

10 Μαΐου 2016

Κιμαδοπιτάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

Για τον κιμά

250 γρ. μοσχαρίσιο κιμά

250 γρ. χοιρινό κιμά

ελαιόλαδο για το σοτάρισμα

1 μέτριο κρεμμύδι

50 ml κρασί

1 κύβο ζωμό λαχανικών

4-5 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι μόνο τα φύλλα και ψιλοκομμένα

250 γρ. γραβιέρα τριμμένη

αλάτι

πιπέρι

Για τη ζύμη

330 γρ. αλεύρι γ.ο.χ

230 γρ. βούτυρο παγωμένο σε κύβους

40 ml νερό παγωμένο

1 πρέζα αλάτι

1 κρόκο αυγού

1 κρόκο για άλειμμα

2 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

6

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τον κιμά

- Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σοτάρουμε σε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι και σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρει ελαφρύ χρώμα.
- Προσθέτουμε και τους κιμάδες και σοτάρουμε και αυτούς σε δυνατή φωτιά ώστε να πάρουν ελαφρύ χρώμα και να μην βράσουν αλλά να σοταριστούν καλά. Για το λόγο αυτό θέλουμε και το τηγάνι να είναι φαρδύ.

- Προσθέτουμε το θυμάρι και αφού το ανακατέψουμε σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε το ζωμό καθώς και μισό ποτήρι νερό.
- Καλύπτουμε το τηγάνι με καπάκι και χαμηλώνουμε τη φωτιά στο σιγανό μέχρι να πιεί ο κιμάς όλο το ζουμί.
- Αλατοπιπερώνουμε ελαφρά γιατί ο ζωμός συνήθως είναι αρκετά αλμυρός.
- Όταν ο κιμάς έχει ψηθεί μετά από 20 λεπτά και τα υγρά έχουν απορροφηθεί αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε μέσα το τυρί.
- Αν έχει ακόμα αρκετό υγρό το μείγμα θα μπορούσαμε να προσθέσουμε λίγο φρυγανιά τριμμένη.
- Ανακατεύουμε καλά, αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε τη γέμιση σε ένα μπολ στο ψυγείο να κρυώσει καλά πριν την χρησιμοποιήσουμε.

Για τη ζύμη

- Προετοιμάζουμε τη ζύμη μας πατώντας [ΕΔΩ](#).
- Μόλις ανοίξουμε καλά το φύλλο μας, με ένα πιάτο σαν πατρόν διαμέτρου 15 εκ. κόβουμε 6 δίσκους.
- Στο κέντρο κάθε ενός και σε ένα οβάλ σχήμα μοιράζουμε τη γέμιση.
- Την περιφέρεια κάθε κύκλου την αλείφουμε με λίγο αυγό χτυπημένο.
- Κλείνουμε τη ζύμη και πατάμε καλά με τα δάχτυλά μας για να κάνει όμορφα σχήματα.
- Αλείφουμε όλα τα πιτάκια μας με αυγό και τα βάζουμε σε ένα ταψάκι που το έχουμε καλύψει με λαδόκολλα.
- Τα βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 βαθμούς με αέρα για 25-30 λεπτά.
- Σερβίρουμε αμέσως.
- Αν θέλουμε μπορούμε να τα καταψύξουμε και να τα ψήσουμε όποτε θέλουμε...

Πηγή: akispetretzikis.com