

Υλικά:

Αλεύρι Τύπου 55	1.000 γρ.
Αλάτι	20 γρ.
Βούτυρο Fermente CANDIA	80 γρ.
Μαργαρίνη Rulle Yellow DRAGSBAEK (κομμένη σε μικρούς κύβους)	600 γρ.
Super Fat	80 γρ.
Νερό	420 γρ.



Ζυμώνουμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά μαζί εκτός από το νερό, για 3 - 4 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 1 - 2 λεπτά.

Τυλίγουμε την ζύμη σε φιλμ για τρόφιμα και τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες.

Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια βάρους από 80 έως 120 γρ. και πλάθουμε σε μπαλάκια.

Ξεκουράζουμε για 30 λεπτά.

Πατάμε τα τεμάχια ζύμης με το χέρι ή ανοίγουμε με τον πλάστη σε πάχος 3 χιλιοστών.

Ψήσιμο:

Στους 180°C για 30 - 35 λεπτά σε αερόθερμο φούρνο ή στους 210 - 220°C για 30 - 35 λεπτά σε ταμπανωτό φούρνο.

Για τη Γέμιση

Φέτα	1.000 γρ.
Ανθότυρο	500 γρ.
Κεφαλοτύρι	150 γρ.
Νερό	300 γρ.
Crème Bechamel KOMPLET	100 γρ.

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στην 1η ταχύτητα με φτερό έως ότου ομογενοποιηθούν.