

Φύλλο βουτύρου "σφολιάτα", με την τεχνική του σαλίγκαρου

Ένας ιδιαίτερος τρόπος για άνοιγμα φύλλου με την τεχνική του σαλίγκαρου. Στο φύλλο γίνεται επάλειψη με βούτυρο και στη συνέχεια διπλώνεται στο σχήμα του σαλίγκαρου. Αφού μείνει στο ψυγείο, στη συνέχεια ανοίγεται εύκολα με τον πλάστη σε μεγάλο φύλλο στις διαστάσεις που επιθυμούμε. Το βούτυρο κάνει το φύλλο τραγανό και με στρώσεις. Δοκιμάστε το!

Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. κίτρινο αλεύρι για πίτες

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις + επιπλέον για το άνοιγμα

4 κ.σ. βούτυρο αγελάδος

1 κ.γλ. αλάτι

2 κ.σ. ελαιόλαδο

300 ml νερό ή όσο πάρει

1 κ.γλ. ξύδι ή ρακή

Φύλλο βουτύρου "σφολιάτα", με την τεχνική του σαλίγκαρου

Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύουμε τα δύο άλευρα με το αλάτι. Βάζουμε το ξύδι, το ελαιόλαδο και σταδιακά προσθέτουμε το νερό. Ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε ένα απαλό ζυμάρι που να μην κολλάει στα χέρια.

Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί 15-20 λεπτά.

Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο, το ένα κομμάτι που θα πάει κάτω στην πίτα να είναι λίγο μεγαλύτερο.

Ανοίγουμε με τον πλάστη περίπου στις διαστάσεις του ταψιού μας.

Αλείφουμε όλη την επιφάνεια του φύλλου με βούτυρο (περίπου 2 καλά γεμάτες κ.σ.).

Στη συνέχεια τυλίγουμε το ζυμάρι σε κύλινδρο.

Πιάνουμε τη μία άκρη και τυλίγουμε σε σαλίγκαρο.

Απλώνουμε μια μεμβράνη τροφίμων, πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι και τοποθετούμε το σαλίγκαρο. Πασπαλίζουμε την επιφάνεια του σαλίγκαρου με αλεύρι και τυλίγουμε με τη μεμβράνη.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και για το δεύτερο φύλλο.

Τοποθετούμε τα ζυμάρια στο ψυγείο για μία-δύο ώρες.

Για το άνοιγμα των φύλλων:

Αλευρώνουμε τον πάγκο μας, τοποθετούμε το ζυμάρι και με τη βοήθεια πλάστη ανοίγουμε το φύλλο στις επιθυμητές διαστάσεις. Αν χρειαστεί αλευρώνουμε την επιφάνεια του φύλλου καθώς το ανοίγουμε.

Τυλίγουμε το φύλλο γύρω από τον πλάστη και το μεταφέρουμε σε λαδωμένο ταψί.

Βάζουμε τη γέμιση της αρεσκείας μας.

Με τον ίδιο τρόπο ανοίγουμε και το δεύτερο φύλλο και σκεπάζουμε την πίτα μας.

Χαράζουμε ελαφρά την επιφάνεια με μαχαίρι.

Ψήνουμε την πίτα στους 180-190°C, ανάλογα τη γέμιση, για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να πάρει το επιθυμητό χρώμα.

Όταν βγει, ραντίζουμε με τα χέρια μας λίγες σταγόνες νερό πεταχτά στην επιφάνεια της πίτας. Καλύπτουμε για 10 λεπτά με καθαρή πετσέτα.

Κόβουμε κομμάτια και απολαμβάνουμε. Το φύλλο είναι τραγανό και πεντανόστιμο!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [φύλλο με τη μέθοδο του ήλιου](#) και το [τραγανό χωριάτικο φύλλο σε στρώσεις](#)

Φύλλο βουτύρου "σφολιάτα", με την τεχνική του σαλίγκαρου

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ανακατεύουμε τα δύο άλευρα με το αλάτι. Βάζουμε το ξύδι, το ελαιόλαδο και σταδιακά προσθέτουμε το νερό.
- 2 Ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε ένα απαλό ζυμάρι που να μην κολλάει στα χέρια.
- 3 Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί 15-20 λεπτά.
- 4 Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο, το ένα κομμάτι που θα πάει κάτω στην πίτα να είναι λίγο μεγαλύτερο.
- 5 Ανοίγουμε με τον πλάστη περίπου στις διαστάσεις του ταψιού μας.
- 6 Αλείφουμε όλη την επιφάνεια του φύλλου με βούτυρο (περίπου 2 γεμάτες κ.σ.).
- 7 Στη συνέχεια τυλίγουμε το ζυμάρι σε κύλινδρο.
- 8 Πιάνουμε τη μία άκρη και τυλίγουμε σε σαλίγκαρο.
- 9 Απλώνουμε μια μεμβράνη τροφίμων, πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι και τοποθετούμε το σαλίγκαρο.
- 10 Πασπαλίζουμε την επιφάνεια του σαλίγκαρου με αλεύρι και τυλίγουμε με τη μεμβράνη.
- 11 Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και για το δεύτερο φύλλο.
- 12 Τοποθετούμε τα ζυμάρια στο ψυγείο για μία-δύο ώρες.
- 13 Για το άνοιγμα των φύλλων: Αλευρώνουμε τον πάγκο μας, τοποθετούμε το ζυμάρι και με τη βοήθεια πλάστη ανοίγουμε το φύλλο στις επιθυμητές διαστάσεις.
- 14 Αν χρειαστεί αλευρώνουμε την επιφάνεια του φύλλου καθώς το ανοίγουμε.
- 15 Τυλίγουμε το φύλλο γύρω από τον πλάστη και το μεταφέρουμε σε λαδωμένο ταψί.
- 16 Βάζουμε τη γέμιση της αρεσκειάς μας.
- 17 Με τον ίδιο τρόπο ανοίγουμε και το δεύτερο φύλλο και σκεπάζουμε την πίτα μας.
- 18 Χαράζουμε ελαφρά την επιφάνεια με μαχαίρι.
- 19 Ψήνουμε την πίτα στους 180-190°C, ανάλογα τη γέμιση, για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να πάρει το επιθυμητό χρώμα.
- 20 Όταν βγει, ραντίζουμε με τα χέρια μας λίγες σταγόνες νερό πεταχτά στην επιφάνεια της πίτας. Καλύπτουμε για 10 λεπτά με πετσέτα.
- 21 Κόβουμε κομμάτια και απολαμβάνουμε. Το φύλλο είναι τραγανό και πεντανόστιμο! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το φύλλο με τη μέθοδο του ήλιου και το τραγανό χωριάτικο φύλλο σε στρώσεις