

Sia is Cooking



Πίτα Καισάρειας (Παστουρμαδόπιτα)



Για σήμερα σας έχω μια ανατολίτικη πίτα. Μία πεντανόστιμη, πικάντικη πίτα Καισαρείας! Μία πολύ εύκολη συνταγή για κάθε περίπτωση, που σίγουρα θα εντυπωσιάσει με την εμφάνιση και τη γεύση της!

ΥΛΙΚΑ

- 1 συσκευασία (750γρ.) φύλλο για πίτες
- 20 φέτες παστουρμά (αφαιρείτε το τσιμένι)
- 600γρ. κασέρι, κομμένο σε λεπτές φέτες του τοστ

- 2 ντομάτες ώριμες μέτριες, σε λεπτές φέτες
 - 4 κουτ. σούπας βούτυρο λιωμένο
- 1 κρόκο αυγού ανακατεμένο με 1 κουτ. σούπας νερό
 - μαύρο σουσάμι για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Απλώνουμε τα μισά φύλλα σε λαδωμένο ταψί αλείφοντάς τα ενδιάμεσα με βούτυρο.
- Στρώνουμε το μισό κασέρι πάνω από τα φύλλα και κατόπιν τον παστοურμά, τις ντομάτες και στο τέλος το υπόλοιπο κασέρι
- Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα αλείφοντάς τα ενδιάμεσα με βούτυρο. Διπλώνουμε τις άκρες προς τα μέσα.
 - Με μεγάλο μαχαίρι κόβουμε την πίτα μας σε κομμάτια
 - Αλείφουμε την επιφάνεια με το κρόκο αυγού.
 - Πασπαλίζουμε την επιφάνεια με μαύρο σουσάμι
- Ψήνουμε την πίτα στο φούρνο για περίπου 35 λεπτά στους 180 βαθμούς, μέχρι να ροδίσει.
 - Η πίτα μας είναι έτοιμη!

TIPS από την SIA

- Το φύλλο που θα χρησιμοποιήσουμε θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας
- Αν θέλετε η πίτα να γίνει πιο ελαφριά, μειώστε την ποσότητα του παστοურμά στο μισό (10 φέτες)

Η συνταγή : <https://www.siaiscooking.gr/post/pita-kesarias>

Το video της συνταγής : <https://youtu.be/5uuJB9s1Vgo>