



# Τυρόπιτα κουρού

**1 ώρα 20 λεπτά**Χρόνος  
Εκτέλεσης**4-6**

Μερίδες

**2**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

### Για τη ζύμη

- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη και με το σύρμα χτυπάμε να αφρατέψουν καλά.
- Ρίχνουμε μέσα το αλάτι και προσθέτουμε σιγά σιγά το ένα αυγό, ελαφριά χτυπημένο.
- Το δεύτερο αυγό το χωρίζουμε σε κρόκο και ασπράδι. Ρίχνουμε τον κρόκο στο μείγμα που βρίσκεται στο μίξερ. Το ασπράδι θα το χρησιμοποιήσουμε για άλειμμα της ζύμης στο τέλος.
- Ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν και το σιμιγδάλι σε ένα μπολ.
- Βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε μέσα το μείγμα του αλευριού και ανακατεύουμε στην αρχή με μία κουτάλα και μετά λίγο με τα χέρια, δημιουργώντας ένα όμορφο ζυμάρι.
- Τυλίγουμε τη ζύμη μας με μία μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο τουλάχιστον για μία ώρα να παγώσει.
- Όταν το ζυμάρι μας είναι έτοιμο, ξεκινάμε τη γέμισή μας.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.

### Για τη γέμιση

- Τρίβουμε τα τυριά στον χοντρό τρίφτη, εκτός από τη φέτα που την σπάμε με τα χέρια.
- Ρίχνουμε σε ένα μπολ τα τυριά, το τυρί κρέμα, την πιπεριά, τα μυρωδικά, το πιπέρι και ανακατεύουμε. Αν τα τυριά μας δεν είναι αρκετά αλμυρά, προσθέτουμε λίγο αλάτι.
- Αφήνουμε το μπολ στην άκρη για να ετοιμάσουμε τη ζύμη μας.
- Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο.
- Βουτυρώνουμε μία στρογγυλή αποσπώμενη φόρμα 20 εκ.
- Παίρνουμε το πρώτο κομμάτι από το ζυμάρι και με τη βοήθεια ενός πλάστη και λίγο αλεύρι, το ανοίγουμε και το απλώνουμε στον πάτο της φόρμας μας, αφήνοντας λίγο ζυμάρι να προεξέχει από τα τοιχώματα.
- Ρίχνουμε μέσα τη γέμιση και γυρίζουμε τη ζύμη που προεξέχει προς τα μέσα.
- Ανοίγουμε λίγο περισσότερο το δεύτερο ζυμάρι μας γιατί θέλουμε να δημιουργήσουμε πτυχώσεις στην επιφάνεια της πίτας.
- Απλώνουμε το φύλλο πάνω από τη γέμιση και προσπαθούμε να κάνει πτυχώσεις.
- Αλείφουμε το φύλλο με το ασπράδι των αυγών με ένα πινέλο και πασπαλίζουμε με λίγο τυρί αν θέλουμε.
- Ψήνουμε για 35-40 λεπτά μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

## Συστατικά

### Για τη ζύμη

- 130 γρ. βούτυρο
- 50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 1 ασπράδι
- 1 κρόκο
- 1 αβγό
- 210 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 70 γρ. σιμιγδάλι
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

### Για τη γέμιση

- 200 γρ. παρμεζάνα
- 200 γρ. φέτα
- 100 γρ. τυρί κρέμα
- 1 πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- 1 κ.σ. θυμάρι, ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. ρίγανη, ψιλοκομμένη
- αλάτι
- πιπέρι

## Διατροφικός πίνακας

### Διατροφική αξία ανά μερίδα

646 Θερμίδες (kcal)	41.0 Λιπαρά (γρ.)	26.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	44.0 Υδατ/κες (γρ.)
32%	59%	130%	17%
9.9 Σάκχαρα (γρ.)	24.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	2.3 Αλάτι (γρ.)
11%	48%	7%	38%