

ΖΥΜΑΡΟΠΙΤΑ ΗΠΕΙΡΟΥ

ΥΛΙΚΑ:

- 2 κιλά αλεύρι
- 2 αυγά
- 1 κομμάτια μαγιά μύρας
- 1 κούπα λάδι
- 1 κιλό φέτα τριμμένη
- 1 ποτήρι γάλα χλιαρό
- λίγο αλάτι
- 100 γρ. βούτυρο
- 1 μύρα ή νερό για το χυλό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σε ένα μπολ ανακατέψτε το αλεύρι με το γάλα και ρίξτε νερό, μέχρι να γίνει ένας πηχτός χυλός. Ανακατέψτε σε αυτόν τα αυγά, το τυρί και το μισό βούτυρο. Βάλτε το λάδι στο ταψί, στρώστε τη ζύμη, ραντίστε με το υπόλοιπο βούτυρο και ψήστε στους 240°C για 45', μέχρι να ροδίσει. Επειδή η ζύμη έχει μαγιά, καλό είναι πριν την ψήσετε να μείνει σκεπασμένη 30' για να φουσκώσει.

Καλή σας όρεξη!