

Ζαμπονοτυρόπιτα με σφολιάτα, πεντανόστιμη αφράτη πίτα με κίτρινο τυρί και αλλαντικά, τέλεια για σνακ, κολατσιό, εύκολη και γρήγορη λύση για να μας κρατήσει στη δουλειά. Φτιάξτε σπιτική ζαμπονοτυρόπιτα!

Τι θα χρειαστείτε

2 φύλλα σφολιάτας

400 γρ. κίτρινο τυρί που λιώνει

10 φέτες ζαμπόν

Προαιρετικά 4-5μανιτάρια μεγάλα σε φετάκια

1 κρόκο αυγού αραιωμένο με λίγο νερό για την επάλειψη του φύλλου

Σουσάμι και μαυροκούκι (προαιρετικά) για το πασπάλισμα

Λίγο βούτυρο λιωμένο ή μαργαρίνη

Ζαμπονοτυρόπιτα με σφολιάτα

Εκτέλεση συνταγής

Αλείφουμε λίγο βούτυρο στο ταψί. Βάζουμε το κάτω φύλλο σφολιάτας ανοίγοντας απαλά να φτάσει στα τοιχώματα του ταψιού. Βάζουμε τριμμένο το τυρί. Κρατάμε λίγο για το τέλος. Στρώνουμε τις φέτες ζαμπόν, ή όποιο αλλαντικό έχουμε επιλέξει, και ταμανιτάρια. Αν έχουμε επιλέξει να χρησιμοποιήσουμεμανιτάρια τα πασπαλίζουμε με λίγο πιπέρι και σκόνη σκόρδου. Στρώνουμε το υπόλοιπο τριμμένο τυρί. Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας. Αλείφουμε με τον κρόκο αυγού και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Τρυπάμε με πιρούνι την επιφάνεια της πίτας. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-190°C για περίπου 50 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η σφολιάτα.

Βγάζουμε την πίτα από το φούρνο, αφήνουμε λίγο να κρυώσει και την κόβουμε σε κομμάτια.

Καλή όρεξη!

Ζαμπονοτυρόπιτα με σφολιάτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Αλείφουμε λίγο βούτυρο στο ταψί.
- 2 Βάζουμε το κάτω φύλλο σφολιάτας ανοίγοντας απαλά να φτάσει στα τοιχώματα του ταψιού.
- 3 Βάζουμε τριμμένο το τυρί. Κρατάμε λίγο για το τέλος.
- 4 Στρώνουμε τις φέτες ζαμπόν, ή όποιο αλλαντικό έχουμε επιλέξει, και ταμανιτάρια. Αν έχουμε επιλέξει να-χρησιμοποιήσουμεμανιτάρια τα πασπαλίζουμε με λίγο πιπέρι και σκόνη σκόρδου.
- 5 Στρώνουμε το υπόλοιπο τριμμένο τυρί.
- 6 Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας. Αλείφουμε με τον κρόκο αυγού και πασπαλίζουμε με σουσάμι.
- 7 Τρυπάμε με πιρούνι την επιφάνεια της πίτας. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-190°C για περίπου 50 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η σφολιάτα.
- 8 Βγάζουμε την πίτα από το φούρνο, αφήνουμε λίγο να κρυώσει και την κόβουμε σε κομμάτια.- Καλή όρεξη!