



Πείνιρλί

30 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

5

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

- Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε το νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με σύρμα χειρός για να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- Στην συνέχεια προσθέτουμε τα αλεύρια και το αλάτι.
- Χτυπάμε στο μίξερ με τον γάντζο σε χαμηλή ταχύτητα για 5-8 λεπτά, μέχρι να ξεκολλάει το ζυμάρι μας.
- Αφαιρούμε από τον κάδο και μεταφέρουμε σε ένα άλλο [μπολ](#) που έχουμε βάλει 1 κ.γ. λάδι.
- Καλύπτουμε με μεμβράνη ή πετσέτα και αφήνουμε στην άκρη για 1 με 1 ½ ώρα, μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος της ζύμης μας.
- Όταν είναι έτοιμο, πασπαλίζουμε τον πάγκο εργασίας μας με αλεύρι ή σιμιγδάλι και βάζουμε πάνω το ζυμάρι μας.
- Μοιράζουμε τη ζύμη σε 5 κομμάτια και πλάθουμε μπαλάκια με την κάθε ζύμη. Ανοίγουμε με τον πλάστη τα μπαλάκια ελαφρά σε μικρές οβάλ λαγάνες.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200-210° C στον αέρα.

Για το πείνιρλί

- Μοιράζουμε, πάνω στα οβάλ ζυμάρια, που έχουμε σχηματίσει, το βούτυρο (10 γρ. περίπου στο καθένα).
- Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε, μέχρι να δέσουν, τη γραβιέρα, το τυρί κρέμα και το πιπέρι. Σε αυτό το σημείο μπορούμε να προσθέσουμε όποιο μυρωδικό θέλουμε.
- Μοιράζουμε το τυρί και το μπέικον, σε κάθε ζυμάρι, και απλώνουμε να πάει παντού.
- Φτιάχνουμε βαρκούλες, σηκώνοντας τα πλάγια του ζυμαριού και διπλώνοντάς τα προς τα μέσα.
- Τοποθετούμε σε δύο [ταψάκια](#) λαδόκολλα και πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι.
- Βάζουμε τα πείνιρλί μας στα ταψάκια (2 πείνιρλί στο ένα και 3 πείνιρλί στο άλλο).
- Ψήνουμε στον φούρνο για 15-20 λεπτά (στο μισό του χρόνου τα αλλάζουμε μεταξύ τους θέση).
- Σερβίρουμε αλείφοντας τα πλαϊνά της ζύμης με λιωμένο βούτυρο και προσθέτουμε αν θέλουμε λίγη φρέσκια ρίγανη.

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 350 ml νερό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 9 γρ. μαγιά ξηρή
- 1 πρέζα ζάχαρη κρυσταλλική
- 500 γρ. αλεύρι σκληρό
- 100 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 10 γρ. αλάτι
- 1 κ.γ. ελαιόλαδο

Για τα πείνιρλί

- 50 γρ. βούτυρο
- 200 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
- 100 γρ. τυρί κρέμα
- πιπέρι
- 5 φέτες μπέικον, σε κομματάκια
- 50 γρ. βούτυρο, λιωμένο, για το άλειμμα
- ρίγανη, φρέσκια, προαιρετικά

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

835 Θερμίδες (kcal)	40.0 Λιπαρά (γρ.)	25.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	86.0 Υδατ/κες (γρ.)
42%	57%	125%	33%
1.7 Σάκχαρα (γρ.)	30.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	5.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	3.4 Αλάτι (γρ.)
2%	60%	21%	57%