



# Ανοιχτή κιμαδόπιτα με γλυκό ντομάτας

**40'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**40'**  
Χρόνος  
Ψησίματος

**6-8**  
Μερίδες

**2**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

- Ρίχνουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη σε ένα μπολ και ανακατεύουμε από το κέντρο προς τα έξω δημιουργώντας μία ελαστική ζύμη. Μπορούμε να το κάνουμε και στο μίξερ με τον γάντζο χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ξεκολλάει η ζύμη από τα τοιχώματα του κάδου.
- Όταν είναι έτοιμη σκεπάζουμε με μία μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει για 30 λεπτά.

Για τον κιμά

- Σε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά σοτάρουμε τον κιμά. Όταν αλλάξει χρώμα ρίχνουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και αφήνουμε και αυτό να σοταριστεί.
- Σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε τον ζωμό λαχανικών .
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά στο μέτριο και ρίχνουμε μέσα και το ψιλοκομμένο θυμάρι.
- Αφήνουμε να εξατμιστούν όλα τα υγρά και αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Αφήνουμε να κρυώσει και προσθέτουμε 2 κ.σ. γλυκό τοματάκι με τζίντζερ και κάρδαμο και ανακατεύουμε ελαφρά.
- Σε μία ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια, παίρνουμε το ζυμάρι από το ψυγείο και ανοίγουμε το φύλλο με τη βοήθεια ενός πλάστη .
- Ανοίγουμε σε κύκλο διαμέτρου 20 εκ.
- Στο κέντρο του κύκλου ρίχνουμε το μείγμα του κιμά και απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια. Αφήνουμε γύρω γύρω 10 εκ. περίπου και το γυρνάμε προς τα μέσα σκεπάζοντας λίγο τη γέμιση του κιμά.
- Κόβουμε το τυρί σε φέτες και γεμίζουμε όλη την επιφάνεια της γέμισης από πάνω. Τοποθετούμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180° C στον αέρα και 30-40 λεπτά. Όσπου το τυρί να λιώσει και να πάρει πολύ ωραίο χρώμα. Αφού ψηθεί, αφήνουμε 5 λεπτά να κρυώσει, κόβουμε και σερβίρουμε.

## Συστατικά

Για τη ζύμη

- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 130-150 ml νερό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. ξίδι

Για τον κιμά

- 500 γρ. κιμά μοσχαρίσιο
- 1 κρεμμύδι
- 50 ml κρασί λευκό
- 1 κύβο λαχανικών
- 4-5 κλ. θυμάρι, μόνο τα φύλλα και ψιλοκομμένα
- 2-3 κ.σ. [γλυκό ντομάτας με τζίντζερ και κάρδαμο](#)
- αλάτι
- πιπέρι

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

333 Θερμίδες (kcal)	12.3 Λιπαρά (γρ.)	6.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	30.7 Υδατ/κες (γρ.)
17%	18%	32%	12%
2.8 Σάκχαρα (γρ.)	23.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.74 Αλάτι (γρ.)
3%	47%	8%	12%