



Τεμπέλικη τυρόπιτα Χωρίς Γλουτένη

- **Μερίδες:** 8-10
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα

Υλικά

- 400 γρ. αλεύρι **Schär Mix B**
- 1 γεμάτη κ.γ. baking powder
- 200 ml Ελαιόλαδο
- 200 γιαούρτι
- 400 ml Νερό
- 250 γρ. φέτα
- 150 γρ. γραβιέρα τριμμένη
- 1 αυγό
- Σουσάμι
- Αλάτι & Πιπέρι
- Ελαιόλαδο για το ταψί

Εκτέλεση

1) Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το αλεύρι **Schär Mix B** με το baking powder.

2) Προσθέτουμε το γιαούρτι, το ελαιόλαδο, το αυγό και το μισό νερό και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε σιγά-σιγά και το υπόλοιπο νερό μέχρι να γίνει ένας παχύρρευστος χυλός.

Σημείωση: Μπορεί να μην χρειαστεί όλο το νερό ή να χρειαστεί λίγο ακόμα.

3) Προσθέτουμε τα τυριά και αλατίζουμε ανάλογα με το πόσο αλμυρά είναι τα τυριά μας. Προσθέτουμε πιπέρι και ανακατεύουμε.

4) Λαδώνουμε καλά ένα ορθογώνιο πυρίμαχο σκεύος και απλώνουμε ομοιόμορφα τον χυλό μας. Λαδώνουμε την επιφάνεια της τυρόπιτας με ένα πινέλο και πασπαλίζουμε με μπόλικο σουσάμι.

5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC για 1 ώρα.

6) Αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς και σερβίρουμε.



Η τυρόπιτα μας διατηρείται για 1 ημέρα εκτός ψυγείου και άλλες 3 ημέρες στο ψυγείο.
Τρώγεται σαν ορεκτικό και είναι τέλεια για το lunch box των παιδιών αλλά και των
μεγάλων.

#LoveOnly,

Madame Ginger