

ΤΥΡΟΠΙΤΑΡΙ ΕΥΒΟΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

Για τη ζύμη:

- 300γρ. νερό
- 24 γρ. λάδι
- 6 γρ. αλάτι
- 560 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 24 γρ. ζάχαρη
- 5 γρ. μαγιά

Για τη γέμιση:

- 4 αυγά
- 400 γρ. φέτα (μπορούμε να βάλουμε και λίγο τριμμένο κασέρι)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζυμώνουμε με το χέρι ή στο μίξερ. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί 30'-45' σε ζεστό μέρος και να φουσκώσει, ξαναζυμώνουμε για λίγο. Σε αλευρωμένο πάγκο την χωρίζουμε σε 12 ίσα μέρη, ανοίγουμε φύλλα διαμέτρου 20-25 εκ. (περίπου όσο ένα πιάτο φαγητού). Φτιάχνουμε τα τυροπιτάρια ως εξής: φύλλο – γέμιση – φύλλο – γέμιση - φύλλο (δηλαδή 3 φύλλα με γέμιση ενδιάμεσα). Σε τηγάνι ανάλογης διαμέτρου βάζουμε ελαιόλαδο και τηγανίζουμε μέχρι να ροδίσει και γυρίζουμε με ένα πιάτο ώστε να τηγανιστεί κι από τις δύο πλευρές. Προσεκτικά βγάζουμε το τυροπιτάρι και το αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί.

Καλή σας όρεξη!