

Φύλλο για πίτες, εύκολο στο άνοιγμα και πολύ νόστιμο. Φύλλο με γάλα και αυγό, με βελούδινη υφή που βγαίνει πολύ τραγανό στο ψήσιμο. Δοκιμάστε το και θα ξετρελαθείτε!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αλεύρι κίτρινο για πίτες +100 γρ. για όλες τις χρήσεις

100 ml ελαιόλαδο

1 αυγό

150 ml γάλα

Νερό, όσο πάρει (περίπου 50-60 ml)

1 κοφτή κ.γλ. αλάτι

1 κ.γλ. κοφτό baking powder

Εύκολο φύλλο για πίτες

Εκτέλεση συνταγής

Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι και το μπέικιν. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ξεκινάμε να ζυμώνουμε. Βάζουμε σταδιακά το γάλα, προσθέτουμε χτυπημένο το αυγό και προσθέτουμε νερό, τόσο όσο να έχουμε ένα λείο ζυμάρι. Μπορούμε να κάνουμε τη διαδικασία αυτή στο χέρι ή και στο μίξερ με το γάντζο.

Σκεπάζουμε το μπολ με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί, ιδανικά μισή ώρα ή και παραπάνω.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο κομμάτια. Ένα μεγαλύτερο, τα δύο τρίτα περίπου, και ένα μικρότερο.

Λαδώνουμε ένα ταψί.

Ανοίγουμε το μεγαλύτερο κομμάτι σε φύλλο με τον πλάστη. Το στρώνουμε στο ταψί και βάζουμε τη γέμιση της επιλογής μας.

Ανοίγουμε και το μικρότερο κομμάτι σε φύλλο και σκεπάζουμε την πίτα. Αλείφουμε την επιφάνεια με ελαιόλαδο ή βούτυρο λιωμένο.

Χαράζουμε το επάνω φύλλο σε κομμάτια και ψήνουμε στους 180° μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα, από 50 έως 65', ανάλογα τη γέμιση.

Αν σας άρεσε το φύλλο δείτε και τη συνταγή για [τραγανό χωριάτικο φύλλο σε στρώσεις](#) και το [κλασικό χωριάτικο φύλλο](#)

Εύκολο φύλλο για πίτες

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι και το μπέικιν.
- 2 Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ξεκινάμε να ζυμώνουμε.
- 3 Βάζουμε σταδιακά το γάλα, προσθέτουμε χτυπημένο το αυγό και προσθέτουμε νερό, τόσο όσο να έχουμε ένα λείο ζυμάρι. Μπορούμε να κάνουμε τη διαδικασία αυτή στο χέρι ή και στο μίξερ με το γάντζο.
- 4 Σκεπάζουμε το μπολ με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί, ιδανικά μισή ώρα ή και παραπάνω.
- 5 Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο κομμάτια. Ένα μεγαλύτερο, τα δύο τρίτα περίπου, και ένα μικρότερο.
- 6 Λαδώνουμε ένα ταψί. Ανοίγουμε το μεγαλύτερο κομμάτι σε φύλλο με τον πλάστη.
- 7 Το στρώνουμε στο ταψί και βάζουμε τη γέμιση της επιλογής μας.
- 8 Ανοίγουμε και το μικρότερο κομμάτι σε φύλλο και σκεπάζουμε την πίτα. Αλείφουμε την επιφάνεια με ελαιόλαδο ή βούτυρο λιωμένο.

9 Χαράζουμε το επάνω φύλλο σε κομμάτια και ψήνουμε στους 180° μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα, από 50 έως 65', ανάλογα τη γέμιση.

10 Αν σας άρεσε το φύλλο δείτε και τη συνταγή για-τραγανό χωριάτικο φύλλο σε στρώσεις-και το-κλασικό χωριάτικο φύλλο