



Στριφτή ταχινόπιτα



Υλικά για το φύλλο:

- 270γρ αλεύρι ντίνκελ ολικής
- 30γρ ζάχαρη καρύδας
- 5γρ ξηρή μαγιά
- 1/4 κ.γ. σόδα χωρίς αλουμίνιο
- 1/4 κ.γ. θαλασσινό αλάτι
- 50γρ λιωμένο βιολογικό άοσμο λάδι καρύδας
- 150-160γρ νερό χλιαρό



Υλικά για τη γέμιση:

- 250γρ ταχίνι ολικής
- 75γρ ζάχαρη καρύδας
- 80γρ ανθόμελο
- 1 κ.γ. κανέλα Κεϋλάνης
- 1/4 κ.γ. θαλασσινό αλάτι
- 50-80γρ καρύδια χοντροκομμένα (ανάλογα με το πόσο έντονο θέλετε το καρύδι)

Υλικά για το σιρόπι (προαιρετικά):

- 1 κ.σ. ανθόμελο
- 1 κ.σ. νερό





Εκτέλεση:

1. ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ: Ανακατεύετε σε ένα μπωλ όλα τα στεγνά υλικά για τη ζύμη του φύλλου. Προσθέτετε το λάδι καρύδας και το νερό, ζυμώνετε και αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί και να φουσκώσει για 1 ώρα σε ζεστό μέρος αν γίνεται.
2. ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ: Στη συνέχεια ετοιμάζετε τη γέμιση, ανακατεύοντας σε ένα μπωλ όλα τα υλικά εκτός από τα καρύδια.
3. Ανοίγετε το φύλλο, σε λεπτό πάχος και απλώνετε στο μισό περίπου ή όσο μπορείτε τη γέμιση. Επειδή είναι σφιχτή, καλύτερα να βάζετε κομμάτι κομμάτι σε διάφορα σημεία και να πατάτε λίγο με μία σπάτουλα για να μη χρειάζεται να την απλώνετε και ανοίγει το φύλλο σας από κάτω. Μοιράστε τα καρύδια σε όλη την επιφάνεια και διπλώστε το φύλλο.
4. Διπλώστε πάλι στη μέση το φύλλο και λίγο επιμηκύνετε το . Κόψτε το στη μέση και αρχίστε να στρίβετε λίγο λίγο τη ζύμη, τοποθετήστε το πρώτο κομμάτι στο κέντρο του ταψιού σας (λαδώστε τον πάτο για να μην κολλήσει και να βγαίνει πιο εύκολα). Στρίψτε και το δεύτερο κομμάτι και τυλίξτε το γύρω από το κεντρικό.
5. Ρίξτε μερικά σπασμένα καρύδια από πάνω, λίγη ζάχαρη καρύδας και λίγη κανέλα.
6. Ανάψτε το φούρνο στους 40 βαθμούς χωρίς αέρα, και βάλτε το ταψί μέσα για 20 λεπτά, θα φουσκώσει ελαφρώς. Στη συνέχεια αυξήστε τη θερμοκρασία στους 180 βαθμούς πάλι χωρίς αέρα και ψήστε την πίτα για 35-40 λεπτά ανάλογα με το φούρνο, μέχρι να δείτε ότι έχει ροδίσει και σκληρύνει λίγο στις άκρες.
7. ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙΑΣΜΑ: Ανακατέψτε το μέλι με το νερό, και μόλις βγει η πίτα από το φούρνο απλώστε το γύρω γύρω με ένα πινέλο.

