

Υλικά ζύμης για τυρόπιτα:

- ½ κιλό αλεύρι σκληρό ή αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- νερό περίπου ένα ποτήρι του νερού ή όσο πάρει.
- ελαιόλαδο (περίπου ένα ποτήρι του κρασιού)
- Προαιρετικό μισό κουταλάκι baking powder.

Τυρί τριμμένο, κεφαλοτύρι και κεφαλογραβιέρα περίπου μισό κιλό.

Εκτέλεση: Θα βάλουμε το αλεύρι σε ένα σκεύος. Θα ρίξουμε το λάδι, το αλάτι και με τα χέρια θα τρίψουμε το αλεύρι μέχρι να απορροφηθεί όλο το λάδι. Θα ρίξουμε το νερό λίγο-λίγο, μέχρι να γίνει η ζύμη. Για να είναι έτοιμη η ζύμη, δεν πρέπει να κολλάει στα χέρια μας. Ζυμώνουμε τη ζύμη για πέντε λεπτά και μετά τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε να ξεκουραστεί.

Αμέσως μετά, αλευρώνουμε το τραπέζι ή εκεί που θα ανοίξουμε τις πίτες σε μέγεθος πιάτου. Στη συνέχεια κόβουμε τη ζύμη σε 10 ίσα κομμάτια και ανοίγουμε τις πίτες με τον μακρύ πλάστη της γιαγιάς.

Απλώνουμε τις πίτες σε καθαρές πετσέτες. Τις τηγανίζουμε σε καυτό λάδι μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές. Τοποθετούμε στο ταψί τις τηγανισμένες πίτες τη μία πάνω στην άλλη αφού πρώτα ρίξουμε το τριμμένο τυρί (σε κάθε μία ξεχωριστά). Οι τυρόπιτες αφού μείνουν λίγο τυλίγονται και μέσα μένει το τυρί που έχει λιώσει.

M.H.