

Αυτό το φύλλο είναι λίγο πιο χρονοβόρο από το κλασικό χωριάτικο, γιατί έχει λίγη παραπάνω διαδικασία και αναμονή, αλλά αξίζει τον κόπο. Η φυτίνη και το ελαιόλαδο βοηθούν στην τραγανότητα και το διαχωρισμό σε στρώσεις. Το αποτέλεσμα είναι υπέροχο και το φύλλο παραμένει φρέσκο και τραγανό για περισσότερο. Δοκιμάστε το!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 σφηνάκι ξύδι (25-30 ml)

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.γλ. αλάτι

250 ml νερό ή όσο πάρει

3/4 φλ. τσαγιού φυτίνη

1/4 φλ. τσαγιού λάδι

Κορν φλάουρ για το άνοιγμα των φύλλων

# Τραγανό χωριάτικο φύλλο με στρώσεις

## Εκτέλεση συνταγής

Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για το φύλλο και ζυμώνουμε μέχρι να ξεκολλάει το ζυμάρι από τα τοιχώματα του μπολ. Αλευρώνουμε το μπολ και σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για μισή ώρα. Ανοίγουμε 6 φύλλα διαστάσεων 25Χ25 εκ ή 25εκ σε διάμετρο. Αλείφουμε κάθε φύλλο με το μίγμα φυτίνης-ελαιολάδου. Φτιάχνουμε 2 τριάδες, τοποθετώντας 3 φύλλα το ένα πάνω στο άλλο. Τα τυλίγουμε με μεμβράνη και τα τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες. Στη συνέχεια αλευρώνουμε την επιφάνεια εργασίας με νισεστέ (κορν φλάουρ) και ανοίγουμε 2 φύλλα με τον πλάστη. Το κάτω φύλλο το ανοίγουμε λίγο μεγαλύτερο. Λαδώνουμε το ταψί και στρώνουμε το φύλλο. Χρησιμοποιούμε όποια γέμιση θέλουμε για την πίτα μας. Τοποθετούμε και το δεύτερο φύλλο, χαράζουμε την πίτα μας και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο περίπου μία ώρα και 15 λεπτά ή ανάλογα τη γέμιση που χρησιμοποιήσαμε. Καλή επιτυχία!

Δείτε τη συνταγή για [φανταστική Σπανακόπιτα](#)

# Τραγανό χωριάτικο φύλλο με στρώσεις

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά για το ζυμάρι σε μπολ
- 2 Ζυμώνουμε για τουλάχιστον 5 λεπτά
- 3 Αφήνουμε μισή ώρα να ξεκουραστεί το ζυμάρι
- 4 Χωρίζουμε σε 6 μπαλάκια και ανοίγουμε κάθε ένα σε φύλλο 25 εκ.
- 5 Αλείφουμε κάθε φύλλο με το μίγμα φυτίνης-λαδιού
- 6 Χωρίζουμε 2 τριάδες, τοποθετώντας το ένα φύλλο πάνω στο άλλο
- 7 Στο ψυγείο για 2 ώρες τυλιγμένα με μεμβράνη
- 8 Ανοίγουμε τα 2 φύλλα με νισεστέ
- 9 Γεμίζουμε την πίτα με τα υλικά της αρεσκείας μας, χαράζουμε και την ψήνουμε στους 180 βαθμούς