



## Μπουγάτσα με τυρί

Γιατί πάντα όταν παίρναμε μπουγάτσα δεν παίρναμε μόνο γλυκιά, μάλλον μια από όλες θα έλεγα και πάντα δίπλα γάλα κακάο. Έχω μια φίλη μου σπίτι και ήξερε μόνο την μπουγάτσα με κρέμα, έτσι έπρεπε να δοκιμάσει και την αλμυρή εκδοχή.



Για όλα τα γούστα λοιπόν πάμε να φτιάξουμε αλμυρή μπουγάτσα, με όλα μου τα μυστικά όπως πάντα, ξέρετε ότι δεν κρατάω τίποτα για μένα.

### Υλικά Ζύμης

230 γρ. [αλεύρι Κούλα](#)

$\frac{1}{2}$  κ.γ αλάτι

$\frac{1}{2}$  κ.γ ζάχαρη

30 γρ. βούτυρο σε κύβους

30 γρ. ηλιέλαιο

110 γρ. περίπου χλιαρό νερό

130 γρ. λιωμένο χλιαρό βούτυρο για τα φύλλα

### **Υλικά γέμισης**

200 γρ φρέσκο γάλα χλιαρό

20 γρ βούτυρο αγελαδινό

20 γρ αλεύρι

Πιπέρι

πρέζα [μοσχοκάρυδο](#)

200 γρ φέτα – κασέρι – γραβιέρα

### **Οδηγίες**

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το βούτυρο και το αλεύρι και ανακατεύουμε, προσθέτουμε σιγά – σιγά το γάλα και ανακατεύουμε μόλις πήξει κατεβάζουμε από την φωτιά. Προσθέτουμε το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο, ανακατεύουμε σκεπάζουμε με μια μεμβράνη και αφήνουμε να κρυώσει, αν θέλετε την φτιάχνετε αποβραδής και την φυλάτε στο ψυγείο. Ανακατεύουμε πολύ καλά τα τυριά στην κρύα κρέμα και αφήνουμε στην άκρη.



Συνεχίζουμε με την ζύμη βάζουμε το αλεύρι, την ζάχαρη, το αλάτι, το νερό και το βούτυρο να χτυπηθούν στο μίξερ, για 10 λεπτά περίπου. Μόλις καθαρίσει το μπολ του μίξερ και η ζύμη μας γίνει λεία και μεταξένια είναι έτοιμη. Σκεπάζουμε και αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί περίπου μισή ώρα. Χωρίζουμε στα δύο την ζύμη και την ανοίγουμε στο μέγεθος ενός μικρού πιάτου, αλείφουμε και της δύο πλευρές με ηλιέλαιο και σκεπάζουμε με μεμβράνη για 15 λεπτά.



Παίρνουμε το ένα φύλλο και το ανοίγουμε πάνω στο τραπεζομάντιλο ή σε βουτυρωμένο πάγκο, τραβάμε απαλά σιγά – σιγά τις άκρες, μέχρι να γίνει πολύ λεπτό. Κόβουμε τις χοντρές άκρες από το φύλλο και τις βάζουμε στο κέντρο, με το πινέλο ραντίζουμε βούτυρο παντού.



Στο κέντρο εκεί που βάλαμε τα κομμάτια βάζουμε την κρέμα, κλείνουμε σαν φάκελο το φύλλο και ραντίζουμε κάθε πλευρά με βούτυρο.



Ανοίγουμε και το δεύτερο φύλλο με τον ίδιο τρόπο και το βουτυρώνουμε πάλι με το πινέλο να στάζει, στο κέντρο πάνω στα κομμάτια βάζουμε το πακέτο με το άνοιγμα προς τα κάτω βουτυρώνουμε και κλείνουμε πάλι όπως το πρώτο φύλλο.



Ψήνουμε στους 170 βαθμούς, 45 λεπτά περίπου ανάλογα τον φούρνο σας .



### **Μυστικά**

Μπορείτε να βάλετε όποια τυριά έχετε στο ψυγείο σας.

Αν θέλετε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μαργαρίνη, εγώ την αποφεύγω.

Η γέμιση δεν πρέπει να έχει υγρά και πρέπει να είναι εντελώς κρύα.

Μόλις ψηθεί την κόβετε αμέσως για να παραμείνει τραγανή.



*Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!*