24 Φεβρουαρίου 2016

Για να μην ξεραίνεται το φύλλο για πίτες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτο:sidagi.gr

Για να μη ξεραθεί το φύλλο κρούστας κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας της γέμισης, φρόντισε να έχεις καλυμμένο το φύλλο με μια νωπή πετσέτα!
Όταν πλέον βάλεις την πίτα στον φούρνο, άλειψε το φύλλο με λάδι και νερό σε ίση ποσότητα για να γίνει τραγανό και να μην ξεραθεί.

Το ίδιο κάνεις και αν θέλεις να φτιάξεις πιτάκια, κόβεις τετράγωνα κομμάτια ,τα αλείφεις καλά με νερό και λάδι, βάζεις τη γέμιση ,τα κλείνεις και τα αλείφεις ξανά από πάνω.

Πηγή: neadiatrofis.gr