



ΤΡΑΧΑΝΟΠΙΤΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Μια πίτα παραδοσιακή και γεμάτη ιστορίες καθημερινής αγάπης και φροντίδας είναι η Τραχανόπιτα. Η πίτα που δεν έχει σχέση με καμία άλλη σε όλη την Ελλάδα, παρασκευάζεται με παραλλαγές σε όλο το νομό Τρικάλων από τις κορυφές του μέχρι τα χωριά του κάμπου. Αλλού τη συναντούμε σκεπασμένη με «πέπλα» από φύλλα φτιαγμένα με αλεύρι δυνατών σιτηρών της περιοχής και αλλού να αποκαλύπτει ένα από τη κυρίαρχα προϊόντα που με μοναδική τέχνη παρασκευάζονται στην περιοχή μας: τον τραχανά!

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

1 κιλό αλεύρι
νερό (όσο πάρει)
λίγο ξύδι
αλάτι

Για τη γέμιση:

500 γρ. τραχανά ξινό
300 γρ. φέτα
λίγο λάδι
αλάτι
πιπέρι

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Για τη ζύμη: Σε μπασίνα ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι. Κάνουμε μία λακκούβα στη μέση και προσθέτουμε λίγο ξύδι και το νερό ζυμώνοντας. Πρέπει να έχουμε μία μαλακή και ομοιόμορφη ζύμη. Χωρίζουμε σε 10 ίσα κομμάτια και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Για τη γέμιση: Σε κατσαρόλα βράζουμε τον τραχανά μέχρι να πήξει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε, προσθέτοντας τη φέτα, αλάτι – πιπέρι και λίγο λάδι.

Για την πίτα: Ανοίγουμε 10 φύλλα και τοποθετούμε τα 7 σε λαδωμένο ταψί, λαδώνοντάς τα μεταξύ τους. Τα τοποθετούμε έτσι ώστε να περισσεύουν από το ταψί μας, για να σχηματίσουμε «κόθρο». Απλώνουμε όλη τη γέμιση και τοποθετούμε τα υπόλοιπα 3 φύλλα από πάνω, λαδώνοντάς τα μεταξύ τους. Λαδώνουμε από πάνω και χαράζουμε την πίτα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC για περίπου 1 ώρα.

Εναλλακτικά: Αντί να βάλουμε τα 3 φύλλα από πάνω, μπορούμε να χτυπήσουμε ένα αυγό και να περιχύσουμε την πίτα από πάνω για να μας κάνει ωραία κρούστα.