



Πίτα με 4 Τυριά

Καιρό έχουμε να φτιάξουμε πίτα, έτσι μια που την έφτιαξα και μια που εξαφανίστηκε. Καλά που πρόλαβα να βγάλω και κάποιες φωτογραφίες, το μόνο που πρέπει να προσέξετε στην συνταγή είναι τα καλά υλικά.



Μακάρι να σας είχα εδώ να δοκιμάσετε, δεν μπορώ να σας περιγράψω με λόγια την νοστιμιά της ένα θα σας πω αλλά μη πείτε ότι σας το είπα η φίλη μου έφαγε 6 κομμάτια μόλις βγήκε από τον φούρνο. Πάμε στην κουζίνα μου να φτιάξουμε παρέα, την πιο τραγανή τυρένια Τυρόπιτα.

Υλικά για την ζύμη

480 γρ [αλεύρι Κούλα](#)

220 γρ περίπου χλιαρό νερό

15 γρ ελαιόλαδο

15 γρ ξύδι

10 γρ αλάτι

Γέμιση

30 γρ αλεύρι Κούλα

30 γρ βούτυρο αγελαδινό

300 γρ φρέσκο γάλα

200 γρ κατσικίσια φέτα

120 γρ κασέρι

120 γρ γραβιέρα

120 γρ κεφαλοτύρι

Πιπέρι – [μοσχοκάρυδο](#)

Για τα φύλλα

110 γρ ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο

Σουσάμι (προαιρετικά)

Ταψί 30 εκ.

Οδηγίες για την γέμιση

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το βούτυρο και το αλεύρι ανακατεύουμε και προσθέτουμε σιγά – σιγά το γάλα, μόλις πήξει κατεβάζουμε από την φωτιά. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο, ανακατεύουμε και μόλις κρυώσει λίγο προσθέτουμε τα τυριά και ανακατεύουμε πολύ καλά αφήνουμε να κρυώσει τελείως.



Οδηγίες για την ζύμη

Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι, το αλάτι και το ελαιόλαδο, σιγά – σιγά το νερό και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη, να μην κολλάει στα χέρια μας.



Αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί 20 λεπτά και μετά την χωρίζουμε σε 8 μπαλάκια, ανοίγουμε ένα λεπτό φύλλο. Λαδώνουμε το ταψί και βάζουμε το πρώτο φύλλο, να προεξέχει, λαδώνουμε βάζουμε και το δεύτερο, βάζουμε γέμιση, ανοίγουμε φύλλο, λαδώνουμε, βάζουμε άλλο ένα φύλλο πάλι γέμιση.



Συνεχίζουμε το ίδιο ανά δύο φύλλα γέμιση και πάντα λαδώνουμε ελαφρώς ενδιάμεσα, τελειώνουμε την πίτα λαδώνουμε βάζουμε σουσάμι και την χαράζουμε.



Ψήνουμε την πίτα στους 180 βαθμούς περίπου 1 ώρα, ανάλογα τον φούρνο και το χρώμα που σας αρέσει.



Πίτα με 4 Τυριά

Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!