ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Τάρτα με ταχίνι και κάστανα

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

- 1/2 κιλό αλεύρι που φουσκώνει
- 1/2 κούπα ηλιέλαιο
- 3 κουταλιές Μακεδονικό Ταχίνι
- 1 κούπα σόδα (μεταλλικό νερό)
- 1 κουταλάκι κοφτό αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 20 κάστανα ψημένα
- 200 γρ. καρύδια κοπανισμένα
- 2 πράσα (το άσπρο μέρος) ψιλοκομμένα
- 4 κουταλιές της σούπας Μακεδονικό Ταχίνι
- Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια λεκάνη Βάζετε το αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά και τα ζυμώνετε αρκετή ώρα, μέχρι να γίνουν μια ομοιογενής, και ελαστική ζύμη. Την αφήνετε για 1 ώρα και στο διάστημα αυτό ετοιμάζετε τη γέμιση.
Πλένετε και κόβετε σε ροδέλες τα πράσα και τα Βράζετε με λίγο νερό μέχρι να μαλακώσουν. Τα στραγγίζετε να φύγουν όλα τα υγρά.
Ψήνετε τα κάστανα, τα καθαρίζετε και τα ψιλοκόβετε. Τα προσθέτετε στα πράσα μαζί με τα καρύδια και λίγο αλάτι. Στο τέλος προσθέτετε το ταχίνι και ανακατεύετε όλα τα υλικά. Παίρνετε τη ζύμη και τη χωρίζετε σε δύο μέρη. Με το ένα μέρος ανοίγετε φύλλο, πάχους μισού εκατοστού και διαμέτρου 30 cm. Σηκώνετε το φύλλο γύρω-γύρω, στα τοιχώματα του ταψιού και στρώνετε πάνω του τη γέμιση. Με το δεύτερο κομμάτι της ζύμης ανοίγετε κι άλλο φύλλο και σκεπάζετε μ' αυτό τη γέμιση.
Μ'ένα πιρούνι πατάτε τις άκρες των δύο φύλλων, έτσι που να κολλήσουν μεταξύ τους. Στη μέση του πάνω φύλλου ανοίγετε μια μικρή τρύπα για να φεύγουν οι ατμοί. Χτυπάτε ελαφρά το αυγό με λίγο νερό και αλείφετε μ' ένα πινέλο την τάρτα, που θα την ψήσετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200° για 1 ώρα.