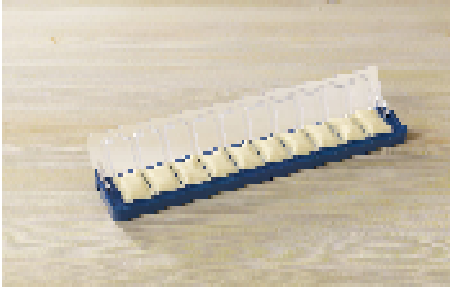


**ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΠΙΤΑΚΙΑ BETTY BOSSI
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

1. Από τη μια πλευρά φτιάχνει 5 μεγάλα και από την άλλη πλευρά 10 μικρά πιτάκια.
Το καπάκι μετακινείται από τη μια πλευρά στην άλλη αν το σηκώσετε λίγο πιάνοντας ταυτόχρονα τις δυο άκρες ώστε να βγει από τις εγχοπές.



2. Χωρίστε τη ζύμη στα δύο και τοποθετήστε τη μισή κατά μήκος στις κοιλότητες. Πιέστε τη λίγο με την παλάμη σας, αλείψτε τη με αυγό, γεμίστε με τη γέμιση της αρεσκείας σας και καλύψτε με την υπόλοιπη ζύμη.



3. Κλείνετε το καπάκι πιέζοντας με τα δυο σας χέρια, το ανοιγοκλείνετε μερικές φορές αν χρειαστεί μέχρι να φανούν τα μπλέ χωρίσματα αναμεσα στις κοιλότητες.



4-5. Σηκώστε το καπάκι και βγάλτε ενα ενα τα πιτάκια ή βγάλτε τελείως το καπάκι και αναποδογυρίστε τη συσκευή. Απλώστε τα πιτάκια σε αντικολλητικό χαρτί, αλείψτε με αυγό.



Ψήστε τα πιτάκια 12 περίπου λεπτά στη μεσαία σχάρα του προθερμασμένου φούρνου στους 220 βαθμούς Κελσίου πρώτα και χαμηλώνοντας κατόπιν στους 200 βαθμούς. Αφήστε τα να κρυσώσουν.

Οι παρακάτω συνταγές είναι υπολογισμένες για 10 μεγάλα πιτάκια και 20 μικρά πιτάκια.
Συμβουλή: πάντα να ετοιμάζετε τα πιτάκια με κρύα ζύμη.

ΓΛΥΚΑ ΠΙΤΑΚΙΑ

Στρούντελ : 180 γρ μήλα καθαρισμένα και κομμένα σε μικρά κομμάτια, 2 κουτ. σούπας φουντούκια ψιλοκομμένα, 1 κουτ. σούπας σταφίδες μαύρες, 1 κουτ. σούπας ζάχαρη, 1 κουτ. καφέ χυμό λεμονιού. Ανακατέψτε όλα μαζί τα υλικά. Πριν τα ψήσετε χαράξτε την πάνω επιφάνειά τους.

Με βερίκοκα : 70 γρ βερίκοκα χωρίς κουκούτσια κομμένα σε μικρά κομμάτια, 60 γρ αμύγδαλα ψιλοκομμένα, 1 κουτ. σούπας ζάχαρη, 2 κουτ. σούπας μαρμελάδα βερίκοκο, 1 φακελάκι βανίλια. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Πριν τα ψήσετε αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με αμύγδαλα φιλέ.

Με μπανάνα και σοκολάτα : 120 γρ μπανάνες πολτοποιημένες, 25 γρ σοκολάτα σε μικρά κομματάκια, 5 κουτ. σούπας καρύδα τριμμένη, 1 κουτ. σούπας ζάχαρη. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Μετά το ψήσιμο διακοσμήστε με ζάχαρη και κομματάκια σοκολάτας.

ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΚΡΕΑΣ

Πιτάκια με ζαμπόν και πράσο : 80 γρ ζαμπόν κομμένο κομματάκια, 50 γρ πράσο κομμένο, 50 γρ τυρί κοτατζ, 1 κουτ. καφέ μουστάρδα, αλάτι, πιπέρι. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Πριν το ψήσιμο χαράξτε τα πιτάκια.

Πιτάκια με ξινό λάχανο : 80 γρ ξινό λάχανο βρασμένο, 2 κουτ. σούπας γραβιέρα τριμμένη, 60 γρ τυρί κρέμα, λίγο αλάτι, λίγη ζάχαρη. Ανακατέψτε τα υλικά. Αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με τριμμένη γραβιέρα.

Πιτάκια με κοτόπουλο και κάρυ : 150 γρ στήθος κοτόπουλο κομμένο σε λεπτά κομμάτια, 40 γρ μήλα λεπτά κομμένα, ½ κουτ. σούπας σάλτσα σόγια, 2 κουτ. καφέ κάρυ, ¼ κουτ. καφέ αλάτι, 1 κουτ. καφέ χυμό λεμονιού. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Αλείψτε με αυγό και πασπαλίστε με κάρυ.

Πιτάκια ασιατικά : 130 γρ χοιρινό κρέας λεπτοκομμένο, 1 μικρό κρεμμύδι κομμένο, 1 κουτ. σούπας κόλιανδρο φρέσκο ψιλοκομμένο, 1 ½ κουτ. σούπας σάλτσα σόγια, 2 κουτ. καφέ τζιντζερ σκόνη, 1 κουτ. καφέ χυμό λεμονιού, λίγο αλάτι. Ανακατέψτε τα υλικά. Αλείψτε με αυγό και πασπαλίστε με κόλιανδρο.

ΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ

Πιτάκια με σπανάκι και τυρί : 80 γρ σπανάκι κατεψυγμένο ψιλοκομμένο, 60 γρ αχλάδι κομμένο κομματάκια, 50 γρ τυρί γκοργκοντζόλα θρυμματισμένο, 1 σκελίδα σκόρδου σε κομματάκια, ¼ κουτ. καφέ αλάτι, λίγο πιπέρι και λίγη μουστάρδα. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με σκόρδο και ελαιόλαδο.

Πιτάκια με παρμεζάνα και δαμάσκηνα : 80 γρ τυρί ρικότα, 50 γρ τριμμένη παρμεζάνα, 50 γρ ξερά δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια και χοντροκομμένα, 1 κουτ. σούπας καλαμπόκι, 2 κουτ. καφέ κρέμα μπασάμικο, λίγο αλάτι, πιπέρι. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε την επιφάνεια με κρέμα βαλσάμικο.

ΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πιτάκια με μανιτάρια : 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο, 1 κρεμμυδάκι φρέσκο ψιλοκομμένο, 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη, 150 γρ μανιτάρια σε φέτες, 50 γρ φρέσκο τυρί κρέμα, 1 κουτ. καφέ θυμάρι, αλάτι, πιπέρι. Ζεστάνετε το λάδι σε μια κατσαρόλα και βάλτε τα υλικά μέχρι τα μανιτάρια, αφήστε τα να μαγειρευτούν για 4 λεπτά. Βγάλτε τα και αφήστε τα να κρυσώσουν. Προσθέστε στο μείγμα τα υπολοιπα υλικά και ανακατέψτε. Αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με μανιτάρια.

Πιτάκια καπρέζε : 110 γρ πελτέ ντομάτας, 40 γρ γαλέτα, 2 κουτ. σούπας βασιλικό ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Μετά το ψήσιμο διακοσμήστε με κομματάκια μοτσαρέλα και βασιλικό.

Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250