



# Πίτα με πατάτα και κρέμα

2 ώρες  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

12  
Μερίδες

2  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

### Για τη ζύμη

- Προετοιμάζουμε τη ζύμη μας πατώντας [εδώ](#).

### Για τη γέμιση

- Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα πλατύ [τηγάνι](#) και σοτάρουμε σε αυτό τις πατάτες και τα κρεμμύδια για 7-8 λεπτά μέχρι που οι πατάτες να αρχίσουν να γίνονται εύκαμπτες και να είναι μισομαγειρεμένες.
- Αλατοπιπερώνουμε καλά και προσθέτουμε τα μυρωδικά, το μοσχοκάρυδο και το τυρί.
- Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μείγμα σε ένα τρυπητό μέχρι να κρυσώσει πολύ καλά.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C στον αέρα
- Βάζουμε τη γέμιση μέσα στην ταρτιέρα.
- Την υπόλοιπη ζύμη την απλώνουμε πάλι με πλάστη και την απλώνουμε πάνω από τη γέμιση.
- Ενώνουμε καλά την πάνω και την κάτω ζύμη και αν θέλουμε διακοσμούμε με ζύμη που μας έχει περισέψει.
- Στο κέντρο αφήνουμε μια τρύπα για να βγαίνει η υγρασία.
- Αλείφουμε με το αυγό ελαφρά χτυπημένο και ψήνουμε την πίτα για 45 λεπτά με μια ώρα.
- Δοκιμάζουμε αν έχει ψηθεί με ένα μαχαίρι μπιήγοντας το μέσα και τσεκάρουμε αν έχουν ψηθεί οι πατάτες.
- Παράλληλα σε ένα [κατσαρολάκι](#) ζεσταίνουμε την κρέμα και της βάζουμε αλάτι και πιπέρι.
- Μόλις ψηθεί η πίτα και την αφαιρέσουμε από το φούρνο ρίχνουμε από την τρύπα σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος μέχρι να την πάρει όλη (μπορεί να κάνει και μισή ώρα). Αφήνουμε να κρυσώσει λίγο και σερβίρουμε.

## Συστατικά

### Για τη ζύμη

- 330 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 230 γρ. βούτυρο, παγωμένο σε κύβους
- 40 γρ. νερό, παγωμένο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κρόκο
- 1 κρόκο, για άλειμμα

### Για τη γέμιση

- 100 γρ. βούτυρο
- 1 1/2 κιλά πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες σε λεπτές φέτες των 3 χιλ
- 250 γρ. κρεμμύδια, καθαρισμένα σε λεπτές φέτες
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κ.σ. θυμάρι, φρέσκο
- 3 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 100 γρ. χαλούμι, τριμμένο
- 1 αβγό, για άλειμμα
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

## Διατροφικός πίνακας

### Διατροφική αξία ανά μερίδα

|                           |                          |                              |                           |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 511<br>Θερμίδες<br>(kcal) | 32.0<br>Λιπαρά (γρ.)     | 20.0<br>Κορ.Λίπη<br>(γρ.)    | 45.0<br>Υδατ/κες<br>(γρ.) |
| 26%                       | 46%                      | 100%                         | 17%                       |
| 3.4<br>Σάκχαρα<br>(γρ.)   | 9.0<br>Πρωτεΐνη<br>(γρ.) | 4.3<br>Φυτικές<br>Ινες (γρ.) | 0.37<br>Αλάτι<br>(γρ.)    |
| 4%                        | 18%                      | 17%                          | 6%                        |