

Η Πίτα του Κάστρου



Υλικά

800γρ αλεύρι 70%Δυνατό
200γρ **Castle Bread CL 16%**
500γρ **μαργαρίνη Premium Soft G**
150γρ νερό
7 τεμάχια κρόκους (αυγά μέτρια)

ΓΕΜΙΣΗ

450γρ κολοκυθάκια (τριμμένα)
100γρ πιπεριά Φλωρίνης (τριμμένη)
6 τεμάχια αυγά(μέτρια)καλά «χτυπημένα»
150γρ κρέμα γάλακτος (κρύα)
200γρ gouda κίτρινο τυρί (τρίμμα)
30γρ μαϊντανό (ψιλοκομμένο)
Αλάτι-πιπέρι-θυμάρι

Εκτέλεση Συνταγής

Ζυμώνουμε πρώτα όλα τα υλικά για την ζύμη,3'στην αργή ταχύτητα και 4'στην γρήγορη. Τυλίγουμε την ζύμη με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο στους 5ο C για μία ώρα, ανοίγουμε την ζύμη σε φύλλο πάχους 0,5cm και τοποθετούμε σε ειδικές φόρμες για τάρτες. Σε μια τριπλή μεμβράνη βάζουμε φακές και τοποθετούμε πάνω από το ζυμάρι της τάρτας για να μπορέσουμε να το ψήσουμε και να μη μας φουσκώσει ανώμαλα. Ψήνουμε στους 170ο C για 20'-25'. Όσο κρύνει η τάρτα ετοιμάζουμε την γέμιση. Την μοιράζουμε στις τάρτες και ψήνουμε πάλι στους 180ο C για 25' μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρώμα ροδαλή με κρούστα.

Tip: Μπορούμε να προσθέσουμε στην γέμιση και αλλαντικά, εάν θέλουμε να έχει ποιο πολύ ένταση στην γεύση.

**ΚΕΝΤΡΙΚΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

Ο.Τ. 33 ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου
Θεσσαλονίκη τ.κ. 57022
T +30 2310 569570
F +30 2310 569571

**ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
ΑΘΗΝΑΣ**

7ης & 53ης & 51ης Οδού
ΒΙΟ.ΠΑ.
Άνω Λιοσίων, Αττική τ.κ.
13341
T +30 210 4834533
F +30 210 2484732

**ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
ΚΡΗΤΗΣ**

3ο χλμ. Ηράκλειου -
Μαλάδων
Βιο.Πα. Μαλάδων, Αρ.Αποθ.
3
Ηράκλειο Κρήτης τ.κ. 71500
T +30 2810 311156

Fama Global D.O.O.

Bul. Milutina Milankovića
br.9z
Novi Beograd - Srbija P.O.
11070
T +381 114414531
T + 381 66269435

**ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
ΡΟΥΜΑΝΙΑΣ**

Benjamin Franklin street nr 9
ap 6
Bucharest Sector 1, ZIP
030167
T +30 2310 569670
M +40 736 040 702