



Filo-taikina

Aineet: Tästä taikinasta tehdään Kreikassa useimmat piirakat niin suolaiset kuin makeat.

8 dl vehnäjauhoja
1 rkl valkoviinietikkaa
3 kananmunaa
2 tl suolaa
50 g voita
2 dl haaleaa vettä

Valmistus: Sekoita jauhoihin kananmunat, pehmitetty voi ja viinietikka. Lisää vesi ja suola ja sekoita taikinaksi. Vaivaa taikinaa noin neljännestanti. Kiedo se muoviin ja pane jääkaappiin noin tunniksi. Jaa taikina osiin ja kauli ne jauhotetulla leivinpöydällä mahdollisimman ohuiksi arkeiksi.

www.superkokki.com