

Αρωματικά μαραθοπιτάκια με τραγανό σπιτικό φύλλο. Μια υπέροχη συνταγή για παραδοσιακές πίτες με μάραθο που μοσχοβολάνε. Μπορείτε να τα φτιάξετε και νηστίσιμα αν παραλείψετε στη γέμιση το αυγό και τη φέτα. Γίνονται υπέροχα και έτσι! Ούτως ή άλλως, δεν βάζουμε πολύ τυρί και αυγό για να μην καλύψουμε την ιδιαίτερη γεύση και το άρωμα του μαραθου!

Τι θα χρειαστείτε

Για το φύλλο: 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

1 σφηνάκι ξύδι

1 σφηνάκι ελαιόλαδο

1 κ.γλ. αλάτι

250 ml. νερό ή όσο πάρει

Για τη γέμιση: 500 γρ. σπανάκι

1 ματσάκι μάραθο

2-3 κλωνάρια φρέσκο δυόσμο, μόνο τα φύλλα

2 κρεμμυδάκια φρέσκα, και τα τρυφερά πράσινα φύλλα τους

1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε φέτες

1 αυγό

100 γρ. φέτα

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Προαιρετικά: σουσάμι για πασπάλισμα

Μαραθοπιτάκια

Εκτέλεση συνταγής

Ξεκινάμε ετοιμάζοντας το φύλλο. Στο αλεύρι προσθέτουμε το αλάτι, το ξύδι και το ελαιόλαδο. Ξεκινάμε να ζυμώνουμε προσθέτοντας σταδιακά το νερό, μέχρι να έχουμε ένα ωραίο ελαστικό ζυμάρι.

Αφήνουμε το ζυμάρι μισή ώρα να ξεκουραστεί, όσο ετοιμάζουμε τη γέμιση.

Σε κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε ροδέλες. Προσθέτουμε το σπανάκι και μόλις χάσει τον όγκο του προσθέτουμε το μάραθο φιλοκομμένο. Προσέχουμε ο μάραθος να μην έχει σκληρά κοτσάνια.

Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, το δυόσμο και ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε τη γέμιση να σωθούν τα υγρά, για περίπου 10 λεπτά.

Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει λίγο. Προσθέτουμε το αυγό, τη φέτα και ανακατεύουμε. Αν παραλείψουμε αυτό το βήμα, τα μαραθοπιτάκια μας γίνονται και νηστίσιμα.

Στη συνέχεια παίρνουμε τη μισή ποσότητα από το ζυμάρι και με λίγο αλεύρι ανοίγουμε ένα μεγάλο φύλλο. Κόβουμε δίσκους, σε διάμετρο περίπου ενός πιάτου του γλυκού. Σε κάθε δίσκο βάζουμε 2 κουταλιές από τη γέμιση. Κλείνουμε σε μισοφέγγαρο, όπως κάνουμε για τα τυροπιτάκια. Με την άκρη ενός πιρουνιού πατάμε καλά τις άκρες να κλείσουν περιμετρικά.

Συνεχίζουμε ανοίγοντας και την υπόλοιπη ζύμη σε φύλλο, κόβοντας δίσκους και γεμίζοντας τα μαραθοπιτάκια μας. Κλείνουμε πατώντας με το πιρούνι.

Βάζουμε τα μαραθοπιτάκια σε ταψί με χαρτί ψησίματος. Αλείφουμε την επιφάνειά τους με πινέλο με ελαιόλαδο και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 45 λεπτά, ή ώσπου να πάρουν ωραίο χρώμα.

Τρώγονται ζεστά και κρύα. Η γεύση τους και η μυρωδιά τους είναι συγκλονιστική!

Καλή επιτυχία!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο](#)

Μαραθοπιτάκια

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ξεκινάμε ετοιμάζοντας το φύλλο. Στο αλεύρι προσθέτουμε το αλάτι, το ξύδι και το ελαιόλαδο.
- 2 Ξεκινάμε να ζυμώνουμε προσθέτοντας σταδιακά το νερό, μέχρι να έχουμε ένα ωραίο ελαστικό ζυμάρι.
- 3 Αφήνουμε το ζυμάρι μισή ώρα να ξεκουραστεί, όσο ετοιμάζουμε τη γέμιση.
- 4 Σε κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε ροδέλες.

- 5 Προσθέτουμε το σπανάκι και μόλις χάσει τον όγκο του προσθέτουμε το μάραθο ψιλοκομμένο. Προσέχουμε ο μάραθος να μην έχει σκληρά κοτσάνια.
- 6 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, το δυόσμο και ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε τη γέμιση να σωθούν τα υγρά, για περίπου 10 λεπτά.
- 7 Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει λίγο. Καλή επιτυχία! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο
- 8 Προσθέτουμε το αυγό, τη φέτα και ανακατεύουμε. Αν παραλείψουμε αυτό το βήμα, τα μαραθοπιτάκια μας γίνονται και νηστίσιμα.
- 9 Στη συνέχεια παίρνουμε τη μισή ποσότητα από το ζυμάρι και με λίγο αλεύρι ανοίγουμε ένα μεγάλο φύλλο.
- 10 Κόβουμε δίσκους, σε διάμετρο περίπου ενός πιάτου του γλυκού. Σε κάθε δίσκο βάζουμε 2 κουταλιές από τη γέμιση.
- 11 Κλείνουμε σε μισοφέγγαρο, όπως κάνουμε για τα τυροπιτάκια. Με την άκρη ενός πιρουνιού πατάμε καλά τις άκρες να κλείσουν περιμετρικά.
- 12 Συνεχίζουμε ανοίγοντας και την υπόλοιπη ζύμη σε φύλλο, κόβοντας δίσκους και γεμίζοντας τα μαραθοπιτάκια μας. Κλείνουμε πατώντας με το πιρούνι.
- 13 Βάζουμε τα μαραθοπιτάκια σε ταψί με χαρτί ψησίματος. Αλείφουμε την επιφάνειά τους με πινέλο με ελαιόλαδο και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με σουσάμι.
- 14 Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 45 λεπτά, ή ώσπου να πάρουν ωραίο χρώμα. Τρώγονται ζεστά και κρύα. Η γεύση τους και η μυρωδιά τους είναι συγκλονιστική! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την-κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο