

Μια τέλεια ζαμπονοτυρόπιτα με θειϊκή γέμιση από τυρένια κρέμα που κάνει την κάθε μπουκιά απόλαυση! Φτιάξτε αυτή τη ζαμπονοτυρόπιτα για όλες τις ώρες σαν σνακ, στο σχολείο ή στη δουλειά. Είναι εύκολη και πολύ νόστιμη!

Τι θα χρειαστείτε

2 φύλλα κουρού ή σφολιάτας

500 γρ. τυριά τριμμένα που λιώνουν π.χ. γκούντα, κασέρι, ρεγκάτο, ένταμ

400 γρ. ζαμπόν σε φέτες

500 γρ. γάλα φρέσκο

50 γρ. βούτυρο

50 γρ. αλεύρι

Πιπέρι

Κρόκος αυγού για το άλειμμα

Ζαμπονοτυρόπιτα με θεική τυρένια κρέμα

Εκτέλεση συνταγής

Ξεκινάμε με τη τυρένια κρέμα. Η βάση είναι μια σφιχτή μπεσαμέλ, δεν είναι η μπεσαμέλ του παστίτσιου ή του μουσακά. Θέλουμε μια ωραία τυρένια κρέμα που θα είναι στη σωστή ποσότητα στην κάθε μπουκιά μας, άρα μια όχι μεγάλη δόση. Ένα λεπτό στρώμα που θα κάνει τη μπουκιά μας απολαυστική.

Λιώνουμε το βούτυρο και προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι ανακατεύοντας με σύρμα σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το γάλα λίγο-λίγο ανακατεύοντας διαρκώς. Μόλις αρχίσει να πήζει και να "σκάει" η κρέμα μπεσαμέλ σβήνουμε τη φωτιά και αποσύρουμε την κατσαρόλα από το μάτι.

Προσθέτουμε σταδιακά τα τυριά ανακατεύοντας με κουτάλα. Τέλος ρίχνουμε και το πιπέρι.

Στρώνουμε σε αντικολλητικό ταψί το πρώτο φύλλο ζύμης κουρού ή σφολιάτας.

Στρώνουμε πάνω τις φέτες ζαμπόν να το καλύψουμε.

Ρίχνουμε την τυρένια κρέμα και την απλώνουμε να πάει μέχρι τις άκρες.

Καλύπτουμε την κρέμα με φέτες ζαμπόν.

Βάζουμε το δεύτερο φύλλο σφολιάτας να καλύψουμε την πίτα.

Γυρνάμε τις άκρες προς τα μέσα για να την κλείσουμε.

Αν χρησιμοποιήσαμε κουρού ζύμη χαράζουμε την επιφάνεια σε κομμάτια με μαχαίρι. Αν χρησιμοποιήσαμε σφολιάτα, τρυπάμε με πιρούνι.

Χτυπάμε τον κρόκο με λίγες σταγόνες νερό. Αλείφουμε την επιφάνεια της πίτας με πινέλο.

Ψήνουμε στους 180°C περίπου 45 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.

Την αφήνουμε 10 λεπτά να κρυώσει για να μπορούμε να την κόψουμε και σερβίρουμε.

Τρώγεται ευχάριστα ζεστή και κρύα.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [ζαμπονοτυρόπιτα με σφολιάτα](#)

Ζαμπονοτυρόπιτα με θεική τυρένια κρέμα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Λιώνουμε το βούτυρο και προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι ανακατεύοντας με σύρμα σε μέτρια φωτιά.
- 2 Προσθέτουμε το γάλα λίγο-λίγο ανακατεύοντας διαρκώς. Μόλις αρχίσει να πήζει και να "σκάει" η κρέμα μπεσαμέλ σβήνουμε τη φωτιά και αποσύρουμε την κατσαρόλα από το μάτι.
- 3 Προσθέτουμε σταδιακά τα τυριά ανακατεύοντας με κουτάλα. Τέλος ρίχνουμε και το πιπέρι.

4 Στρώνουμε σε αντικολλητικό ταψί το πρώτο φύλλο ζύμης κουρού ή σφολιάτας.

5 Στρώνουμε πάνω τις φέτες ζαμπόν να το καλύψουμε.

6 Ρίχνουμε την τυρένια κρέμα και την απλώνουμε να πάει μέχρι τις άκρες.

7 Καλύπτουμε την κρέμα με φέτες ζαμπόν.

8 Βάζουμε το δεύτερο φύλλο σφολιάτας να καλύψουμε την πίτα.-

9 Γυρνάμε τις άκρες προς τα μέσα για να την κλείσουμε.

10 Αν χρησιμοποιήσαμε κουρού ζύμη χαράζουμε την επιφάνεια με μαχαίρι. Αν χρησιμοποιήσαμε σφολιάτα, τρυπάμε με πιρούνι.

11 Χτυπάμε τον κρόκο με λίγες σταγόνες νερό. Αλείφουμε την επιφάνεια της πίτας με πινέλο.

12 Ψήνουμε στους 180°C περίπου 45 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.

13 Την αφήνουμε 10 λεπτά να κρυώσει για να μπορούμε να την κόψουμε και σερβίρουμε.- Καλή όρεξη!