



Κασερόπιτα με σπιτικό φύλλο, αρωματισμένη με Μαστίχα Χίου ΠΟΠ

Υλικά:

ζύμη

3 φλιτζάνια μαλακό αλεύρι + ½ για το πλάσιμο των φύλλων

1 φλιτζάνι νερό

1 κουταλιά ελαιόλαδο

1 κουταλάκι αλάτι

γέμιση

300 γρ. κασέρι ΠΟΠ

2 αβγά

2 κουταλιές χοντρό σιμιγδάλι

2 κουταλιές ελαιόλαδο

1 φλιτζάνι γάλα με χαμηλά λιπαρά

μία τσιμπιά σκόνη μαστίχας Χίου ΠΟΠ

αλάτι, ½ κουταλάκι κοπανισμένους κόκκους πιπέρι σε-τσουάν

άλειμμα των φύλλων

2 κουταλιές φρέσκο βούτυρο

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

Η τεχνική είναι το φύλλο "ήλιος" και δίνει τραγανά φύλλα.



Εκτέλεση

Ζυμώνουμε το αλεύρι, το νερό, το ελαιόλαδο και το αλάτι σιγά σιγά μέχρι να σχηματιστεί μία απαλή, εύπλαστη ζύμη, τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε για 1 ώρα.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο, προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύοντας σταθερά ρίχνουμε το γάλα. Σιγοβράζουμε μέχρι να γίνει μία ρευστή κρέμα και προσθέτουμε τα αβγά. Τρίβουμε το κασέρι και το ενώνουμε με την κρέμα μαζί με τη μαστίχα, το πιπέρι και το αλάτι. Λιώνουμε το βούτυρο.

Αφού ξεκουραστεί η ζύμη, τη χωρίζουμε στα δύο, ανοίγουμε το πρώτο φύλλο όσο μπορούμε πιο λεπτό και το χαράζουμε στο σχήμα του ήλιου.

Αλείφουμε το φύλλο με το μισό βούτυρο και λίγο ελαιόλαδο. Ανοίγουμε με τα χέρια ένα ένα τα φυλλαράκια και τα στοιβάζουμε αναποδογυρίζοντάς τα στο κέντρο. Αλείφουμε κάθε φυλλαράκι που ανοί-

γουμε με λίγο ελαιόλαδο.

Κρατούμε δύο φυλλαράκια από τον εξωτερικό κύκλο για το τελευταίο φύλλο της στοιβας μου.

Αλευρώνουμε δύο πιατάκια.

Ακουμπάμε το φύλλο που ετοιμάσαμε πάνω στο πιατάκι και το βάζουμε στην κατάψυξη.

Ανοίγουμε και ετοιμάζουμε με τον ίδιο τρόπο και το 2^ο φύλλο.

Τοποθετούμε το έτοιμο φύλλο στο 2^ο αλευρωμένο πιατάκι μέσα στην κατάψυξη.

Βουτυρώνουμε το ταψί. Ανοίγουμε το 1^ο φύλλο πιέζοντάς το και βοηθώντας και με τα χέρια. Αν κολλάει το λαδώνουμε ελαφρά.

Σκορπάμε πάνω τη γέμιση και το καλύπτουμε με το 2^ο φύλλο. Χαράζουμε την πίτα και τη λαδώνουμε με όσο ελαιόλαδο έμεινε.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στις αντιστάσεις στους 250^ο για 20' -25'.