



## Τηγανόψωμα από την Εύβοια, με φέτα και κεφαλογραβιέρα

**Μερίδες:** 6 τηγανόψωμα | **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 15 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

### Υλικά για τα τηγανόψωμα

- 9 γρ. ξηρή μαγιά (1 φακελάκι)
- 200 ml χλιαρό νερό
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.σ. αλάτι
- 80 ml ελαιόλαδο
- [300 γρ. φέτα ΔΩΔΩΝΗ, θρυμματισμένη](#)
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Άλλα υλικά

- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
- [80 γρ. τριμμένη Κεφαλογραβιέρα ΔΩΔΩΝΗ](#)

### Εκτέλεση

1) Σε μπολάκι ανακατεύουμε το ⅓ του νερού με την μαγιά και τη ζάχαρη, μέχρι να διαλυθεί η μαγιά και αφήνουμε για 5 λεπτά.

2) Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι και ανοίγουμε στη μέση του μια λακουβίτσα. Ρίχνουμε στη λακουβίτσα το αλάτι, το ελαιόλαδο και το μείγμα της μαγιάς.

3) Αρχίζουμε να ανακατεύουμε την ζύμη από το κέντρο προς τα έξω, ρίχνοντας σταδιακά το νερό. Ζυμώνουμε καλά μέχρι να έχουμε μια ζύμη εύπλαστη που ξεκολλά απ' τα χέρια μας. Εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα αλεύρι ή νερό.

4) Σκεπάζουμε τη ζύμη με μια πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει για 30 λεπτά σε ζεστό μέρος της κουζίνας.



5) Χωρίζουμε τη ζύμη σε 6 κομμάτια. Σε αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε κάθε κομμάτι με πλάστη, ώστε να σχηματίσουμε δίσκους πάχους 2 εκ. Περίπου.

6) Βάζουμε 3-4 κ.σ. [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#) και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι στο κέντρο κάθε ζυμαριού, το διπλώνουμε και ξαναπερνάμε με τον πλάστη ώστε να μείνει η γέμιση στο κέντρο και να ξανασχηματίσουμε δίσκο.

7) Σκεπάζουμε με την πετσέτα και αφήνουμε να ξαναφουσκώσουν για 30 λεπτά σε ζεστό σημείο.

8) Ζεσταίνουμε μπόλικο ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι και τηγανίζουμε τα τηγανόψωμα για 3-4 λεπτά την κάθε πλευρά, μέχρι να χρυσίσουν καλά. Τα ακουμπάμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

9) Σερβίρουμε τα τηγανόψωμα ζεστά, πασπαλίζοντάς τα με [τριμμένη Κεφαλογραβιέρα ΔΩΔΩΝΗ](#).

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**