



Αλευρόπιτα ή καθαρόπιτα με μυρωδικά

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45-50 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά **Σκεύος:** 30x40 εκ. ταψί φούρνου

Φυλάσσουμε την αλευρόπιτα καλυμμένη σε θερμοκρασία δωματίου για 2 μέρες.

Υλικά:

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
450 ml νερό
50 ml ελαιόλαδο
1/2 ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
1/2 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
1 φρέσκο κρεμμυδάκι, πολύ ψιλοκομμένο
λάδι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση :

- 1) Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι, 1 κ.γλ. αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα.
- 2) Ανακατεύουμε το νερό με το ελαιόλαδο και το προσθέτουμε στο αλεύρι, ανακατεύουμε με το σύρμα και πριν ομογενοποιηθεί ρίχνουμε τα μυρωδικά και ανακατεύουμε καλά με μία μαρίζ να ομογενοποιηθούν.
- 3) Μεταφέρουμε το μείγμα σε πολύ καλά λαδωμένο ταψί και απλώνουμε ομοιόμορφα. Θέλουμε η πίτα μας να είναι λεπτή, λιγότερο από ένα δάχτυλο. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C, στον αέρα για 45-50 λεπτά.

4) Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά και σερβίρουμε.