



# Μανιταροπιτάκια

1 ώρα 30 λεπτά

Χρόνος  
Εκτέλεσης

20

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το καστανό βούτυρο:

- Σε ένα κρύο [τηγάνι](#) προσθέτουμε το μισό βούτυρο και το αφήνουμε να λιώσει σε μέτρια φωτιά.
- Με το που λιώσει προσθέτουμε το υπόλοιπο βούτυρο, το φασκόμηλο, το αλάτι, το πιπέρι και αφήνουμε να ζεσταθεί και να αλλάξει χρώμα. Θα πρέπει να πάρει χρώμα φουντουκιού.

Για τη γέμιση:

- Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το βούτυρο με τα μανιτάρια και βάζουμε ξανά το τηγάνι στη φωτιά.
- Ρίχνουμε σε δόσεις τα μανιτάρια στο τηγάνι και τα σοτάρουμε χωρίς να τα ανακατεύουμε μέχρι να χάσουν όλα τα υγρά τους και να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα.
- Αφαιρούμε και κρατάμε σε ένα μπολ.
- Ανακατεύουμε και τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης και την αφήνουμε στο πλάι.

Για τη ζύμη:

- Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 180° C με αέρα.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι σε ένα μπολ, κάνουμε μια λακούβα στο κέντρο και ρίχνουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη.
- Ζύμωνουμε μέχρι να πετύχουμε μια μαλακή ζύμη.
- Κόβουμε μπαλάκια από τη ζύμη (όσο ένα βερίκοκο), τα ανοίγουμε σε πιτάκια.
- Βάζουμε σε κάθε πιτάκι από ένα κουταλάκι από τη γέμιση και κλείνουμε σε μισοφέγγαρο.
- Τοποθετούμε τα πιτάκια σε ένα [ταψί](#) στρωμένο με λαδόκολλα, τα αλείφουμε με χτυπημένο αυγό, τα πασπαλίζουμε με λίγο σουσάμι και τα ψήνουμε στο φούρνο για 15-20 λεπτά.

## Συστατικά

Για το καστανό βούτυρο:

- 100 γρ. βούτυρο
- 3-4 φύλλα φασκόμηλου
- αλάτι
- πιπέρι

Για τη γέμιση

- 500 γρ. μανιτάρια champignon, κομμένα σε φέτες
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
- 100 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
- 1 κ.γ. θυμάρι, ξερό
- 1 αβγό
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο

Για τη ζύμη

- 350 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 400 γρ. ηλιέλαιο
- 830 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.σ. ξίδι
- 1 αβγό, για αλείμμα
- σουσάμι, μαύρο

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

412 Θερμίδες (kcal)	27.0 Λιπαρά (γρ.)	6.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	33.0 Υδατ/κες (γρ.)
21%	39%	34%	13%
1.9 Σάκχαρα (γρ.)	7.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.59 Αλάτι (γρ.)
2%	16%	7%	10%