

Τραγανό λαχταριστό τηγανόψωμο γεμιστό με τυρί, το πιο εύκολο, νόστιμο και γρήγορο σνακ που σε χορταίνει. Δείτε πώς να το φτιάξετε τέλειο με υπέροχη γέμιση!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. σκληρό αλεύρι ή γ.ο.χ.

1 φακελάκι μαγιά (8 γρ.)

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.γλ. αλάτι

1/2 κ.γλ. ζάχαρη

250 ml νερό περίπου ή όσο πάρει

200 γρ. φέτα ή ξινομυζήθρα

Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Τηγανόψωμο γεμιστό με τυρί

Εκτέλεση συνταγής

Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε καλά το αλάτι στο αλεύρι. Κάνουμε μια λακούβα στη μέση και βάζουμε τη ζάχαρη και τη μαγιά. Προσθέτουμε λίγο νερό να διαλυθούν. Βάζουμε και το ελαιόλαδο. Σταδιακά προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σε θερμοκρασία δωματίου και ανακατεύουμε. Ζυμώνουμε για 5-10 λεπτά.

Λαδώνουμε ένα μπολ και βάζουμε μέσα το ζυμάρι σε μπάλα. Το σκεπάζουμε με πετσέτα και το αφήνουμε 1 ώρα να ξεκουραστεί και να φουσκώσει.

Στη συνέχεια κόβουμε μπαλάκια σε μέγεθος της γροθιάς μας. Τα πατάμε να πλατύνουν.

Θρυμματίζουμε τη φέτα ή την ξινομυζήθρα. Παίρνουμε μια μικρή ποσότητα και τη βάζουμε στο κέντρο του ζυμαριού. Γυρίζουμε τις άκρες και κλείνουμε σε μπαλάκι. Πατάμε το μπαλάκι να πλατύνει, πιέζοντας απαλά με τα δάχτυλά μας.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε τηγάνι και τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά. Μόλις χρυσίσει από τη μια μεριά το τηγανόψωμο, το γυρίζουμε και από την άλλη.

Τηγανίζουμε σε δόσεις, ανάλογα τη χωρητικότητα του τηγανιού μας. Μπορούμε να φυλάξουμε το ζυμάρι που περίσσεψε, αν δεν το χρησιμοποιήσουμε όλο, σε τάπερ κλειστό καλά με το καπάκι του στο ψυγείο έως και 4 ημέρες χωρίς πρόβλημα. Όσο μένει, ωριμάζει και γίνεται ακόμα πιο νόστιμο!

Καλή όρεξη!

Δείτε και τη συνταγή για [απλό τηγανόψωμο](#)

Τηγανόψωμο γεμιστό με τυρί

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε καλά το αλάτι στο αλεύρι. Κάνουμε μια λακούβα στη μέση και βάζουμε τη ζάχαρη και τη μαγιά. Προσθέτουμε λίγο νερό να διαλυθούν. Βάζουμε και το ελαιόλαδο. Σταδιακά προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό σε θερμοκρασία δωματίου και ανακατεύουμε. Ζυμώνουμε για 5-10 λεπτά.
- 2 Λαδώνουμε ένα μπολ και βάζουμε μέσα το ζυμάρι σε μπάλα. Το σκεπάζουμε με πετσέτα και το αφήνουμε 1 ώρα να ξεκουραστεί και να φουσκώσει.
- 3 Στη συνέχεια κόβουμε μπαλάκια σε μέγεθος της γροθιάς μας. Τα πατάμε να πλατύνουν.
- 4 Θρυμματίζουμε τη φέτα ή την ξινομυζήθρα. Παίρνουμε μια μικρή ποσότητα και τη βάζουμε στο κέντρο του ζυμαριού.
- 5 Γυρίζουμε τις άκρες και κλείνουμε σε μπαλάκι.
- 6 Πατάμε το μπαλάκι να πλατύνει, πιέζοντας απαλά με τα δάχτυλά μας.
- 7 Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε τηγάνι και τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά.

8 Μόλις χρυσίσει από τη μια μεριά το τηγανόψωμο, το γυρίζουμε και από την άλλη.

9 Καλή όρεξη!