

## ΕΛΙΟΠΙΤΑΚΙΑ

### ΥΛΙΚΑ:

- 1 κουταλάκι ρίγανη
- 2 ½ κούπες αλεύρι
- ½ κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1/3 κούπας λάδι
- νερό όσο χρειαστεί
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 2 κουταλιές ξερό κρεμμύδι
- 300 γρ. ελιές ψιλοκομμένες
- 1 κουταλιά δυόσμο
- ½ κουταλάκι κόλιανδρο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βάζουμε στο μίξερ το αλεύρι, το αλάτι, το μπέικιν, το λάδι και το νερό και ανακατεύουμε. Αφήνουμε τη ζύμη να σταθεί. Τη χωρίζουμε σε 3 ίσα κομμάτια. Ανοίγουμε το κάθε κομμάτι σε φύλλο. Σε ένα κατσαρολάκι σοτάρουμε σε λίγο λάδι τα κρεμμύδια. Τα βγάζουμε από το κατσαρολάκι και τα αναμιγνύουμε σε ένα μπολ με τα μυρωδικά και τις ελιές. Παίρνουμε το φύλλο και το χωρίζουμε πρώτα σε σταυρό και στη συνέχεια σε 8 ίσα κομμάτια. Βάζουμε λίγη ποσότητα γέμισης στην άκρη του κάθε κομματιού και τυλίγουμε, όπως τυλίγουμε τα κρουασάν. Βάζουμε τα κομμάτια σε ένα ταψάκι βουτυρωμένο, σε κάποια απόσταση μεταξύ τους, και με ένα πινέλο τα αλείφουμε με λάδι και ρίχνουμε από πάνω σουσάμι. Τα ψήνουμε στους 180°C για 30' περίπου.

Καλή σας όρεξη!