

# Αφράτα ψωμάκια γεμιστά με σπανάκι και φέτα

Αφράτα ψωμάκια με γέμιση σπανάκι και φέτα, ψήνονται στο φούρνο ή και στο τηγάνι αν θέλετε, και συνοδεύουν το φαγητό σας με τον πιο νόστιμο τρόπο. Τρώγονται και σαν σνακ! Φτιάξτε τα, είναι υπέροχα!!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 φακελάκι μαγιά (8 γρ.) ή 25 γρ. νωπή

1 αυγό

100 ml γάλα

1 κ. γλ. αλάτι

1/2 κ. γλ. ζάχαρη

Λίγο ελαιόλαδο

Νερό όσο πάρει

100 γρ. φέτα

150 γρ. σπανάκι

1 φρέσκο κρεμμυδάκι

Λίγο άνηθο φιλοκομμένο

Πιπέρι

# Αφράτα ψωμάκια γεμιστά με σπανάκι και φέτα

## Εκτέλεση συνταγής

Ανακατευουμε τη μαγιά με τη ζάχαρη και το γάλα και την προσθέτουμε στο αλεύρι.

Χτυπάμε το αυγό και το προσθέτουμε και αυτό.

Βάζουμε μια κουταλιά ελαιόλαδο, το αλάτι και αρχίζουμε να ζυμώνουμε. Προσθέτουμε και λίγο χλιαρό νερό, περίπου μισό φλιτζάνι. Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει, περίπου 45 λεπτά.

Σε τηγανάκι σωτάρουμε το κρεμμυδάκι και το σπανάκι σε λίγο ελαιόλαδο. Μόλις πέσει ο όγκος και μαλακώσει λίγο το σπανάκι προσθέτουμε τον άνηθο και σβήνουμε το μάτι. Το αποσύρουμε από τη φωτιά.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 8 μπαλάκια. Ανοίγουμε με το χέρι μας σε δίσκο και βάζουμε λίγη σπασμένη φέτα, πιπέρι μια κουταλιά σπανάκι.

Κλείνουμε το ψωμάκι και το στριφογουρίζουμε λίγο με το χέρι μας στον πάγκο.

Τα βάζουμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί. Ραντίζουμε με λίγες σταγόνες νερό. Τα σκεπάζουμε με πετσέτα και τα αφήνουμε να φουσκώσουν άλλα 20 λεπτά.

Ψήνουμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς για 20 λεπτά. Φουσκώνουν υπέροχα, γίνονται πολύ νόστιμα και αφράτα και η ζύμη θυμίζει κάτι από πείνιρλί.

Φτιάξτε οπωσδήποτε και καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τη συνταγή για φανταστικό [τηγανόψωμο](#)

# Αφράτα ψωμάκια γεμιστά με σπανάκι και φέτα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Ανακατευουμε τη μαγιά με τη ζάχαρη και το γάλα και την προσθέτουμε στο αλεύρι.
- 2 Χτυπάμε το αυγό και το προσθέτουμε και αυτό.
- 3 Βάζουμε μια κουταλιά ελαιόλαδο, το αλάτι και αρχίζουμε να ζυμώνουμε. Προσθέτουμε και λίγο χλιαρό νερό, περίπου-μισό φλιτζάνι.
- 4 Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει περίπου 45 λεπτά.
- 5 Σε τηγανάκι σωτάρουμε το κρεμμυδάκι και το σπανάκι σε λίγο ελαιόλαδο. Μόλις πέσει ο όγκος και μαλακώσει λίγο το σπανάκι προσθέτουμε τον άνηθο και σβήνουμε το μάτι. Το αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 6 Χωρίζουμε τη ζύμη σε 8 μπαλάκια. Ανοίγουμε με το χέρι μας σε δίσκο...
- 7 και βάζουμε λίγη σπασμένη φέτα, πιπέρι και μια κουταλιά-σπανάκι.
- 8 Κλείνουμε το ψωμάκι και το στριφογουρίζουμε λίγο με το χέρι μας στον πάγκο.-

9 Βάζουμε τα ψωμάκια σε ταψί με χαρτί ψησίματος, τα ραντίζουμε με λίγο νερό, τα σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσουν ακόμα 20 λεπτά.-

10 Ψήνουμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς για 20 λεπτά.-Φουσκώνουν-υπέροχα, γίνονται πολύ νόστιμα και αφράτα και η ζύμη θυμίζει κάτι από πείνιρλί.

11 Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τη συνταγή για φανταστικό-τηγανόψωμο