

## Τυρόπιτα σκοπελίτικη, στο τηγάνι ή τον φούρνο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



*photo: popolis.it*

Σχετικά εύκολη και πάντα νόστιμη. Στο τηγάνι αλλά μπορεί να γίνει και στον φούρνο, σήμα κατατεθέν ενός ολόκληρου νησιού. Τη θέση του τυριού μπορούν να πάρουν τα χόρτα ή το σπανάκι, η διαδικασία και τα υλικά των φύλλων παραμένουν ίδια.

### Σκοπελίτικη τυρόπιτα

#### Υλικά

- **500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις** (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αν θέλετε 350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις και 150 γρ. αλεύρι κίτρινο)
- **1 κ. γλυκού αλάτι κοφτό**
- **½ κ. γλυκού μπέικιν πάουντερ**
- **1 κ. σούπας ξύδι**

- **3-4 κ. σούπας ελαιόλαδο**
- **250 γρ. περίπου νερό**

#### **Για τη γέμιση:**

- **600-700 γρ. φέτα και κατσικίσιο τυρί (τριμμένα με το χέρι)**
- **λίγο λάδι για τα φύλλα και αρκετό λάδι για το τηγάνι**

Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε καλά όλα τα στερεά υλικά, προσθέτουμε το ξύδι, το λάδι και λίγο-λίγο το νερό. Ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μια ζύμη ομοιόμορφη που να μη κολλάει στα τοιχώματα. Χωρίζουμε τη ζύμη μας σε οκτώ μικρές μπαλίτσες, τις τοποθετούμε σε ένα ταψάκι αλευρωμένο και, αφού τις σκεπάσουμε με μια κάπως υγρή πετσέτα ή με λίγη μεμβράνη τροφίμων, αφήνουμε να ξεκουραστούν για περίπου μισή ώρα. Στη συνέχεια ανοίγουμε ένα-ένα ζυμαράκι με τη βέργα μέχρι να γίνει λεπτό φύλλο – δεν είναι πολύ δύσκολο και αν γίνει και καμιά τρυπούλα δεν πειράζει, αρκεί να μη βγει η γέμιση – ρίχνοντας λίγο αλεύρι κάθε φορά που χρειάζεται για να μη κολλήσει.

Όταν είναι έτοιμο, τοποθετούμε τη γέμιση στη μία άκρη, αλείφουμε το φύλλο με λίγο λάδι, κλείνουμε λίγο τις δύο πλευρές ώστε να μη φύγει η γέμιση, τυλίγουμε σε ρολό (όχι πάρα πολύ σφιχτά) και πιάνοντας τις δύο άκρες στρίβουμε την πίτα μας σε σχήμα σαλιγκαριού. Βάζουμε το λάδι σε ένα τηγάνι ή κατσαρολάκι (όχι πολύ μεγάλο) να κάψει, σαν να τηγανίζαμε δηλαδή πατάτες. Ρίχνουμε μέσα την πίτα μας, πάντα απαλά, προσέχοντας να μη τρυπήσει. Τηγανίζουμε μέχρι να πάρει χρυσοκίτρινο χρώμα και από τις δύο πλευρές. (Γυρίζουμε με δύο πηρούνια ώστε να μη σπάσει).

Βγάζουμε την πίτα από το τηγάνι, αφήνουμε δύο λεπτά να στραγγίσει από το λάδι και αμέσως μετά μπορούμε να την γευτούμε σκέτη ή με μια ωραία, πράσινη σαλάτα.

#### **Σημείωση:**

Αν θέλετε μπορείτε να φτιάξετε όλες τις πίτες μαζί και να φυλάξετε κάποιες στο ψυγείο για μία μέρα ή στην κατάψυξη για περισσότερες. Μόλις την βγάλετε από την κατάψυξη, την τηγανίζετε απευθείας.

*της Μαρίας Τσέκου*

**Πηγή:** [bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)