



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Ατομικές ζαμπονοτυρόπιτες & ανθοτυρόπιτες

Υλικά για τη ζύμη:

- 700-750 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (όσο πάρει κατά το ζύμωμα)
- 1 1/2 ποτ. νερού χλιαρό νερό (να αντέχει το χέρι σου τη θερμοκρασία)
- 1 ποτ. κρασιού ελαιόλαδο
- 1 κτγ. αλάτι
- 2 κουτ. σούπας ζύδι

Εκτέλεση για τη ζύμη:

- Σε μία λεκανίτσα βάζεις το αλεύρι και το αλάτι και ανοίγεις ένα λάκο και ρίχνεις μέσα τα υπόλοιπα υλικά.
- Με ένα πηρούνι παρασύρεις με κυκλικές κινήσεις αλεύρι μέσα στο λάκο σχηματίζοντας αρχικά ένα χυλό.
- Συνεχίζεις το ανακάτεμα με το πηρούνι και όταν ο χυλός αρχίζει να σφίγγει τόσο ώστε να μετακινείται μαζί του και το μπώλ αφήνεις το πηρούνι και συνεχίζεις με τα χέρια.
- Ζυμώνεις δυνατά (με σφιχτές μπουνιές) για 2-3 λεπτά διπλώνοντας το ζυμάρι από έξω προς τα μέσα.
- Μεταφέρεις το ζυμάρι σε αλευρωμένο πάγκο και συνεχίζεις για άλλα 2-3 λεπτά το ζύμωμα.
- Σχηματίζεις μία μπάλα και την αφήνεις να ξεκουραστεί τουλάχιστον μισή ώρα σκεπασμένη.

BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/04/19/HOMEMADE-FILO-PASTRY-PIES/](https://misscasserolle.home.blog/2019/04/19/homemade-filo-pastry-pies/)



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Ατομικές ζαμπονοτυρόπιτες & ανθοτυρόπιτες

Υλικά για τις ζαμπονοτυρόπιτες:

- 8 φέτες ζαμπόν ψιλοκομμένο (βάλε και γαλοπούλα αν θες)
- 8 φέτες τυρί gouda ψιλοκομμένο (full ή light)
- 100 γρ. πεκορίνο
- 2 πιπεριές πορτοκαλί ψιλοκομμένες (είναι πιο ήπιες και γλυκιές από τις πράσινες... τις προτιμώ γι αυτή την συνταγή)
- 1 κονσέρβα ντοματάκι ψιλοκομμένο
- 1 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά
- 2 κουτ. σούπας κέτσαπ
- λίγο πιπέρι καγιέν (προαιρετικά)
- αλάτι-πιπέρι

Για το λάδωμα:

- 2 κουτ. σούπας βούτυρο πρόβειο
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο.

Εκτέλεση για τις ζαμπονοτυρόπιτες:

- Αλευρώνεις ελαφρώς τον πάγκο που θα δουλέψεις. Κόβεις ένα κομματάκι από το ζυμάρι (όσο ένα μανταρίνι) και το ανοίγεις σε λεπτό φύλλο με τον πλάστη χειρός (αλευρώνοντας το λίγο αν κολλάει).
- Τοποθετείς τη γέμιση στο κέντρο και διπλώνεις τις άκρες του φύλλου προς το κέντρο προσπαθώντας να σχηματίσεις ένα πεντάγωνο.
- Καθώς διπλώνεις θυμήσου να αφήσεις μία μικρή τρύπα στο κέντρο ακάλυπτη για να εξατμίζονται τα υγρά της γέμισης.
- Ζεσταίνεις στα μικροκύματα το βούτυρο με το ελαιόλαδο και λαδώνεις τη λαμαρίνα σου.
- Τοποθετείς προσεχτικά πάνω στη λαδωμένη λαμαρίνα τις πίτες σου και τις λαδώνεις και αυτές.
- Ψήνεις σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180C στη μεσαία σχάρα για περίπου 30'-40', μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα.
- Τις αφήνεις να κρυώσουν λίγο και τις βγάζεις από τη λαμαρίνα (για να μην ιδρώσουν και χάσουν την τραγανότητά τους στη βάση).
- Καλή επιτυχία!

BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/04/19/HOMEMADE-FILO-PASTRY-PIES/](https://misscasserolle.home.blog/2019/04/19/homemade-filo-pastry-pies/)



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Ατομικές ζαμπονοτυρόπιτες & ανθοτυρόπιτες

Υλικά για τις ανθοτυρόπιτες:

- 500 γρ. ανθότυρο τριμμένο (με πηρούνι)
- 200 γρ φέτα (σκληρή) τριμμένη (με πηρούνι)
- 1 αυγό
- λίγο ξύσμα από λεμόνι (θα δώσει φρεσκάδα στη γέμιση)
- λίγο ψιλοκομμένο δυόσμο (προαιρετικά)
- αλάτι-πιπέρι

Για το λάδωμα:

- 2 κουτ. σούπας βούτυρο πρόβειο
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο.

Εκτέλεση για τις ανθοτυρόπιτες:

- Αλευρώνεις ελαφρώς τον πάγκο που θα δουλέψεις. Κόβεις ένα κομματάκι από το ζυμάρι (όσο ένα μανταρίνι) και προσπαθείς με τον πλάστη χειρός (αλευρώνοντας το λίγο αν κολλάει) να το ανοίξεις σε λεπτό φύλλο δίνοντάς του μακρόστενο σχήμα αυτή τη φορά (check τις photo στο post).
- Τοποθετείς τη γέμιση κατά μήκος της μεγαλύτερης πλευράς του φύλλου και διπλώνεις σαν φλογέρα (μην το παρακάνεις στο δίπλωμα - κανά δύο στροφές μόνο).
- Στρίβεις λίγο τη φλογέρα να κάνεις σούρες και την τυλίγεις έτσι στριφτή σε σαλίγκαρο..
- Ζεσταίνεις στα μικροκύματα το βούτυρο με το ελαιόλαδο και λαδώνεις τη λαμαρίνα σου.
- Τοποθετείς προσεχτικά πάνω στη λαδωμένη λαμαρίνα τις τυροκουλούρες και τις λαδώνεις και αυτές.
- Ψήνεις σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180C στη μεσαία σχάρα για περίπου 30'-40', μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα.
- Τις αφήνεις να κρυώσουν λίγο και τις βγάζεις από τη λαμαρίνα (για να μην ιδρώσουν και χάσουν την τραγανότητά τους στη βάση).
- Καλή επιτυχία!

BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/04/19/HOMEMADE-FILO-PASTRY-PIES/](https://misscasserolle.home.blog/2019/04/19/homemade-filo-pastry-pies/)