



Χορτόπιτα

Κλασική ελληνική ανοιξιάτικη χορτόπιτα με τραγανό φύλλο έκπληξη

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για τη γέμιση

100g σέσκουλο
200g σπανάκι
60g μουστάρδοφυλλα
80g παντζαρόφυλλα
60g τσουκνίδα
100g κρεμμύδι ξερό
100g φρέσκο κρεμμύδι
½ μάτσο μυρώνια
½ μάτσο καυκαλήθρες
½ μάτσο άνηθο
½ μάτσο μαιντανό
½ μάτσο μάραθο
½ μάτσο κόλιανδρο
100g φέτα τριμμένη
2 αυγά
1 χούφτα τραχανά
ξινόχοντρο
αλάτι, πιπέρι
ελαιόλαδο

Για το ζυμάρι

200g αλεύρι χωριάτικο
για πίτες (Λήμνος έχω
χρησιμοποιήσει εδώ)
1 πρέζα αλάτι
10g ελαιόλαδο
10g ρακί
100g νερό

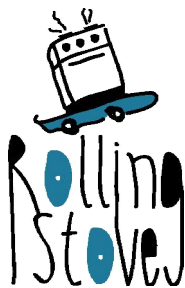
Εκτέλεση

Γέμιση

- Πλένουμε, καθαρίζουμε και στεγνώνουμε τα χόρτα.
- Τα κόβουμε ζουλιέν.
- Πλένουμε βγάζουμε τα φύλλα και στεγνώνουμε τα βότανα.
- Ξεφλουδίζουμε και ψιλοκόβουμε το φρέσκο και το ξερό κρεμμύδι.
- Ζεσταίνουμε σε κατσαρόλα το ελαιόλαδο, ρίχνουμε αρχικά το ξερό και στη συνέχεια το φρέσκο κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε για 2'.
- Προσθέτουμε τα χόρτα και μαγειρεύουμε για 10' περίπου σε μέτρια προς δυνατή φωτιά
- Ψιλοκόβουμε τα βότανα, τα προσθέτουμε στα χόρτα και συνεχίζουμε για άλλα 2' το σοτάρισμα.
- Βγάζουμε από τη φωτιά, αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε ένα σουρωτήρι ώστε να στραγγίξουν τα πολλά υγρά.
- Μόλις κρυώσουν ελαφρώς, προσθέτουμε την τριμμένη φέτα, τα αυγά και τον ξινόχοντρο τραχανά.
- Διορθώνουμε στο αλάτι και το πιπέρι.
- Ανακατεύουμε και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει πολύ καλά και να στραγγίξει.

Ζυμάρι

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και φτιάχνουμε ένα ζυμάρι.
- Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30'.
- Το ανοίγουμε πολύ λεπτό και το κόβουμε σε 4 κομμάτια.



**Για το μοντάρισμα
της πίτας**
αλεύρι
ελαιόλαδο
λευκό σουσάμι
μαύρο σουσάμι
παπαρουνόσπορος

Για το μοντάρισμα της πίτας

- Αλευρώνουμε έναν πάγκο εργασίας και ανοίγουμε με τον πλάστη κάθε κομμάτι ζύμης σε πολύ λεπτά φύλλα.
- Παίρνουμε ένα ταψί και το αλείφουμε με ελαιόλαδο.
- Τοποθετούμε το ένα φύλλο. Αλείφουμε ξανά με ελαιόλαδο και σκεπάζουμε με το 2ο φύλλο.
- Προσθέτουμε τη γέμιση και καλύπτουμε με ένα ακόμα φύλλο.
- Βάζουμε ξανά ελαιόλαδο και κλείνουμε με το τελευταίο φύλλο την πίτα μας.
- Χαράζουμε, πασπαλίζουμε με λευκό, μαύρο σουσάμι και παπαρουνόσπορο.
- Ψήνουμε χωρίς αέρα στους 200ο για 35΄ περίπου.

Tip

Η ρακή, ή το ξύδι βοηθούν το φύλλο να γίνει και να παραμείνει τραγανό μετά το ψήσιμο.