

Βλάχικη τσουκνιδόπιτα



Υλικά

Για το ζυμάρι:

- 4 φλιτζ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 ποτήρια νερό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. ξύδι
- 1 κ.σ. αλάτι

Για τη γέμιση:

- 400γρ. τσουκνίδες
- 4 κ.σ. καλαμποκάλευρο
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 200 γρ. μυζήθρα χλωρή ή φέτα
- Αλάτι - πιπέρι

2 φλιτζ. ηλιέλαιο για τα φύλλα και το ταψί

Οδηγίες

Φτιάχνουμε πρώτα τη γέμιση. Φοράμε γάντια για να πλύνουμε καλά τις τσουκνίδες. Σε βραστό νερό τις ζεματάμε για 5 λεπτά. Στραγγίζουμε το πολύ νερό, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης και ανακατεύουμε. Αν χρησιμοποιούμε φέτα δοκιμάζουμε πριν αλατίσουμε. Αφήνουμε τη γέμιση να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου, καθώς δεν θέλουμε να πέσει καυτή πάνω στο φύλλο.

Λαδώνουμε το ταψί μας με ηλιέλαιο.

Φτιάχνουμε το ζυμάρι ανακατεύοντας σε μεγάλο μπολ τα 2 φλιτζάνια νερό, το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αλάτι και το αλεύρι. Ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για μισή ώρα σκεπασμένη με μια πετσέτα σε θερμοκρασία δωματίου.

Ανοίγουμε το ζυμάρι σε σχήμα μπαστουνιού και κόβουμε σε 16 ίσα κομμάτια. Ζυμώνουμε κάθε κομμάτι σε μπαλάκι.

Κάθε μπαλάκι το ανοίγουμε με τον πλάστη σε φυλλαράκι διαμέτρου περίπου 20 εκατοστών. Φτιάχνουμε 4 στοίβες με τα φυλλαράκια βάζοντας ανάμεσα τους ηλιέλαιο και λίγο αλεύρι: 1 στοίβα με 5 φύλλα, 2 στοίβες από 2 φύλλα η κάθε μία και μία στοίβα με 7 φύλλα.

Για το κάτω φύλλο παίρνουμε τη στοίβα με τα 5 φύλλα. Πατάμε ελαφρώς με τον πλάστη ή με τα δάχτυλα σε όλο το μήκος της στοίβας ώστε να ενωθούν τα φύλλα. Με τον μακρύ πλάστη ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο. Το λαδώνουμε και το απλώνουμε στον πάτο του ταψιού. Τραβάμε απαλά τις άκρες του, ώστε να υπερκαλύψουν το γέισο του ταψιού.

Ρίχνουμε λίγη από τη γέμιση στο πρώτο φύλλο, ίσα ίσα για να έχει υγρασία. Με τον ίδιο τρόπο ανοίγουμε το ενδιάμεσο φύλλο (είναι η στοίβα με τα δύο φυλλαράκια) βάζουμε στο ταψί σκεπάζοντας την πρώτη στρώση της λίγης γέμισης. Απλώνουμε από πάνω την μισή γέμιση, όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα. Σκεπάζουμε με το δεύτερο ενδιάμεσο φύλλο (η δεύτερη στοίβα με τα δύο φυλλαράκια). Απλώνουμε από πάνω την υπόλοιπη γέμιση.

Ανοίγουμε το τελευταίο φύλλο που θα σκεπάσει την πίτα μας. Αυτό αποτελείται από τα περισσότερα φυλλαράκια, 7 στην περίπτωσή μας, ώστε να είναι το πιο παχύ. Το πάνω φύλλο το απλώνουμε κουνώντας τον πλάστη δεξιά-αριστερά για να δημιουργηθούν σούρες. Ενώνουμε το κάτω φύλλο με το πάνω φτιάχνοντας τον κόθορο, όπως λέγεται το γύρω γύρω τυλιγμένο ζυμαράκι. Λαδώνουμε καλά όλο το φύλλο και τον κόθορο.

Ψήνουμε την πίτα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 45 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει.