

ΤΥΡΟΨΩΜΟ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 γρασίφι στραγγιστό σε θερμοκρασία δωματίου
- Σιδορέλινο (1 κεβέδακι από το γρασίφι)
- 2 αυγά
- 1/2 κούδα γάλα χλιαρό
- 1/2 kg τυρί φέτα
- 1κ.γ. αλάτι
- 1/2 φάρινα (ίσως και λίγο ιταριάνω)
- 5 γεμάτες κουταλιές αλεύρι εκκληρό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Σε ένα μισό αναμειγνύουμε το γρασίφι, το λάδι, τα αυγά και το αλάτι.
- Προσθέτουμε το γάλα και ομογενοποιούμε.
- Προσθέτουμε αυγά -αυγά το αλεύρι και τη φάρινα και ανακατεύουμε στην αρχή με βιδάτσουλα και στη συνέχεια μινώνουμε (η μίμη γίνεται υδαρής και κολλάει στα χέρια).
- Τέλος ρίχνουμε το τυρί δριμνισμένο.
- Βάζουμε τη μίμη σε ταψί διαμ. 30cm, που έχουμε βουτυροαλευρώσει.
- Ψήνουμε σε υδροθεμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου μία ώρα.

Καλή ειδυλλία!

Cheese Bread

Ingredients:

- 1 yoghurt with room temperature
- fill in the packet from the yoghurt with seed oil
- 2 eggs
- ½ cup of milk lukewarm
- ½ kg of feta cheese
- 1 teaspoon of salt
- ½ flour self-raising
- 5 full spoons of strong flour

Execution of the recipe:

- In a bowl, we mix up the yoghurt, the seed oil, the eggs and the salt.
- Add the milk and stir.
- Add the flour slowly and the self raising flour and we mix it up in the beginning and then we knead it (it has to stick on your hands)
- In the end we sprinkle the cheese.
- We put it in a cooking tray 30cm.
- We bake it at 180°C temperature for an hour.

Good Luck!

