16 Μαΐου 2018

Μακεδονική χορτόπιτα με μανιτάρια

Υλικά Συνταγής
Για τη γέμιση
500 γραμ. φρέσκα μανιτάρια
1 κιλό σπανάκι-σέσκουλα-λάπαθα
1 ξερό κρεμμύδι
1 ματσάκι φρέσκο κρεμμύδι
1/2 ματσάκι άνηθο 1/2 ματσάκι μαϊντανό
1/3 φλ. ελαιόλαδο
1 φλ. καρύδια ψιλοκομμένα

Για το μακεδονικό φύλλο
4 φλ. αλεύρι
2 φλ. νερό
1 κ.σ ξύδι
1/2 φλ. φυτικό μαγειρικό λίπος σε θερμοκρασία δωματίου
1 ½ κ.γλ. αλάτι
λίγο αλεύρι για το άνοιγμα του φύλλου
1/2 φλ. ελαιόλαδο για το άλειμμα

Εκτέλεση

Για το Μακεδονικό φύλλο

Για τη νηστίσιμη χορτόπιτα με μανιτάρια και σπιτικό φύλλο, βάζουμε πρώτα σε μπολ βάζουμε το αλεύρι, το νερό, το ξύδι και το αλάτι. Ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία, ελαστική και εύπλαστη. Τη σκεπάζουμε και την ξεκουράζουμε για 30΄. Την πλάθουμε σε μακρύ μπαστούνι ρολό και τη χωρίζουμε σε 10 κομμάτια όμοια σε μέγεθος.

Ανοίγουμε κάθε κομμάτι ζύμης σε χοντρό φύλλο, αλείφουμε με μαλακό βούτυρο και κολλάμε ανά δύο τα φύλλα. Έτσι τώρα έχουμε πέντε χοντρά, διπλά σαν σάντουιτς, φύλλα, τα οποία στη μέση αλείψαμε με βούτυρο. Τα βάζουμε σε δίσκο, τα σκεπάζουμε και τα παγώνουμε για περίπου 40΄, μέχρι να παγώσει το βούτυρο ενδιάμεσα.

Σε αλευρωμένη επιφάνεια, πασπαλίζοντας με αλεύρι όποτε είναι αναγκαίο, ανοίγουμε κάθε διπλό φύλλο σε πολύ λεπτό, όσο πιο λεπτό στρογγυλό φύλλο γίνεται. Στο τέλος θα έχουμε 5 πολύ λεπτά και μεγάλα φύλλα. Αφήνουμε τα φύλλα να στεγνώσουν ελαφρά πάνω στον πάγκο εργασίας. Μην ανησυχείτε αν ξεραθούν λίγο, θα γίνει πιο ωραία η πίτα.

Για τη γέμιση

Σε τηγάνι, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε τα μανιτάρια με το κρεμμύδι για 5-6΄, μέχρι να πιουν τα υγρά τους. Προσθέτουμε τα χόρτα και το φρέσκο κρεμμύδι, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε για λίγα λεπτά σε δυνατή φωτιά να εξατμιστούν τα υγρά. Θεωρείται πολύ σημαντικό η επιφάνεια του σκεύους, είτε βαθύ τηγάνι είτε πλασωτέ κατσαρόλα, να είναι μεγάλη.

Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει. Πολλές φορές τη βάζουμε σε σουρωτήρι όσο κρυώνει και στραγγίζουν τα περιττά υγρά. Τέλος, προσθέτουμε τα βότανα και το καρύδι και ανακατεύουμε.

Σε ρηχό μεγάλο ταψί για πίτα, αλείφουμε ελαιόλαδο. Στρώνουμε μέσα ελαφρώς τσαλακωμένο το ένα φύλλο. Ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Καλύπτουμε με το δεύτερο φύλλο. Αδειάζουμε πεταχτά τη μισή γέμιση.

Σκεπάζουμε με ένα φύλλο και το ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Πασπαλίζουμε πεταχτά την υπόλοιπη γέμιση σε όλη την επιφάνεια. Τέλος, καλύπτουμε την πίτα με τα υπόλοιπα δύο φύλλα, στρώνοντάς τα με τέτοιο τρόπο, ώστε να δημιουργούνται αρκετές πτυχές. Φροντίζουμε να ραντίσουμε ανάμεσα στα φύλλα με ελαιόλαδο.

Χαράζουμε την πίτα σχηματίζοντας ένα κύκλο στο κέντρο με διάμετρο 15 εκ. και μετά κόβουμε ακτινωτά από το κέντρο μέχρι τις άκρες. Αλείφουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο την επιφάνεια της πίτας και ραντίζουμε πεταχτά με λίγο νερό την επιφάνεια.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς C, στις αντιστάσεις, στην κάτω σχάρα για 40΄, γυρίζουμε στην κάτω μόνο αντίσταση και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 20΄επιπλέον, μέχρι η πίτα να ροδίσει και ν α ξεκολλήσει ολόκληρη από το ταψί.

Πηγή: argiro.gr