

## ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ

### ΥΛΙΚΑ:

#### Για το φύλλο:

- 2 κούπες αλεύρι μαλακό
- 1 κούπα (250 γρ.) βούτυρο κρύο
- ½ κούπα νερό
- 1 κουταλάκι αλάτι

#### Για τη γέμιση:

- ½ κιλό σπανάκι
- 8 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 1 δεμάτι μυρώνια
- 1 δεμάτι καυκαλήθρες
- 1 δεμάτι ξυνολαπατα
- 1 δεμάτι μαϊντανό
- ½ κούπα λάδι
- αλάτι – πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

#### Για το φύλλο:

Κοσκινίστε το αλεύρι με το αλάτι σε ένα μπολ. Κόψτε το βούτυρο σε μικρούς κύβους και ρίξτε το μέσα στο αλεύρι. Χρησιμοποιώντας δύο μαχαίρια ή τον ειδικό αναδευτήρα ζύμης, κόψτε το βούτυρο μέσα στο αλεύρι, αν σχηματισθούν χοντρά αλευρωμένα τρίμματα βουτύρου. Ρίξτε και ανακατέψτε γρήγορα τόσο νερό, όσο χρειάζεται για να ενωθούν τα τρίμματα και μαζέψτε τα με τα δάχτυλα σχηματίζοντας μια μπάλα. Τυλίξτε τη ζύμη σε πλαστική μεμβράνη και αφήστε τη να σταθεί στο ψυγείο 45' ή στην κατάψυξη τον μισό χρόνο. Βάλτε τη ζύμη σε κρύα αλευρωμένη επιφάνεια και χτυπήστε τη με τον πλάστη να πλατύνει. Ανοίξτε την αλευρώνοντάς τη, για να μην κολλάει, σε παραλληλόγραμμο με μήκος τρεις φορές μεγαλύτερο από το πλάτος του. Σηκώστε τις δύο κοντές πλευρές και διπλώστε τις

έτσι, ώστε να συναντηθούν στο κέντρο της ζύμης. Τσακίστε τη ζύμη στο σημείο αυτό και διπλώστε τη στα δύο, κλείνοντας μέσα τις διπλωμένες άκρες. Γυρίστε τη ζύμη 90 μοίρες, ώστε οι διπλωμένες άκρες να πάνε στα πλάγια και μπροστά σας να βρίσκεται μια ανοικτή άκρη. Ανοίξτε πάλι τη ζύμη με τον πλάστη σε παραλληλόγραμμο, όπως την πρώτη φορά. Διπλώστε την άλλη μια φορά κατά τον ίδιο τρόπο, κλείστε τη σε πλαστική μεμβράνη και βάλτε τη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 30'. Βγάλτε τη και επαναλάβετε άλλη μια φορά την ίδια διαδικασία. Μπορείτε να επαναλάβετε τα διπλώματα δύο ή τρεις φορές ακόμη, αφήνοντας τη ζύμη να ξεκουράζεται 30' στο ψυγείο κάθε φορά. Η ζύμη διατηρείται 2-3 μέρες στο ψυγείο και 6 μήνες στην κατάψυξη.

Ζεματάμε ελαφρά το κρεμμύδι και στη συνέχεια τα χόρτα. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Ανοίγουμε ένα φύλλο ζύμης, το βουτυρώνουμε και το στρώνουμε σ' ένα ταψί για πίτες. Πάνω σε αυτό απλώνουμε το μίγμα από τα χόρτα. Ανοίγουμε το δεύτερο φύλλο, το βουτυρώνουμε και το απλώνουμε από πάνω προσθέτοντας λίγο λάδι ακόμα. Προσθέτουμε από πάνω άλλο ένα φύλλο. Χαράζουμε την πίτα και την ψήνουμε στους 180°C.

Καλή σας όρεξη!