Karelian pasties (Φινλανδία)

 **Γέμιση Κρούστα Άλειμμα**

**0,5 λίτρο νερό 200 ml κρύο νερό 100 ml γάλα**

**300 ml ρύζι γλασέ 1,5 κ.γ αλάτι 50 g βούτυρο**

**900 ml γάλα 350 ml αλεύρι σικάλεως**

**1,5 κ.γ αλάτι 150 ml αλεύρι**

**Γέμιση**

**1. Ρίξτε το ρύζι στο βραστό νερό (που έχετε για τη γέμιση) .Βράστε το ρύζι μέχρι να απορροφήσει όλο το νερό.**

**2. Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε τη γέμιση ελαφρά για λίγα λεπτά. Χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε το χυλό πάνω για περίπου 40 λεπτά ανακατεύοντας που και που.**

**3. Όταν η γέμιση θα είναι έτοιμη , θα είναι κάπως παχύρευστη.Τότε βάλτε το αλάτι και αφήστε τη να κρυώσει.**

**Κρούστα**

**1. Ανακατέψτε τους δυο τύπους αλεύρι και το αλάτι στο κρύο νερό.**

**2. Κάντε τη ζύμη λεία και εύπλαστη πλάθοντάς τη με τα χέρια.**

**3. Ανοίξτε τη ζύμη σε μια λωρίδα και χωρίστε τη σε 20 κομμάτια περίπου.**

**4. Πλάστε τα σε ομοιόμορφα μπαλάκια και καλύψτε τα με μεμβράνη.**

**5. Ανοίξτε τα σε λεπτά φύλλα διαμέτρου 17 εκ. περίπου**

**Ψήσιμο**

**1. Απλώστε τη γέμιση σε κάθε φύλλο αφήνοντας λίγο κενό γύρω γύρω.**

**2. Διπλώστε τις άκρες προς τα μέσα με τα δάχτυλά σας.**

**3. Ψήστε τα πιτάκια στους 250ο C περίπου για 15 λεπτά μέχρι να ροδίσει η κρούστα.**

**Στο τελείωμα**

**1. Αλείψτε τα πιτάκια και από τις δυο πλευρές με το ζεστό μείγμα από γάλα και βούτυρο.**

**2. Όταν κρυώσουν σκεπάστε τα με μια πετσέτα.**