Cretan Sweet Cheese Pies

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

3 hours

Preparation Time Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Family

Portion(s)

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

3

Difficulty

Method

These delicious little pies are very common in Crete, the beautiful island in Greece and are called *"Kaltsounia*"!

For the dough:

* Sift all of the dry ingredients into a mixers bowl. Add the wet ingredients one at a time, beating in between and adding the eggs last. Make sure each ingredient is completely incorporated before adding the next. Beat with the hook attachment until you have created a smooth and elastic dough.
* Transfer dough to a bowl lightly brushed with olive oil. Cover with plastic wrap and refrigerate for 1 hour to allow it to rest. This will make the dough easier to work with.
* When ready, dust the dough with some flour and roll out to a sheet that is 2 mm thick.
* Preheat oven to 180\* C (350\* F) Fan.
* Use a 9 cm round cookie cutter to cut out the dough. Dust them with some flour and place one on top of the other so they don’t take up too much space on your working surface. If you cannot roll out the dough quickly, cover them with a towel and refrigerate so that the dough doesn’t dry out and crack.

For the filling:

* To prepare the filling, break up the anthotyro with a fork in a deep bowl. Add the remaining ingredients and mix with a fork or a wooden spatula, until all of the ingredients are completely combined and have formed a paste.

To prepare the kaltsounia:

* Deposit 1 tablespoon of the paste filling in the center of each circle of dough. You can use a toothpick to gently lift the dough to allow you to create the characteristic “folds” the kaltsounia have along the edge surrounding the filling. You can brush them with a little bit of egg yolk to make them more golden when baking. The dough is extremely soft and fragile until it bakes, so use a spatula to transfer them on to a baking sheet lined with parchment paper.
* Bake for 20 minutes.
* When ready, transfer to a wire rack and allow to cool.

Καλτσούνια

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

3 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

3

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

**Για τη ζύμη**

* Περνάμε τα στερεά υλικά για τη ζύμη από ένα κόσκινο και τα βάζουμε στο μπολ του μίξερ. Προσθέτουμε και τα υγρά υλικά ένα ένα με τελευταία τα αυγά και ανακατεύουμε με το γάντζο μέχρι να πάρουμε μια μαλακή και ελαστική ζύμη..
* Αφαιρούμε τη ζύμη από το μίξερ, την βάζουμε σε ένα μπολ ελαφρά λαδωμένο, την σκεπάζουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε μέσα στο ψυγείο για μια ώρα ώστε να ξεκουραστεί και να μπορούμε μετά να την πλάσουμε πιο εύκολα.
* Με τη βοήθεια επιπλέον αλευριού και του πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 2 χιλιοστών.
* Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 180 βαθμούς.
* Με τη βοήθεια ενός τσερκιού που έχει διάμετρο 9 εκ κόβουμε κυκλάκια από το φύλλο και τα βάζουμε το ένα πάνω από το άλλο ελαφρά αλευρωμένα για να μην πιάνουν πολύ χώρο πάνω στο τραπέζι. Καλό θα είναι αν αργούμε και δεν είμαστε πολύ γρήγοροι στο άνοιγμα του φύλλου να τα διατηρούμε σκεπασμένα με μια πετσέτα στο ψυγείο για να μην ξεραίνεται και σπάει η ζύμη μας.

**Για τη γέμιση**

* Για να ετοιμάσουμε τη γέμιση, σπάμε το ανθότυρο με ένα πιρούνι σε ένα βαθύ μπολ, προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με ένα πιρούνι ή μια ξύλινη σπάτουλα μέχρι να πάρουμε μια ομοιογενή πάστα.

**Για τα καλτσούνια**

* Βάζουμε από 1 κ.σ. από τη γέμιση στο κέντρο κάθε φύλλου και με τη βοήθεια μιας οδοντογλυφίδας που την βάζουμε από κάτω από το φύλλο το ανασηκώνουμε ελαφρά και κάνουμε με τα δάχτυλά μας τα ιδιαίτερα αυτά "τσιμπήματα"  δημιουργώντας το "στεφανάκι" γύρω από τη γέμισή μας. Μιας και είναι πολύ μαλακά και εύθραυστα τα καλτσούνια μας όταν είναι άψητα, τα μεταφέρουμε με τη βοήθεια μιας σπάτουλας πάνω σε ταψιά που τα έχουμε καλύψει με λαδόκολλα.
* Ψήνουμε στους 180 με αέρα για 20 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.
* Αν θέλουμε τα αλείφουμε με λίγο κρόκο πριν τα ψήσουμε για να πάρουν ακόμα περισσότερο χρώμα.[](https://i0.wp.com/www.cretangastronomy.gr/wp-content/uploads/2010/11/DSC_0764.jpg)

[](https://i2.wp.com/4.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIv8MhfrnI/AAAAAAAAA_o/VDu2kB6ax-I/s1600/DSCN2121.JPG)

[](https://i1.wp.com/3.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIvw-Cf2zI/AAAAAAAAA_g/GEdDL8EYbAs/s1600/DSCN2119.JPG)

[](https://i1.wp.com/www.cretangastronomy.gr/wp-content/uploads/2010/11/DSC_0760.jpg)

[](https://i1.wp.com/3.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIvgb4oOEI/AAAAAAAAA_U/xCeWVnvvokI/s1600/DSCN0669.JPG)

[](https://i2.wp.com/1.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIv9umP8PI/AAAAAAAAA_s/9uGUCX7w7rs/s1600/DSCN2122.JPG)

[](https://i0.wp.com/www.cretangastronomy.gr/wp-content/uploads/2010/11/DSC_0762.jpg)

[](https://i2.wp.com/1.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIvlgUmtjI/AAAAAAAAA_c/KySOaCK8mg8/s1600/DSCN2118.JPG)

[](https://i1.wp.com/2.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIv-dP-j-I/AAAAAAAAA_w/iZGd9RYaUrI/s1600/kalitsounakia.jpg)

[](https://i1.wp.com/4.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIv_-XlvSI/AAAAAAAAA_0/8OQ15UjusLw/s1600/kalitsounakia1.jpg)

[](https://i2.wp.com/2.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIwBLrtdRI/AAAAAAAAA_4/MKr6CkEfR6o/s1600/kalitsounakia2.jpg)

[](https://i2.wp.com/4.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIwCUGbKvI/AAAAAAAAA_8/LtVT7WQEkLk/s1600/kalitsounakia3.jpg)

[](https://i1.wp.com/4.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIvjBJnYiI/AAAAAAAAA_Y/slOJtqQrAIE/s1600/DSCN2092.JPG)

[](https://i0.wp.com/www.cretangastronomy.gr/wp-content/uploads/2010/11/DSC_0765.jpg)

[](https://i0.wp.com/4.bp.blogspot.com/_-37_cjWn2PQ/TPIvy1yVTkI/AAAAAAAAA_k/xaYoGyzmP1E/s1600/DSCN2120.JPG)