

31 Οκτωβρίου 2016

Τηγανοψωμάκια με κιμά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Για

την γέμιση

Κιμάς μοσχαρίσιος - 500 γρ

Κιμάς χοιρινός - 200 γρ

Τυρί φέτα - 200 γρ

Αλάτι-πιπέρι

Κρεμμύδια - 2 μεγάλα ψιλοκομμένα

Ελαιόλαδο για σοτάρισμα

Για την ζύμη

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ - 700 γρ

Αλάτι - 1 κοφτή κουταλιά σούπας

Ζάχαρη - 1/2 κουταλάκι γλυκού

Ξηρή μαγιά στιγμής ΓΙΩΤΗΣ - 2 φακελάκια

Νερό - 2 1/2 κούπες χλιαρό

Ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

οδηγίες Γεμιστά τηγανοψωμάκια με κιμά που θα λατρέψετε!

Ξεκινάμε να φτιάξουμε την γέμιση σοτάροντας με λίγο ελαιόλαδο τον κιμά μαζί με τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια μέχρι να ασπρίσουν και να αλλάξει χρώμα ο κιμάς. Αλατοπιπερώνουμε και στο τέλος προσθέτουμε την φέτα τριμμένη. Κατεβάζουμε από την φωτιά κι αφήνουμε την γέμιση να κρυώσει. Σε μια λεκανίτσα βάζουμε το αλεύρι, την μαγιά, το αλάτι και την ζάχαρη και τα ανακατεύουμε.

Αρχίζουμε να προσθέτουμε λίγο λίγο το χλιαρό νερό και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια ζύμη μαλακή που να μην κολλάει στα χέρια μας. Βάζουμε την ζύμη σε ένα σκεύος που το έχουμε αλείψει με ελαιόλαδο και την αφήνουμε εκεί σκεπασμένη για 60 λεπτά, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Στην συνέχεια χωρίζουμε την ζύμη σε μπαλάκια στο μέγεθος καρδιού. Με τον πλάστη τα ανοίγουμε σε στρογγυλά ζυμαράκια. Βάζουμε στο καθένα από ένα κουταλάκι γλυκού γέμιση και το κλείνουμε καλά σαν πουγκάκι. Έπειτα τα πατάμε από πάνω με το χέρι μας προσεκτικά, για να αποκτήσουν σχήμα τηγανόψωμου.

Βάζουμε το ηλιέλαιο σε ένα τηγάνι να κάψει και ξεκινάμε να τα τηγανίζουμε λίγα λίγα, μέχρι να αποκτήσουν ένα ωραίο χρυσό χρώμα. Τα τοποθετούμε σε χαρτί κουζίνας για να φύγει το περιττό λάδι κι είναι έτοιμα να τα απολαύσουμε ζεστά.

Πηγές: www.chefoulis.gr- clickatlife.gr