

Spinatpita „Mama Anastasia“

Zu Gast: Elissavet Patrikiou

Elissavet Patrikiou schreibt in ihrem Buch "Meine griechische Dorfküche": „Vor der Pita hatte ich immer großen Respekt. Filoteig selbst herzustellen, erfordert Geduld und Können! Es gibt so viele Varianten von Pita, die meine Mutter zubereiten kann – diese hier mag ich ganz besonders. Auch weil sie dafür eine eigene Technik entwickelt hat, mit der die Filoteigblätter garantiert gelingen und für jeden machbar sind. Danke, Mama!“

Vorbereitung 60 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 120 Min.

Zutaten

Runde Form (ca. 40 cm Durchmesser)

FÜLLUNG

450 g frischer Spinat (jung)

2 EL Olivenöl

Salz

2 Eier

350 g Feta

ZUM BESTREICHEN

120 g Butter

100 ml Sonnenblumenöl

FILOTEIGBLÄTTER

1,2 kg Weizenmehl

2 TL Salz

1 TL Weinessig

1 EL Sonnenblumenöl

ca. 500 ml lauwarmes Wasser

AUSSERDEM

Olivenöl für die Form

Zubereitung

1. Zuerst den Spinat zubereiten. Dazu den Spinat gut waschen, säubern und abtropfen lassen. Dann in grobe Stücke schneiden.
2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, den Spinat hineingeben und kurz dünsten, bis er zusammenfällt. Etwas salzen. Vorsichtig! Der Feta ist bereits sehr salzhaltig!
3. Die Eier in einer Schüssel verrühren und den Feta hineinbröseln und alles gut miteinander vermischen.

- 4.** Die Butter bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen lassen und mit dem Öl verrühren.
- 5.** Jetzt den Teig herstellen. Das Mehl in eine große Schüssel geben. Salz, Weinessig und Sonnenblumenöl hinzufügen. Jetzt so viel Wasser während des Knetens hinzufügen, bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Er sollte nicht mehr an den Händen kleben.
- 6.** Den Teig in 12 Portionen aufteilen, mit dem Finger eine kleine Mulde in die Mitte drücken und etwas von der Butter-Öl-Mischung hineingeben. Dann zu Kugeln formen.
- 7.** Jetzt nacheinander mit einem Nudelholz ausrollen, bis sie je einen Durchmesser von ca. 25 cm haben.
- 8.** Je 6 Teigblätter aufeinanderlegen, dazwischen gründlich mit der Butter-Öl-Mischung bestreichen. Das obere Teigblatt nicht einfetten! Jetzt haben wir 2 Teigtürmchen. Diese dann vorsichtig und langsam mit dem Nudelholz auf ca. 55 cm Durchmesser ausrollen. Dabei den Teig auch immer wieder achtsam etwas mit den Händen auseinanderziehen, dann geht das mit dem Ausrollen einfacher.
- 9.** Die Form gründlich mit Olivenöl einfetten. Das erste Filoblatt hineingeben, sodass die Seiten überstehen. Dann zuerst die Feta-Ei-Mischung gleichmäßig darauf verteilen und dann den Spinat darübergerben. Mit dem zweiten Filoblatt bedecken und mithilfe der Finger etwas zusammennehmen, sodass es wellenförmig daraufliegt. Dann die überstehenden Teigränder in die Form geben und den Rand mit den Fingern zusammendrücken.
- 10.** Die restliche Butter-Öl-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Mit dem Zahnstocher oder einer kleinen Gabel ein paarmal einstechen.
- 11.** Bei 180°C ca. 60 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Schmeckt warm und kalt fantastisch!