

Η φωτογραφική ομάδα του 7ου Γυμνασίου  
«Μαγείρεψε και φωτογράφησε για να προωθήσει την Κρητική κουζίνα ...»

## Αγνόπιτες Ηρακλειώτικες με Χανιώτικο πηχτόγαλο

### Η ζύμη:

600 γρ. αλεύρι (περίπου)

Ένα φακελάκι μαγιά

1 ποτήρι χλιαρό νερό, 1 μικρό κουταλάκι. αλάτι

Μισή φλιτζάνα ελαιόλαδο

1 φλιτζανάκι ρακή

**Η γέμιση:** μισό κιλό χανιώτικο πηχτόγαλο



Πηχτόγαλο: Μαλακό Χανιώτικο τυρί (μυζήθρα). Έχει την υφή του γιαουρτιού με λίγο ξινή γεύση.

Ανακατεύω με το χλιαρό νερό την μαγιά, το λάδι, τη ρακή, το αλάτι. Ζυμώνουμε με αλεύρι (όσο πάρει). Αφού «ξεκουραστεί» η ζύμη, την μοιράζω σε μικρά μπαλάκια (μέγεθος αυγού). Κάθε μπαλάκι το πλάθω με τα χέρια να πάρει την μορφή δίσκου. Διαμορφώνω τον δίσκο σαν πουγκί και μέσα βάζω 1-2 κουταλιές πηχτόγαλο. Κλείνουμε τη ζύμη πουγκί, και με τα χέρια διαμορφώνω το μπαλάκι με το πηχτόγαλο σε δίσκο. (Αν χρειαστεί ρίχνω λίγο αλευράκι στον πάγκο και με την παλάμη μου πιέζω μέχρι να γίνει το μπαλάκι-δίσκος. Σε βαθύ τηγάνι τηγανίζω σε καυτό λάδι. Τις πίτες τις σερβίρω με μέλι, καβουρντισμένο σησάμι και καρύδια (μίγμα ψιλοκομμένα και χοντροκομμένα)

Μαθητές:

Βασιλειάδη Φωτεινή, Καραμίκη Κρυσταλένια  
Περάκης Γεώργιος, Χαριτάκης Ευάγγελος

Καθηγητής: Ζαχαρίας Τσαμάνδουρας