

39. Άλευρόπιτα



Προετοιμασία: 10', Μαγείρεμα: 60'

Κόνιτσα Ήπειρου

Ο Όμηρος επανειλημμένα αναφέρει τούς μύλους και τό άλεσμα. Οί ποιότητες και οί κατηγορίες τών άλεύρων διακρίνονται από τόν τρόπο του άλέσματος, τόν βαθμό κοσκινίσματος και τήν ποιότητα του σιταριου και τών άλλων δημητριακων. Τά άλευρα διακρίνονται σε σκληρά, μαλακά και ήμισκληρα. Από τό σκληρό σιτάρι παρασκευάζεται και τό σιμυδάλι. Μέ τήν έπεξεργασία όλων τών ποιοτήτων του σιταριου παράγεται ή φαρίνα, τό άλεύρι που χρησιμοποιείται στην αρτοποιια και τή μακαρονοποιια.

**Υλικά για
20 κομμάτια,
ταψί Νο 36**

1 κιλό άλεύρι
3 άβγά
200 γρ. βούτυρο
500 γρ. τυρί φέτα
1 κουτ. γλυκου άλάτι

Έκτέλεση

Άνακατεύουμε τό άλεύρι, τό άλάτι, τό νερό και τά άβγά, έτσι ώστε να γίνουν χυλός.

Λειώνουμε τό βούτυρο και τό άπλώνουμε στο ταψί. Προσθέτουμε τόν χυλό και τόν άπλώνουμε όμοιόμορφα. Άπό πάνω τρίβουμε μέ τά δάχτυλά μας τή φέτα και τήν άπλώνουμε να πάει παντου.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα. Ή πίτα γίνεται πολύ λεπτή σαν πίτσα.