

Η συνταγή για το κλασικό χωριάτικο φύλλο, για τις αγαπημένες μας πίτες, εύκολο και τραγανό! Δείτε τη διαδικασία βήμα-βήμα και φτιάξτε τις δικές σας γεμίσεις για ασυναγώνιστες σπιτικές πίτες από τα χεράκια σας!!!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ. ή σκληρό

3 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.σ. ξύδι ή ρακή ή τσίπουρο

1 κ.γλ. αλάτι

Νερό όσο πάρει

Επιπλέον αλεύρι για το άνοιγμα των φύλλων

Σπιτικό χωριάτικο φύλλο

Εκτέλεση συνταγής

Σε μολ αφρατεύουμε λίγο το αλεύρι, προσθέτουμε το αλάτι, το ξύδι και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε με τα χέρια μας.

Σταδιακά προσθέτουμε νερό σε θερμοκρασία δωματίου μέχρι να έχουμε ένα λείο ζυμάρι. Ζυμώνουμε καλά με τα χέρια μας (ή αν έχουμε μίξερ με το γάντζο).

Αφήνουμε λίγο να ξεκουραστεί το ζυμάρι σκεπασμένο με πετσέτα, περίπου 15 λεπτά.

Χωρίζουμε το ζυμάρι στα δύο και στη συνέχεια κάθε μισό σε 3 κομμάτια, συνολικά 6 μπαλάκια. Τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να ξεκουραστούν μισή ώρα.

Πασπαλίζουμε με αλεύρι την επιφάνεια εργασίας μας και με τον πλάστη ανοίγουμε τα φύλλα μας στο επιθυμητό πάχος και μέγεθος. Κάθε φορά που ανοίγουμε λίγο το φύλλο το στρίβουμε και το πατάμε με τον πλάστη και από την αντίθετη μεριά. Μόλις το φύλλο δούμε ότι κολλάει, πασπαλίζουμε λίγο αλεύρι ακόμα. Γυρνάμε το φύλλο και από την ανάποδη μεριά και το ανοίγουμε και από εκεί με τον πλάστη.

Βάζουμε τα φύλλα μας το ένα πάνω στο άλλο, πασπαλίζοντας ενδιάμεσα με λίγο αλεύρι. Αν δεν τα στρώσουμε αμέσως στο ταψί, τα κρατάμε σκεπασμένα. Μπορούμε επίσης να τα τυλιξουμε και με μεμβράνη ένα-ένα και να τα αποθηκεύσουμε στην κατάψυξη για μελλοντική χρήση.

Λαδώνουμε το ταψί μας αλλά και κάθε φύλλο ξεχωριστά. Μπορούμε να φτιάξουμε ότι πίτα μας αρέσει. Συνήθως στρώνουμε 3 φύλλα κάτω, βάζουμε τη γέμιση της αρεσκείας μας και τα υπόλοιπα 3 φύλλα πάνω, ή 4 κάτω και 2 πάνω, αν η γέμιση είναι υγρή.

Με το συγκεκριμένο φύλλο μπορείτε να φτιάξετε και φανταστικές στριφτές τυρόπιτες, χορτόπιτες, σπανακόπιτες, πρασόπιτες και ότι άλλο σκεφτείτε!

Στο βίντεο μπορείτε να δείτε πώς ανοίγουμε το φύλλο για μια λαχταριστή πίτα με λουκάνικο και πιπεριές!

Καλή επιτυχία!

Δείτε και το μοναδικό [τραγανό χωριάτικο φύλλο σε στρώσεις](#)

Σπιτικό χωριάτικο φύλλο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μολ αφρατεύουμε λίγο το αλεύρι, προσθέτουμε το αλάτι, το ξύδι και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε με τα χέρια μας.-
- 2 Σταδιακά προσθέτουμε νερό σε θερμοκρασία δωματίου μέχρι να έχουμε ένα λείο ζυμάρι.
- 3 Ζυμώνουμε καλά με τα χέρια μας (ή αν έχουμε-μίξερ με το γάντζο).
- 4 Αφήνουμε λίγο να ξεκουραστεί το ζυμάρι σκεπασμένο με πετσέτα, περίπου 15 λεπτά.

5 Χωρίζουμε το ζυμάρι στα δύο...

6 ... και στη συνέχεια κάθε μισό σε 3 κομμάτια.-

7 Συνολικά δίνουμε σχήμα με το χέρι μας ώστε να πάρουμε 6 μπαλάκια.

8 Τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να ξεκουραστούν μισή ώρα.

9 Πασπαλίζουμε με αλεύρι την επιφάνεια εργασίας μας και με τον πλάστη ανοίγουμε τα φύλλα μας στο επιθυμητό πάχος και μέγεθος. Κάθε φορά που ανοίγουμε λίγο το φύλλο το στρίβουμε και το πατάμε με τον πλάστη και από την αντίθετη μεριά. Μόλις το φύλλο δούμε ότι κολλάει, πασπαλίζουμε λίγο αλεύρι ακόμα. Γυρνάμε το φύλλο και από την ανάποδη μεριά και το ανοίγουμε και από εκεί με τον πλάστη.

10 Βάζουμε τα φύλλα μας το ένα πάνω στο άλλο, πασπαλίζοντας ενδιάμεσα με λίγο αλεύρι. Αν δεν τα στρώσουμε αμέσως στο ταψί, τα κρατάμε σκεπασμένα. Μπορούμε επίσης να τα τυλιξουμε και με μεμβράνη ένα-ένα και να τα αποθηκεύσουμε στην κατάψυξη για μελλοντική χρήση.

11 Λαδώνουμε το ταψί μας αλλά και κάθε φύλλο ξεχωριστά. Μπορούμε να φτιάξουμε ότι πίτα μας αρέσει. Συνήθως στρώνουμε 3 φύλλα κάτω, βάζουμε τη γέμιση της αρεσκείας μας και τα υπόλοιπα 3 φύλλα πάνω, ή 4 κάτω και 2 πάνω, αν η γέμιση είναι υγρή.

12 Με το συγκεκριμένο φύλλο μπορείτε να φτιάξετε και φανταστικές στριφτές τυρόπιτες, χορτόπιτες, σπανακόπιτες, πρασόπιτες και ότι άλλο σκεφτείτε! Καλή επιτυχία!