

Κοτόπουλο ψημένο μέσα σε κρούστα απλής ζύμης

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

1800 γρ. κοτόπουλο

Αλάτι 3 κ.σ. συνολικά

420 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

20 γρ. ζάχαρη

450 γρ. βούτυρο

180 ml νερό

θυμάρι 1 κ.σ.

φασκόμηλο 1 κ.σ.

2 αυγά ελαφρώς χτυπημένα

Χρόνος Προετοιμασίας

60'

Βαθμός Δυσκολίας

Εύκολη

Αριθμός ατόμων

6 άτομα

Τρίβουμε το κοτόπουλο σε όλη του την επιφάνεια με αλάτι. Το τυλίγουμε με πλαστική μεμβράνη το τοποθετούμε σε ένα δίσκο και το βάζουμε στο ψυγείο για 6-8 ώρες.

Για να φτιάξουμε τη ζύμη:

Βάζουμε στον επεξεργαστή τροφίμων το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι και το βούτυρο. Επεξεργαζόμαστε τα υλικά μέχρι να ομοιογενοποιηθούν. Μεταφέρουμε το

μίγμα σε ένα μεγάλο μπόλ και προσθέτουμε το νερό. Ανακατεύουμε το μίγμα μέχρι να ομοιογενοποιηθούν τα υλικά και να προκύψει μια ζύμη.

Στρώνουμε στον πάγκο μας πλαστική μεμβράνη και τοποθετούμε εκεί τη ζύμη μας. Πιέζουμε τη ζύμη έτσι ώστε να σχηματισθεί ένα κυκλικό κομμάτι ζύμης πάχουν 2,5 εκ. Τυλίγουμε τη ζύμη με τη μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για περίπου μια ώρα. Βγάζουμε τη ζύμη απο το ψυγείο μισή ώρα πριν τη χρησιμοποιήσουμε.

Στο μεταξύ βγάζουμε το κοτόπουλο απο το ψυγείο και το ξετυλίγουμε. Δένουμε τα μπούτια του κοτόπουλου μαζί με σπάγγο και τυλίγουμε σπάγγο τριγύρο απο το κοτόπουλο ώστε να κολλήσουν οι φτερούγες στην πλάτη του.

Ανοίγουμε με τον πλάστη την ζύμη σε έναν κύκλο με διάμετρο 20 εκ. Πασπαλίζουμε την επιφάνεια της ζύμης με το φασκόμηλο και το θυμάρι. Διπλώνουμε τη ζύμη 3 φορές και την ανοίγουμε ξανά με τον πλάστη σε ένα τετράγωνο κομμάτι ζύμης μεγέθους 35 εκ. η κάθε πλευρά και πάχους μισού εκατοστού.

Τοποθετούμε το κοτόπουλο στο κέντρο της ζύμης και το τυλίγουμε με αυτή. Φροντίζουμε να κλείσουμε καλά τη ζύμη. Αλείφουμε τις άκρες της ζύμης με το αυγό ώστε να σφραγίσει. Αλείφουμε και την υπόλοιπη ζύμη με το αυγό. Τοποθετούμε το κοτόπουλο σε ένα δίσκο και το βάζουμε στο ψυγείο για μισή ώρα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς C.

Ψήνουμε το κοτόπουλο στο φούρνο για 1 ώρα και 45 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει βαθύ χρώμα η ζύμη.

Βγάζουμε το κοτόπουλο απο το φούρνο και το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 10 περίπου λεπτά πριν σπάσουμε τη ζύμη.

Σπάμε τη ζύμη και βγάζουμε το κοτόπουλο απο αυτή.

Κόβουμε το κοτόπουλο σε μερίδες και σερβίρουμε.

Πηγή: cookbox.com.cy