

Κοτόπιτα με σπιτικό φύλλο, με μανιτάρια και πιπεριές, με πλούσια τυριά και υπέροχη γεύση. Η συνταγή είναι απλή και δίνει μια πίτα πεντανόστιμη-που μπορεί να σταθεί σε οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και σαν ορεκτικό ή συνοδευτικό στο γιορτινό τραπέζι.-

Τι θα χρειαστείτε

Για το σπιτικό φύλλο: 1/2 κιλό αλεύρι γ.ο.χ.

70 ml ελαιόλαδο

35 ml ρακή ή ξύδι

1 κοφτή κ.σούπας αλάτι

Νερό, όσο πάρει

Για τη γέμιση: 1 κοτόπουλο 1,5-1,8 kg

1 μεγάλο κρεμμύδι

2-3 πιπεριές της αρεσκείας σας, πράσινες, Φλωρίνης κλπ

8-10 μανιτάρια σε φέτες

2 μεγάλα αυγά

300-350 γρ. τριμμένα ημίσκληρα τυριά της αρεσκείας σας (κεφαλοτύρι, κασέρι, ρεγκάτο)

Ελαιόλαδο για το σωτάρισμα των λαχανικών και για το άλειμμα των φύλλων

Αλάτι και πιπέρι

Λίγο σουσάμι και μαυροσήσαμο για το πασάλισμα (προαιρετικά)

Κοτόπιτα με πιπεριές και μανιτάρια

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε το κοτόπουλο γύρω στα 40-50 λεπτά μαζί με το κρεμμύδι ολόκληρο. Το αφήνουμε λίγο να κρυώσει και το ξεψαχνίζουμε. Φυλάμε το ζωμό για να κάνουμε σούπα, να βράσουμε μακαρόνια ή ρύζι.

Ετοιμάζουμε το φύλλο. Ανακατεύουμε σε μεγάλο μπολ το αλεύρι με το αλάτι και το λάδι. Ρίχνουμε και τη ρακή ή το ξύδι. Προσθέτουμε σταδιακά το νερό και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη. Δουλεύουμε το ζυμάρι στον πάγκο εργασίας για 5 λεπτά. Λαδώνουμε ένα μπολ, το τοποθετούμε μέσα και το σκεπάζουμε με μεμβράνη και με καθαρή πετσέτα. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί. Δείτε τη συνταγή για το φύλλο και εδώ- [Σπιτικό χωριάτικο φύλλο](#)

Κόβουμε τις πιπεριές σε ζαράκια και τα μανιτάρια σε φέτες. Σωτάρουμε ελαφρά τα λαχανικά σε λίγο ελαιόλαδο.-

Σε μπολ αναμιγνύουμε το κοτόπουλο με τα λαχανικά, λιώνουμε με πιρούνι το βρασμένο κρεμμύδι και το ανακατεύουμε και αυτό και προσθέτουμε και μια κουταλιά από το ζωμό που έβρασε το κοτόπουλο. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Βάζουμε και τα τυριά (κρατάμε μια χούφτα για να πασπαλίσουμε τη γέμιση στο ταψί)-και τα αυγά χτυπημένα και ανακατεύουμε.-

Ανοίγουμε το φύλλο με τον πλάστη σε αλευρωμένη επιφάνεια. Χωρίζουμε τη ζύμη σε τέσσερα-κομμάτια και ανοίγουμε κάθε φύλλο ξεχωριστά.

Λαδώνουμε ένα ταψί, τοποθετούμε το πρώτο φύλλο, λαδώνουμε ξανά και τοποθετούμε και το δεύτερο. Απλώνουμε τη γέμιση και τοποθετούμε λαδωμένα τα δύο επόμενα φύλλα. Χαράζουμε την επιφάνεια της πίτας σε κομμάτια για να ψηθεί καλύτερα. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με σουσάμι και μαυροσήσαμο.

Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 1 ώρα και 10 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει η επιφάνεια.

Καλή επιτυχία!

Αν σας άρεσε αυτή η κοτόπιτα δείτε και την-[Πίτα με λουκάνικο μερακλίδικη με χειροποίητο φύλλο](#)-και την-[Κοτόπιτα με σφολιάτα](#)

Κοτόπιτα με πιπεριές και μανιτάρια

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε το κοτόπουλο-μαζί με το κρεμμύδι ολόκληρο.
- 2 Αφού κρυώσει λίγο,-το ξεψαχνίζουμε.
- 3 Ετοιμάζουμε το φύλλο. Ανακατεύουμε σε μεγάλο μπολ το αλεύρι με το αλάτι και το λάδι.
- 4 Ρίχνουμε και τη ρακή ή το ξύδι.
- 5 Προσθέτουμε σταδιακά το νερό και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη. Δουλεύουμε το ζυμάρι στον πάγκο εργασίας για 5 λεπτά.

- 6 Λαδώνουμε ένα μπολ, το τοποθετούμε μέσα και το σκεπάζουμε με μεμβράνη και με καθαρή πετσέτα. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί.
- 7 Κόβουμε τις πιπεριές σε ζαράκια και ταμανιτάρια σε φέτες. Σωτάρουμε ελαφρά τα λαχανικά σε λίγο ελαιόλαδο.-
- 8 Σε μπολ αναμιγνύουμε το κοτόπουλο με τα λαχανικά, λιώνουμε με πιρούνι το βρασμένο κρεμμύδι και το ανακατεύουμε και αυτό και προσθέτουμε και μια κουταλιά από το ζωμό που έβρασε το κοτόπουλο.
- 9 Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Βάζουμε και τα τυριά (κρατάμε μια χούφτα για να πασπαλίσουμε τη γέμιση στο ταψί)-και τα αυγά χτυπημένα και ανακατεύουμε.-
- 10 Ανοίγουμε το φύλλο με τον πλάστη σε αλευρωμένη επιφάνεια. Χωρίζουμε τη ζύμη σε τέσσερα-κομμάτια και ανοίγουμε κάθε φύλλο ξεχωριστά.
- 11 Λαδώνουμε ένα ταψί, τοποθετούμε το πρώτο φύλλο, λαδώνουμε ξανά και τοποθετούμε και το δεύτερο.
- 12 Απλώνουμε τη γέμιση και τοποθετούμε λαδωμένα τα δύο επόμενα φύλλα.
- 13 Χαράζουμε την επιφάνεια της πίτας σε κομμάτια για να ψηθεί καλύτερα. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με σουσάμι και μαυροσήσαμο.
- 14 Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 1 ώρα και 10 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει η επιφάνεια. Καλή επιτυχία!