

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη

350 γρ.	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
20 γρ.	Μπέικιν
240 γρ.	Βούτυρο (παγωμένο σε κύβους)
3 γρ.	Αλάτι
3 γρ.	Ζάχαρη
80-100 ml.	Νερό (παγωμένο)

Γέμιση πουρέ πατάτας

Πατάτες βρασμένες
Πιπεριές φλωρίνης (κύβοι)
Βασιλικό αποξηραμένο
Αλάτι, πιπέρι
Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε και πολτοποιούμε ελαφρώς τις πατάτες. Σε ένα τηγάνι τσιγαρίζουμε πιπεριές Φλωρίνης κομμένες σε κύβους με λίγο βασιλικό. Προσθέτουμε την πατάτα με λίγο αλάτι και πιπέρι έτσι ώστε να γίνει ένας πολτός. Αφήνουμε να κρυώσει και έπειτα ανοίγουμε το ζυμάρι μας σε πάχος μισού εκατοστού. Με ένα τσέρκι στρόγγυλο πατάμε και κόβουμε τη ζύμη. Βάζουμε λίγη από τη γέμιση, διπλώνουμε και κλείνουμε. Στη συνέχεια, τοποθετούμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα, τρυπάμε με πιρούνι, ψεκάζουμε με νερό, πασπαλίζουμε με ακατέργαστο σουσάμι και ψήνουμε στους 200°C για 15-20'.



Πρόκειται για ένα αλμυρό έδεσμα, το οποίο μπορείτε να προτείνετε στους πελάτες σας να το συνοδεύσουν σίτι τους με κόκκινο παραδοσιακό κρασί.