

Υλικά:

Αλεύρι Τύπου 55	2.000 γρ.
Αλάτι	40 γρ.
Βούτυρο Fermente CANDIA	200 γρ.
Μαργαρίνη Rulle BP DRAGSBAEK	600 γρ.
Shortfat DRAGSBAEK	200 γρ.
Αυγά	100 γρ.
BÖCKER Vino	60 γρ.
Νερό	500 γρ.
Μαγιά	20 γρ.
Μπέικιν Πάουντερ BAKELS	20 γρ.
Ζάχαρη	75 γρ.



Ζυμώνουμε τα λιπαρά, το αλεύρι και τα αυγά για 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε μπέικιν πάουντερ, συνεχίζουμε το ζύμωμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε θρυμματισμένη μαγιά σε σημείο ώστε να έχουμε σπυρωτή υφή. Τέλος, συμπληρώνουμε το νερό, στο οποίο έχουμε διαλύσει το αλάτι, τη ζάχαρη και το Vino.

Κόβουμε στα επιθυμητά τεμάχια, στρογγυλοποιούμε και τα τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

Ανοίγουμε φύλλο πάχους 4 χιλ. για μεγάλη τυρόπιτα και 2,5 - 3 χιλ. για τυροπιτάκια.

Τοποθετούμε τη γέμιση.

Γέμιση

Φέτα	1.000 γρ.
Crème Bechamel KOMPLET	100 γρ.
Νερό	100 γρ.
Αυγά	1 τμχ.

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

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Ταμπανωτός φούρνος 190-200°C, Αερόθερμος φούρνος 170-180°C

Χρόνος: Μεγάλη τυρόπιτα 30 - 35 λεπτά, Τυροπιτάκια 15 - 20 λεπτά.