

Μια βασιλόπιτα από την Αγιάσο της Λέσβου ... για όλο τον χρόνο

/ [Παράδοση](#)



«Η βασιλόπιτα της Αγιάσου είναι μια πολύ πρωτότυπη πίτα σε τέλεια αναλογία αλμυρού - γλυκού. Πίσω της έχει μια πραγματικά πολύ όμορφη ιστορία» λέει στο ΑΠΕ ΜΠΕ η Δήμητρα Σουσαμλή ιδιοκτήτρια φούρνου, ξεναγώντας μας στο μοναδικό σήμα κατατεθέν της πρωτοχρονιάς στην ορεινή Αγιάσο της Λέσβου. Σε ένα από τα πιο αξιόλογα λεσβιακά διατροφικά επιτεύγματα με καταγωγή που μπορεί να αναζητηθεί στη Μικρά Ασία.

Είναι ένα αλλιώτικο και περίεργο για πολλούς γλυκό. Περίπου 50 χειροποίητα φύλα το ένα πάνω από το άλλο περικλείουν στρώσεις με ξερή αγιασώτικη μυτζήθρα, ζάχαρη και πολλά γλυκά μυρωδικά. Χρειάζεται δε τουλάχιστον τρεις ώρες για να γίνει και έξι έως οκτώ ώρες να ψηθεί.

Στο παρελθόν καταναλωνόταν και στην περίοδο μετά τις γιορτές και ιδίως κατά

το μάζεμα της ελιάς, εξαιτίας της υψηλής θερμιδικής αξίας της αλλά και της δυνατότητας να διατηρηθεί για μεγάλα διαστήματα χωρίς ψύξη.

«Το χαρακτηριστικό της γέμισης είναι ο αρμονικός συνδυασμός του γλυκού και αλμυρού. Η βασιλόπιτα θέλει δυο με τρεις ημέρες για να στραγγίξει και να αποδώσει όλα της τα αρώματα και τις γεύσεις»

Από τα «μυστικά» της παρασκευής, οι ενδιάμεσες στρώσεις που «πρέπει να είναι πολύ λεπτά φύλλα ενώ η κάτω και η πάνω πρέπει να είναι από πιο χοντρό φύλλο. Όσο περισσότερα είναι τα ενδιάμεσα φύλλα τόσο πιο επιτυχημένη είναι βασιλόπιτα μας» καταλήγει η κ. Σουσαμλή.

Η συνταγή της αγιασώτικης βασιλόπιτας

Τη συνταγή μας έδωσε η κ.Τούλα Μακρέλλη που είναι πρόεδρος της ΑΜΚΕ «VISIT AGIASOS»

Υλικά

Για το φύλλο:

2 και 1/2 του φλιτζανιού νερό

2 κουταλιές σούπας μαραθόσπορους

8-10 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κουτάλια γλυκού μπέικιν πάουντερ

Μισό κουτάλι γλυκού αλάτι

1 κουτάλι γλυκού ζάχαρη

2/3 φλιτζάνι τσαγιού έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

1 και 1/2 φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο, λιωμένο

Για τη γέμιση

3 φλιτζάνια τσαγιού τριμμένη μυζήθρα γλυκιά και 1 φλιτζάνι τσαγιού τριμμένο κεφαλοτύρι

1/2 κουτάλι γλυκού φρέσκια ή ξηρή, ξεφλουδισμένη και τριμμένη πιπερόριζα

1/2 κουτάλι γλυκού γαρίφαλα, τριμμένα

1/2 κουτάλι γλυκού κανέλα, τριμμένη

1/2 κουτάλι γλυκού μοσχοκάρυδο, τριμμένο

1/2 κουτάλι γλυκού μπαχάρι, τριμμένο

Για το γαρνίρισμα

1 μεγάλο αυγό, ελαφρά χτυπημένο

1 φλιτζάνι σουσάμι

Εκτέλεση

Βήμα 1

Φτιάχνετε τη ζύμη: Σε μια μικρή κατσαρόλα βράζετε το νερό με τους σπόρους του μάραθου, ύστερα χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσουν, για 5 λεπτά. Παίρνετε το κατσαρολάκι από τη φωτιά, αφήνετε τους σπόρους να μουλιάσουν, για άλλα 5 λεπτά, και στραγγίζετε το νερό σε ένα μπολ και το αφήνετε να κρυώσει.

Βήμα 2

Βάζετε 8 φλιτζάνια από το αλεύρι σε μια λεκάνη και κάνετε μια λακκούβα στο κέντρο. Ανακατεύετε το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και τη ζάχαρη μέσα στο βρασμένο νερό και χύνετε το μείγμα στη λακκούβα. Προσθέτετε το ελαιόλαδο. Χρησιμοποιώντας μια ξύλινη κουτάλα ανακατεύετε το υγρό και το αλεύρι, προσθέτοντας επιπλέον αλεύρι, αν χρειάζεται, για να γίνει μια μαλακή, εύκαμπτη αλλά λεία ζύμη. Σκεπάζετε τη ζύμη και την αφήνετε να ξεκουραστεί, για 1 ώρα.

Βήμα 3

Στο μεταξύ ετοιμάζετε τη γέμιση: Ρίχνετε τα τυριά και τα μπαχαρικά σε ένα μέτριο μπολ και τα ανακατεύετε καλά.

Βήμα 4

Κόβετε δύο κομμάτια ζύμης ελαφρά μικρότερα από το μέγεθος της γροθιάς σας και τους δίνετε το σχήμα μπάλας. Χωρίζετε την υπόλοιπη ζύμη σε 12 ίσες μπάλες.

Βουτυρώνετε τη βάση και τα πλευρά ενός βαθιού, στρογγυλού και μεγάλου ταψιού και προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 ° C.

Βήμα 5

Σε μια ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγετε την πρώτη από τις 2 μεγαλύτερες μπάλες σε κύκλο μεγαλύτερο από το ταψί και τον τοποθετείτε στο βουτυρωμένο ταψί, έτσι ώστε οι άκρες του να κρέμονται έξω από το ταψί, 5 εκ. περίπου. Αλείφετε το φύλλο με άφθονο λιωμένο βούτυρο και σκορπάτε επάνω 1/3 του φλιτζανιού γέμιση. Ανοίγετε τις 12 μικρότερες μπάλες ζύμης, τη μια μετά την άλλη σε κύκλους ίσους με το ταψί. Στρώνετε τα φύλλα, ένα κάθε φορά, αλείφοντας τα με άφθονο λιωμένο βούτυρο και μοιράζετε 1/3 του φλιτζανιού γέμιση σε κάθε φύλλο. Η τελευταία στρώση θα πρέπει να είναι χοντρό φύλλο.

Βήμα 6

Φέρνετε την άκρη του φύλλου της βάσης επάνω από την τελευταία στρώση για να κλείσετε τις πλευρές. Αλείφετε την περιφέρεια με άφθονο λιωμένο βούτυρο. Ανοίγετε τη δεύτερη από τις 2 μεγαλύτερες μπάλες σε έναν κύκλο λίγο μικρότερο, βάζετε αυτό το φύλλο προσεκτικά επάνω από το τελευταίο φύλλο και το πιέζετε προς το χείλος του ταψιού, ώστε το φύλλο που προεξέχει να σταθεί όρθιο στα τοιχώματα του ταψιού.

Βήμα 7

Πιέζετε απαλά όλη την πίτα προς τα κάτω με τις παλάμες σας. Αλείφετε αυτό το τελευταίο φύλλο με το αυγό και το πασπαλίζετε με το σουσάμι. Ψήνετε τη βασιλόπιτα, ώσπου να ροδίσει και να ψηθεί όλη καλά, για 2 ώρες περίπου. Η πίτα πρέπει να ψηθεί αργά στους 180ο C, έτσι μόνο θα εξασφαλιστεί ένα σωστό ψήσιμο. Βγάζετε την πίτα από το φούρνο, την αφήνετε να κρυώσει τελείως στο ταψί και σερβίρετε.