**Πίτες**

**Ζύμη για φύλλο Κρούστας Χωριάτικο
Υλικά :**1 κιλό αλεύρι δυνατό 70%
4 κ.σ. ελαιόλαδο
2 κ.σ. ξύδι
1 κ.γ. αλάτι
500 γρ. νερό (όσο πάρει)

Βάζουμε όλα τα υλικά στο μίξερ και ζυμώνουμε καλά μέχρι να έχουμε μία σφιχτή και ελαστική ζύμη. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 1 ώρα. Μεριδοποιούμε και ανοίγουμε σε φύλλα σε αλευρωμένη επιφάνεια.

**Ζύμη Κουρού με μαγιά
Υλικά :**1.5 κιλό αλεύρι για τσουρέκια
50 γρ. μαγιά
375 γρ. γάλα
250 γρ. ηλιέλαιο
3 αυγά
10 γρ. αλάτι

Διαλύουμε τη μαγιά σε λίγο γάλα από τη συνταγή. Προσθέτουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και ζυμώνουμε για περίπου 15-20 λεπτά μέχρι να σχηματιστεί μια λεία και ελαστική ζύμη. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 40 λεπτά. Χωρίζουμε το ζυμάρι σε μπαλάκια 100 γρ. και αφήνουμε στο ψυγείο να ξεκουραστούν για 1 ώρα. Ανοίγουμε τα ζυμαράκια σε λεπτό φύλλο, γεμίζουμε με τη γέμιση και διπλώνουμε μισοφέγγαρο. Αφήνουμε πάλι να φουσκώσουν και ψήνουμε στους 180 μέχρι να πάρουν χρώμα.

**Ζύμη Κουρού για πιτάκια
Υλικά :**450 γρ. αλεύρι 70% δυνατό
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
½ κ.γ. σόδα
250 γρ. φυτίνη
200 γρ. γιαούρτι
8 γρ. αλάτι

Χτυπάμε τη φυτίνη μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει. Προσθέτουμε το αλάτι, το αλεύρι με το μπέικιν και τη σόδα διαλλυμένη στο γιαούρτι. Ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μια λεία, σφιχτή ζύμη.

**Τυροπιτάκια με Κουρού από την Ειρήνη Τζόρτζογλου
Υλικά :**250 γρ. γιαούρτι
125 γρ. ελαιόλαδο
350 γρ. αλεύρι γ.ο.χ
λίγο αλάτι
λίγο ζάχαρη
1 αυγό

**Γέμιση Υλικά :**1 αυγό
1 ασπράδι
250 γρ. φέτα
150 γρ. μανούρι
θυμάρι
αλάτι
ρίγανη

Για τη ζύμη, βάζουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει ζυμάρι. Σε αλευρωμένο πάγκο, ανοίγουμε τη ζύμη πολύ αραιά σε λεπτό φύλλο. Κόβουμε κύκλους 10 εκατο στών. Βάζουμε 1 κουταλάκι του γλυκού γέμιση στη μέση από το καθένα. Αλείφουμε τις άκρες με αυγό και διπλώνουμε σε μισοφέγγαρο. Ψήνουμε στους 180 για 30 λεπτά.

**Μπατζίνα με φέτα και κολοκύθα
Υλικά:**1 μέτρια κολοκύθα κίτρινη, χωρίς φλούδα
500γρ. φέτα, σε κομματάκια
5 αβγά
150ml γάλα
250γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 φλιτζάνι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
5 κουτ. σούπας βούτυρο λιωμένο
αλάτι, πιπέρι μαύρο φρεσκοτριμμένο

1 ώρα στους 175 βαθμούς

**Φύλλο για Μπουγάτσα
Υλικά :**450 γρ. αλεύρι δυνατό (π.χ. για τσουρέκι)
12 γρ. αλάτι
230 ml νερό
50 γρ. βούτυρο αγελαδινό, παγωμένο, σε κομμάτια
περίπου 500 γρ. βούτυρο αγελαδινό, λιωμένο, για το άνοιγμα του φύλλου
1 δόση γέμιση της αρεσκείας μας

Για το σπιτικό φύλλο αέρος για μπουγάτσα, ξεκινάμε ρίχνοντας στον κάδο του μίξερ το αλεύρι, το αλάτι, το νερό και το παγωμένο βούτυρο και τα ζυμώνουμε με τον γάντζο πρώτα για 2 λεπτά σε αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για άλλα 5-6 λεπτά σε πιο δυνατή, μέχρι να φτιάξουμε μια ελαστική και λεία ζύμη. Αν το ζυμάρι κολλάει, ρίχνουμε ελάχιστο αλεύρι και ζυμώνουμε για 1 λεπτό ακόμη. Τυλίγουμε το ζυμάρι με διάφανη μεμβράνη και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

Κόβουμε το ζυμάρι σε 4 ίσα μέρη και τα πλάθουμε σε μπάλες. Τις αλείφουμε ελαφρώς με λίγο από το λιωμένο βούτυρο, τις τυλίγουμε με μεμβράνη και τις αφήνουμε για άλλα 20 λεπτά κατά μέρος.
Αφήνουμε κατά μέρος τις δύο μπάλες (θα τις ανοίξουμε αργότερα) και ανοίγουμε τις άλλες δύο σε μικρούς δίσκους, με διάμετρο περίπου 15 εκ.
Τους βάζουμε τον έναν δίπλα στον άλλο σε ένα ταψάκι, το σκεπάζουμε με διάφανη μεμβράνη και αφήνουμε για άλλα 20 λεπτά στην άκρη.
Αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο μια μεγάλη επιφάνεια, κατά προτίμηση το τραπέζι.
Ακουμπάμε στο κέντρο τον έναν δίσκο ζύμης, τον βουτυρώνουμε ελαφρά και τον ανοίγουμε απαλά με τον πλάστη σε λίγο μεγαλύτερη διάμετρο, πιέζοντας περισσότερο την περιφέρειά του ώστε να λεπτύνει πιο πολύ από όσο στο κέντρο.
Έπειτα, με τα χέρια μας τραβάμε και απλώνουμε περιμετρικά το φύλλο, πιάνοντάς το κάθε φορά από άλλη μεριά με τακτικά τινάγματα, με υπομονή και προσοχή για να μη σχιστεί, έτσι ώστε να έχουμε ένα παραλληλόγραμμο φύλλο, πολύ λεπτό, σχεδόν διάφανο. Όσο ανοίγουμε το φύλλο, το αλείφουμε τακτικά με λίγο λιωμένο βούτυρο. Αλείφουμε το ανοιγμένο φύλλο ξανά με λίγο λιωμένο βούτυρο.
Βάζουμε περίπου 4 κουτ. σούπας από τη γέμιση της αρεσκείας μας στο κέντρο του και το κλείνουμε σαν ορθογώνιο φάκελο, καλύπτοντας τη γέμιση. Βουτυρώνουμε τον φάκελο και αφήνουμε κατά μέρος.
Ανοίγουμε με τον ίδιο τρόπο και τον δεύτερο δίσκο. Βάζουμε τον φάκελο (που ετοιμάσαμε πιο πριν) στο κέντρο του δεύτερου ανοιγμένου φύλλου, με την ένωση προς τα κάτω.
Πιέζουμε απαλά τον φάκελο με τις παλάμες μας, μέχρι να απλώσει ελαφρά και η γέμιση να απλωθεί ομοιόμορφα, αλλά προσέχουμε να μη σχιστεί ο φάκελος και βγει έξω η γέμιση.
Φέρνουμε τις 4 στρογγυλές άκρες του φύλλου προς το κέντρο του πατημένου φακέλου, ώστε να τον καλύψουμε εντελώς, φτιάχνοντας έναν νέο φάκελο.
Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, κατά προτίμηση στη λειτουργία του αέρα.
Βουτυρώνουμε τον φάκελο και τον τοποθετούμε σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα, με την ένωση προς τα κάτω.
Φουρνίζουμε την μπουγάτσα και ψήνουμε για 30-40 λεπτά, γυρίζοντάς τη στα μισά του χρόνου, για να ψηθεί ομοιόμορφα.
Με τον ίδιο τρόπο ανοίγουμε τις άλλες δύο μπάλες ζύμης, για να φτιάξουμε τη δεύτερη μπουγάτσα με την υπόλοιπη γέμιση.

**Μπουγάτσα με κρέμα
Υλικά Γέμισης :**750 ml φρέσκο γάλα, πλήρες
225 γρ. ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική
135 γρ. ψιλό σιμιγδάλι
3 γρ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 βανιλίνη)
40 γρ. βούτυρο αγελαδινό, παγωμένο
3 κρόκοι από μεσαίου μεγέθους αυγά (προαιρετικά)
ελάχιστο αλάτι

**Μπουγάτσα με τυρί
Υλικά Γέμισης :**40 γρ. βούτυρο αγελαδινό
40 γρ. αλεύρι μαλακό
400 ml φρέσκο γάλα, πλήρες
400 γρ. φέτα, θρυμματισμένη
200 γρ. ανάλατη μυζήθρα νωπή (ή ανθότυρο νωπό), θρυμματισμένη
1 αυγό
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

**Τυρόπιτα Γέμιση
Υλικά :**3 αυγά
3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
400 γρ. κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά (ή μισό μισό με κατσικίσιο γάλα)
500 γρ. φέτα, θρυμματισμένη
300 γρ. νωπή μυζήθρα, θρυμματισμένη
150 γρ. γιαούρτι πρόβειο
αλάτι (με προσοχή, γιατί η φέτα είναι αλμυρή), φρεσκοτριμμένο πιπέρι

**Σπανακόπιτα Γέμιση
Υλικά :**500 γρ. σπανάκι, καθαρισμένο
αλάτι
φέτα τρuμμένη, κατά βούληση
ελαιόλαδο
3 αυγά, χτυπημένα για να περιχύσουμε τη γέμιση
2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένος μαϊντανός
1/2 μάτσο άνηθος, ψιλοκομμένος (προαιρετικά)
½ μάτσο κρεμμυδάκι φρέσκο
1/2 κουτ. γλυκού φρεσκοτριμμένο πιπέρι
1/2 κουτ. γλυκού ξερή ρίγανη, τριμμένη

**Κασερόπιτα Γέμιση
Υλικά :**300 ml φρέσκο γάλα, πλήρες
500 γρ. κασέρι, κατά προτίμηση πικάντικο, χοντροτριμμένο
λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι
2 αυγά

**Κασερόπιτα Ζύμη
Υλικά :**500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1/2 κουτ. γλυκού αλάτι φρεσκοτριμμένο πιπέρι
60 ml ελαιόλαδο
1 κουτ. σούπας ξίδι
περίπου 150 ml χλιαρό νερό

**Κασερόπιτα Θεσσαλονίκης
Υλικά :**10 φύλλα κρούστας (450 γρ.)
200 ml φρέσκο γάλα
2 αυγά
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
50 ml ελαιόλαδο για το άλειμμα

**Για τη γέμιση**
300 ml φρέσκο γάλα
500 γρ. κασέρι, χοντροτριμμένο
2 αυγά
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

**Ζαμπονοτυρόπιτα με μπεσαμέλ
Υλικά :
Μπεσαμέλ :**25 γρ. βούτυρο αγελάδας
25 γρ. αλεύρι
150 ml φρέσκο γάλα, πλήρες, σε θερμοκρασία δωματίου
50 ml κρέμα γάλακτος
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο
**Γέμιση:**600 γρ. καλής ποιότητας βραστό χοιρινό ζαμπόν από μπούτι, σε φέτες
100 γρ. κασέρι, τριμμένο
100 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
2 πακέτα φύλλα σφολιάτας

**Σφολιάτα
Υλικά :**75 γρ βούτυρο
500 γρ αλεύρι σκληρό
1 κ.γ αλάτι
250 γρ νερό κρύο
300 γρ βούτυρο (για το άνοιγμα)

**Κολοκυθόπιτα με γλυκιά Κολοκύθα
Υλικά Ζυμάρι:**1 ποτήρι νερό
1 φλυτζανάκι ηλιέλαιο
λίγο ζάχαρη
λίγο αλάτι
αλεύρι περίπου 700 γρ. ( όσο πάρει)
**Γέμιση :**1 κολοκύθα
1 ποτήρι ζάχαρη
1 κ.γ. κανέλα
**Σιρόπι :**1 ποτήρι νερό
1 ποτήρι ζάχαρη

**Πολίτικα Τυροπιτάκια
Υλικά:**500 γρ αλεύρι
100 γρ γάλα
50 γρ νερό
10 γρ. μαγιά
130 γρ ελαιόλαδο
50 γρ βούτυρο λιωμένο
1 κ.σ. ξύδι
λίγο αλάτι
λίγο ζάχαρη
**Γέμιση**300 γρ φέτα
1 αυγό
πιπέρι
3-4 κλωναράκια δυόσμο και άνηθο (προαιρετικά)

160 βαθμούς 15-20 λεπτά

**Ποντιακά πισία
Υλικά:**500γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 φακελάκι μαγιά
1ποτήρι νερό χλιαρό
2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
1 κουτ. γλυκού κοφτό αλάτι