

Αλμυρή τάρτα ολικής με πιπεριές, γιαούρτι & τυρί

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** ταρτιέρα διαμέτρου 26-28εκ.

Υλικά για τη ζύμη:

- 150 γρ. αλεύρι ολικής αλέσης
- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ½ κ.γ. αλάτι
- 80 ml ελαιόλαδο
- 135 ml νερό

Υλικά για τη γέμιση:

- 1 κρεμμύδι, σε φέτες
- 1 κίτρινη πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες
- 1 πορτοκαλί πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες
- ½ κ.γ. ξερό βασιλικό
- 300 γρ. Ελαφρύ ΔΩΔΩΝΗ, θρυμματισμένο
- 400 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό
- 1 αυγό
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ ανακατεύουμε τα δύο αλεύρα, το αλάτι, το ελαιόλαδο και το νερό και ανακατεύουμε με τα χέρια μας μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη.

Τυλίγουμε με λαδόκολλα και βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.

2) Ετοιμάζουμε τα λαχανικά. Ζεσταίνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο σε τηγάνι και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε μέτρια φωτιά, για περίπου 7-10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν και να μελώσουν. Όσο σοτάρονται αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με ξερό βασιλικό. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσουν.

3) Ετοιμάζουμε το μείγμα της γέμισης. Σε μπολ θρυμματίζουμε το Ελαφρύ Δωδώνη, προσθέτουμε το στραγγιστό κλασικό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ, το αυγό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.

4) Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη πάνω στη λαδόκολλα, σε δίσκο πάχους 1-2 εκ. και μεταφέρουμε σε λαδωμένη ταρτιέρα. Τρυπάμε την επιφάνεια της ζύμης με πιρούνι.

5) Απλώνουμε το μείγμα της γέμισης πάνω στη ζύμη, από πάνω αραδιάζουμε τις σοταρισμένες πιπεριές και το κρεμμύδι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180C° στον αέρα για περίπου 45 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει για 15 λεπτά και σερβίρουμε την τάρτα χλιαρή ή σε θερμοκρασία δωματίου.