

# Πεινιρλί

## Υλικά:

1. 2/3 κούπας γάλα
2. 30 γρ. μαγιά νωπή
3. ½ κουταλάκι ζάχαρη
4. 2 κούπες αλεύρι
5. ¼ κουταλάκι αλάτι
6. 2 κουταλιές ξύδι ( αν θέλουμε )
7. 2 κούπες κασέρι τριμμένο
8. 1 κούπα κεφαλογραβιέρα τριμμένη
9. Μπέικον ,σαλάμι ή ζαμπόν

## Εκτέλεση:

Διαλύουμε την μαγιά στο γάλα μαζί με την ζάχαρη. Το αφήνουμε να σταθεί μέχρι να αφρίσει. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το αλάτι ,ρίχνουμε μέσα την μαγιά , το λάδι και το ξύδι ( αν θέλουμε ) και ζυμώνουμε ώσπου η ζύμη να είναι ελαστική. Πλάθουμε τη ζύμη σε μπαλάκια μεσαίου μεγέθους. Ανοίγουμε τα μπαλάκια σε σχήμα οβάλ περίπου 10 – 12 εκατοστών. Μετά ανακατεύουμε τα δύο τριμμένα τυριά και βάζουμε λίγο στο κέντρο κάθε πεινιρλί. Στην συνέχεια βρέχουμε λίγο τις άκρες του κάθε πεινιρλί ώστε να κολλήσουν μεταξύ τους . Ύστερα τα βάζουμε σε

ένα ελαφρά βουτυρωμένο ταψί. Σκεπάζουμε το ταψί για 15 – 20', για να ανέβει η ζύμη. Με ένα πινελάκι τα αλείφουμε με νερό και τα ψήνουμε στους 190° C για 10'. Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο, τοποθετούμε τα υλικά και ψήνουμε άλλα 10' ώσπου να ροδίσει η ζύμη. Όταν τα βγάλουμε από τον φούρνο βάζουμε σε κάθε πεινιρλί λίγο βούτυρο και σερβίρουμε!



Ευθυμία Παπούλια