



Τραβηχτές Μάνης

Μερίδες: 7-10 τραβηχτές **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

Υλικά:

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
9 γρ. ξηρή μαγιά
300 ml χλιαρό νερό
1 κ.γλ. αλάτι
4 κ.σ. ελαιόλαδο
ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Υλικά για το σερβίρισμα:

μέλι
αλμυρό σκληρό τυρί της επιλογής μας

Εκτέλεση:

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, τη μαγιά και το νερό σταδιακά και ανακατεύουμε μέχρι να απορροφηθεί η μεγάλη ποσότητα αλευριού. Προσθέτουμε το αλάτι και το ελαιόλαδο και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε μία λεία ζύμη. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να ξεκουραστεί για 1 ώρα ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
- 2) Λαδώνουμε ελαφρώς τον πάγκο μας και κόβουμε τη ζύμη σε 10 μικρά κομμάτια τα κάνουμε μπαλάκια και τα αφήνουμε στην άκρη. Τα τραβάμε και απο τις 2 πλευρές μέχρι να έχουμε ένα μακρύ οβάλ ζυμαράκι.
- 3) Βάζουμε σε ένα τηγάνι το ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο και μόλις κάψει τηγανίζουμε της τραβηχτές. Τις γυρνάμε με ένα πιρούνι και απο τις δύο πλευρές μέχρι να χρυσίσουν και να γίνουν τραγανές.

4) Σερβίζουμε με μελί και τυρί.