



ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

625 γρ. αλεύρι
νερό (όσο πάρει)
λίγο ξύδι
αλάτι

Για τη γέμιση:

1 ½ λίτρο γάλα
180 γρ. αλεύρι
½ κιλό ζάχαρη
2 βανίλιες
30 γρ. σιμιγδάλι
1 αυγό

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στη γαλατόπιτα η έμπνευση περνάει σε άλλο επίπεδο. Είναι γαστρονομικό επίτευγμα πώς με τόσα λίγα υλικά μπορεί να γευτεί κανείς κάτι τόσο γευστικό, τόσο μοναδικό, που μυρίζει Τρικαλινή παράδοση. Οι συνταγές του τόπου μας, είναι κοινές αναμνήσεις για γενιές ολόκληρες.

Φανταζόμαστε την πρώτη στιγμή της έμπνευσης γι' αυτή την τρυφερή «ανοιχτή» πίτα. Μια νοικοκυρά πίσω στο χρόνο, έχει μόλις τελειώσει το στρώσιμο των φύλλων σε μια λαχανόπιτα. Περισσεύουν κάποια στην άκρη κι εκείνη την ώρα, έρχεται στο γκιούμι, το γάλα της ημέρας από το καθημερινό άρμεγμα...

Κάπως έτσι γίνεται η κρέμα, με λίγες κουταλιές αλεύρι και λίγη γλύκα, ένα πασάλισμα με την αρωματική κανέλα, αργότερα πια, προστέθηκε για να φτιάξει μία ακόμη εκδοχή της. Και σήμερα, στο ταψί να αχνίζει ακόμη την αγνότητα των υλικών και ενός τρόπου ζωής που με λίγα μπορεί να προσφέρει όλα όσα χρειάζεται η ευτυχία!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Για τη ζύμη: Σε μπασίνα ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι. Κάνουμε μία λακούβα στη μέση και προσθέτουμε λίγο ξύδι και το νερό ζυμώνοντας. Πρέπει να έχουμε μία μαλακή και ομοιόμορφη ζύμη. Χωρίζουμε σε 7 ίσα κομμάτια και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Για την κρέμα: Σε κατσαρόλα τοποθετούμε το γάλα και το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά. Στη συνέχεια τη βάζουμε στη φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πάρει βράση και να πήξει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη ζάχαρη, τις βανίλιες και το σιμιγδάλι.

Για την πίτα: Ανοίγουμε 7 φύλλα και τα στρώνουμε ένα ένα, σε λαδωμένο ταψί, λαδώνοντας τα. Τα τοποθετούμε έτσι ώστε να περισσεύουν από το ταψί μας, για να σχηματίσουμε «κόθρο». Αφού κρυώσει η κρέμα, τη ρίχνουμε στο ταψί πάνω από τα φύλλα. Κατόπιν, χτυπάμε το αβγό και περιχύνουμε την κρέμα για να μας κάνει ωραία κρούστα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για περίπου 1 ώρα. Στο σερβίρισμα μπορούμε να πασπαλίσουμε με κανέλλα και άχνη.