

10 Ιουνίου 2023

Μανιταρόπιτα με σπανάκι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά για τη ζύμη:

4 κούπες αλεύρι

2 κούπες νερό χλιαρό

1 κουταλιά λάδι

1 κουταλιά ξίδι

1 κούπα λάδι

1 κούπα βούτυρο (για το ράντισμα των φύλλων)

Για τη γέμιση:

4 μανιτάρια, άγρια ή καλλιέργειας

1 κιλό σπανάκι

1 ματσάκι κρεμμύδια φρέσκα

1 ματσάκι άνηθο

1 ποτήρι λάδι

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Σε μια λεκάνη βάζουμε το αλεύρι, ανοίγουμε μια λακκούβα στη μέση και ρίχνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το νερό, το οποίο το προσθέτουμε λίγο λίγο για να γίνει η ζύμη μαλακή. Ζυμώνουμε για αρκετή ώρα και αφήνουμε τη ζύμη στο ψυγείο για μισή ώρα. Στη συνέχεια, χωρίζουμε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια. Τα κομματάκια αυτά τα ανοίγουμε με τα δάχτυλά μας σε μικρά φιλαράκια. Τα ενώνουμε ανά 2 με λίγο βούτυρο και ανοίγουμε με τον πλάστη 8 φύλλα.

Ετοιμάζουμε τη γέμιση: σοτάρουμε το σπανάκι με το λάδι, ρίχνουμε τα μανιτάρια και όλα τα υπόλοιπα υλικά, προσθέτοντας ένα ποτήρι νερό. Τα αφήνουμε να βράσουν μέχρι να τελειώσει το νερό. Στρώνουμε στο ταψί τα 4 φύλλα, αφού τα ραντίσουμε ένα-ένα με το μείγμα από το λάδι και το βούτυρο. Προσθέτουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα. Αλείφουμε την πίτα με λίγο νερό και βούτυρο και την ψήνουμε στους 200 βαθμούς για σχεδόν μια ώρα.

Πηγή: monastiriaka.gr