3 Μαρτίου 2015

Ελιόπιτες ρολά, οι αρβανίτικες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Photo: onevanillabean.com

Τούτες οι ελιόπιτες – ρολά είναι διασκευή της Βαλής Μανουηλίδη από αρβανίτικη συνταγή. Ό,τι πρέπει για μεζέ, αφράτες, χωρίς όμως να θυμίζουν ψωμί, αρωματισμένες με το μείγμα δυόσμου και κρεμμυδιού. Τα υλικά που σας δίνω φτάνουν για 10 με 12 άτομα.
Ελιόπιτες ρολά

Για τη ζύμη:

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 φλιτζάνι φρέσκο χυμό από πορτοκάλι
4 φλιτζάνια αλεύρι, περίπου
1 κουτ. γλυκού μπέκιν πάουντερ
Για τη γέμιση:

3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
3 φλυτζάνια τσαγιού ελιές Αμφίσσης, κομματιασμένες, χωρίς κουκούτσια, που θα

τις έχετε ξεπλύνει καλά με χλιαρό νερό
τα φύλλα από 3 κλωνάρια δυόσμο, ψιλοκομμένα
Ανακατώστε το αλεύρι με το μπέικιν και φτιάξτε μια μαλακιά ζύμη με το λάδι και το πορτοκάλι. Αφήστε την να ξεκουραστεί. Σοτάρετε το κρεμμύδι με το λάδι, βγάλτε το από τη φωτιά και προσθέστε τις ελιές και, αφού κρυώσει η γέμιση, τον δυόσμο. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 βαθμούς.

Χωρίστε στα τέσσερα τη ζύμη, απλώστε στην επιφάνεια εργασίας ένα λαδόχαρτο και, πιέζοντας με τα χέρια, ανοίξτε με το κάθε κομμάτι μακρόστενο φύλλο 40 x 12 εκ. περίπου. Αδειάστε στη μέση σε μια γραμμή το ¼ της γέμισης και γυρίστε το φύλλο κλείνοντάς το να καλύψει τη γέμιση για να κάνετε ρολό.
Με σπάτουλες και με τη βοήθεια του λαδόχαρτου μεταφέρετε το πρώτο ρολό σε λαμαρίνα και συνεχίστε με τα υπόλοιπα. Πασπαλίστε, αν θέλετε, με σουσάμι.

Ψήστε τις ελιόπιτες για 35 λεπτά ή περισσότερο ώσπου να ροδίσουν. Αφήστε τις να κρυώσουν τελείως και κόψτε ροδέλες για να σερβίρετε.

των Αγλαΐας Κρεμέζη, Κώστα Μωραΐτη
Πηγή: .bostanistas.gr