

Υλικά:

Αλεύρι Σφολιάτας*	1.000 γρ.
Αλάτι	20 γρ.
Νερό	440 γρ.
Ξύδι	3 γρ.
Βούτυρο Extra Dry 84% ELLE & VIRE*	650 γρ.



* **Tip:** Το αλεύρι και το βούτυρο να χρησιμοποιηθούν παγωμένα, από την κατάψυξη.

Διαλύουμε στο νερό το αλάτι και το ξύδι. Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 3 - 4 λεπτά, προκειμένου να φτιάξουμε μια σφικτή ζύμη. Φροντίζουμε να παραμένουν εμφανή τα κομμάτια βουτύρου.

Πραγματοποιούμε τρία μονά διπλώματα και ενδιάμεσα ξεκουράζουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 30 λεπτά.

Γέμιση:

Φέτα	1.000 γρ.
Ανθότυρο	1.000 γρ.
Crème Bechamel KOMPLET	350 γρ.
Νερό	1.000 γρ.
Αλάτι – Πιπέρι (κατά προτίμηση)	

Αναμειγνύουμε με το φτερό στο μίξερ τη φέτα και το ανθότυρο με την Crème Bechamel για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια προσθέτουμε σταδιακά το νερό.

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Φούρνος Αέρος : 180°C, Φούρνος Ταμπανωτός: 200°C

Χρόνος : 25 - 35 λεπτά