



Κολοκυθόπιτα με κίτρινη κολοκύθα και φύλλο ντίνκελ



Υλικά για τα φύλλα:

- 1-1,2 κιλά αλεύρι ντίνκελ ολικής (960γρ για τη ζύμη των φύλλων και λίγο ακόμα για το αλεύρωμα του πάγκου στο άνοιγμα)
- 3 κ.γ. θαλασσινό αλάτι
- 1 κ.γ. σκόνη μουστάρδας (προαιρετικά)
- 1/2 κ.γ. σκόνη λαχανικών χωρίς ζάχαρη (προαιρετικά)
- 1 κ.γ. baking powder
- 2 κ.σ. μηλόξυδο
- λίγο χλιαρό νερό
- 1/4 κούπας λάδι καρύδας για το λάδωμα των φύλλων



Υλικά για τη γέμιση:

- 1.8-2 κιλά κολοκύρια τριμμένα στον τρίφτη (εγώ συνήθως βάζω 500γρ κίτρινη κολοκύθα και τα υπόλοιπα πράσινα)
- 1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 5-6 κ.σ. ψιλοκομμένο φρέσκο βασιλικό
- 5-6 κ.σ. ψιλοκομμένο φρέσκο δυόσμο
- 1/2-1 κ.γ. θαλασσινό αλάτι
- λίγο πιπέρι
- 4 κ.σ. λιναρόσπορο τριμμένο (ή 4 αυγά χτυπημένα αν τρώτε)
- 1 κ.σ. σκόνη μουστάρδας (προαιρετικά)
- 300γρ περίπου κατσικίσιο τυρί σε κομμάτια - προαιρετικά





Εκτέλεση:

1. ΓΙΑ ΤΑ ΦΥΛΛΑ: Ανακατεύετε όλα τα στεγνά υλικά καλά και τα βάζετε στον κάδο της κουζινομηχανής. Αρχίζετε το ζύμωμα, με το εξάρτημα που κάνουμε ψωμί, και σιγά σιγά προσθέτετε λίγο λίγο το χλιαρό νερό, μέχρι να γίνει ένα ζυμάρι που πλάθετε χωρίς να κολλάει όμως. Αν σας ξεφύγει το νεράκι, προσθέστε λίγο επιπλέον αλευράκι για να το διορθώσετε.
2. Ζυγίστε το ζυμάρι σας και χωρίστε το σε 6 μερίδες. Τοποθετήστε το σε ένα ταψί με λίγο αλεύρι στον πάτο και αφήστε το στο φούρνο "να ξεκουραστεί" περίπου μισή ώρα.
3. ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ: Βάζετε αρχικά τα τριμμένα κολοκύθια σε ένα μπωλ, τα αλατίζετε και περιμένετε 10-15 λεπτά να βγάλουν τα υγρά τους. Τα στραγγίζετε καλά.
4. Βάζετε όλα τα υλικά της γέμισης σε ένα μεγάλο μπωλ ή μία μικρή λεκανίτσα και τα ανακατεύετε καλά. Αφήνετε τη γέμιση στην άκρη για 30 λεπτά περίπου ώστε να "δέσει" με το λιναρόσπορο.
5. ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ: Παίρνετε μία μερίδα ζυμαριού και το τοποθετείτε στον πάγκο πάνω σε λίγο αλεύρι. Ανοίγετε κανονικά όπως κάνουμε και με το λευκό αλεύρι, μόνο με λίγη περισσότερη προσοχή καθώς το ντίγκελ ολικής μπορεί να "τρυπήσει" ευκολότερα.
6. Απλώνετε το φύλλο πάνω στο ταψί (θα περισσεύει γύρω γύρω λίγο, χρειάζεται για το κλείσιμο της πίτας στο τέλος) και το λαδώνετε με λάδι καρύδας. Μη βάλετε πολύ λάδι, δε χρειάζεται, απλά περάστε το πινέλο από παντού κι αν φαίνεται ότι δεν πήγε παντού. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για άλλα δύο φύλλα.
7. Προσθέστε τη γέμιση στο ταψί και σε αυτό το σημείο ρίξτε από πάνω χοντρά κομμάτια τυριού αν θέλετε.
8. Απλώστε άλλα τρία φύλλα πάνω από τη γέμιση, και στο τέλος κόψτε τις γωνίες αν περισσεύει πολύ ζυμάρι, για να μπορέσετε να "κλείσετε" πιο εύκολα την πίτα σας. Εγώ ανοίγω τα πάνω φύλλα λιγότερο ώστε να καλύπτουν την επιφάνεια του ταψιού και να μην περισσεύουν, οπότε δε χρειάζεται αυτό.
9. Γυρίστε τα κομμάτια που περισσεύουν γύρω από το ταψί και "κλείστε" την πίτα σας. Λαδώστε την από πάνω και τέλος χωρίστε τα κομμάτια πριν την ψήσετε. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς (χωρίς αέρα) για 1-1,5 ώρα ανάλογα με το φούρνο μέχρι να σκληρύνει το φύλλο στην επιφάνεια.

