



Η τυρόπιτα της μαμάς του Άκη

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

2 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

50'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

Για το φύλλο

- 600 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 330 γρ. σόδα
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- αλάτι
- 150 γρ. βούτυρο
- αλεύρι γ.ο.χ., για το ταψί
- βούτυρο, για το ταψί

Για τη γέμιση

- 300 γρ. γραβιέρα
- 500 γρ. φέτα
- πιπέρι
- θυμάρι
- 1 αβγό, μεσαίο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το φύλλο

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, τη σόδα, τη ζάχαρη, αλάτι και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με τον γάντζο, για 5-6 λεπτά μέχρι να έχουμε μια σφιχτή ζύμη.
- Ιδανικά βάζουμε τη ζύμη στο ψυγείο με μεμβράνη, για 20-30 λεπτά, να ξεκουραστεί.
- Ανοίγουμε τη ζύμη με έναν πλάστη σε διάμετρο 40-50 εκ. Απλώνουμε με ένα κουτάλι τα 120 γρ. από το βούτυρο σε όλη την επιφάνεια της ζύμης.
- **Κόβουμε** σε 10 κομμάτια και τα τοποθετούμε το ένα πάνω στο άλλο. Βάζουμε τα φύλλα σε πιάτο, τυλίγουμε με μεμβράνη και μεταφέρουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες για να παγώσει.

Για τη γέμιση

- Σε ένα μπολ βάζουμε τη γραβιέρα τριμμένη, τη φέτα σπασμένη με τα χέρια μας, πιπέρι, θυμάρι, το αβγό και ανακατεύουμε.

Για τη σύνθεση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Πασπαλίζουμε τον πάγκο εργασίας μας με αλεύρι.
- Κόβουμε τη ζύμη στα δύο και ανοίγουμε το πρώτο φύλλο. Φροντίζουμε να είναι λίγο μεγαλύτερο από το μέγεθος του ταψιού.
- Απλώνουμε βούτυρο σε **ταψί 25x35 εκ.** και απλώνουμε το πρώτο φύλλο κάνοντας πτυχές. Φροντίζουμε να κάνουμε ένα γέισο περιμετρικά.
- Απλώνουμε τη γέμιση σε όλη την επιφάνεια του φύλλου. Ανοίγουμε το δεύτερο κομμάτι της ζύμης και καλύπτουμε τη γέμιση. Φροντίζουμε να κάνουμε πτυχές σε όλη την επιφάνειά του.
- Απλώνουμε με ένα πινέλο 30 γρ. από το βούτυρο και χαράσσουμε σε 12 κομμάτια.
- Ψήνουμε για 40-50 λεπτά. Αφήνουμε να κρυσώσει και σερβίρουμε.

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

517 Θερμίδες (kcal)	31.0 Λιπαρά (γρ.)	20.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	40.0 Υδατ/κες (γρ.)
26%	44%	100%	15%
2.2 Σάκχαρα (γρ.)	19.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.7 Αλάτι (γρ.)
2%	38%	8%	28%