

## Πανεύκολο και γρήγορο τηγανόψωμο με πατάτα και τυρί

**Μερίδες:** 2-4 (2 γεμιστά τηγανόψωμα) **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 10-15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10-15 λεπτά

### Υλικά για τη ζύμη:

- 110 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 60 ml. χλιαρό φυτικό ρόφημα ή γάλα
- 30 ml. ελαιόλαδο
- ½ κ.γλ. αλάτι

### Υλικά για τη γέμιση:

- 150-170 γρ. , βρασμένη και πολτοποιημένη(1 μεσαία πατάτα)
- 120 γρ. κεφαλογραβιέρα ή μοτσαρέλα, τριμμένη

### Υλικά για τη salsa verde:

- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 20 φύλλα φρέσκο βασιλικό
- 10-12 φύλλα φρέσκο δυόσμο
- χυμό από 1 λαιμ
- 1 κ.σ. κάπαρη
- 2 κ.γλ. Sriracha sauce, καυτερή ή κάποια άλλη καυτερή σάλτσα της επιλογής μας
- 150 ml ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Πρώτα ξεφλουδίζουμε και βάζουμε την πατάτα μας να βράσει, θέλουμε να γίνει αρκετά μαλακή έτσι ώστε να μπορούμε να την πολτοποιήσουμε με το πιρούνι. Μόλις είναι έτοιμη την μεταφέρουμε σε ένα πιάτο ή ξύλο κοπής την λιώνουμε με το πιρούνι, αλατίζουμε ελαφρώς και βάζουμε αρκετό φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύουμε και την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

2) Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι και προσθέτουμε το φυτικό ρόφημα και το ελαιόλαδο και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μία ελαστική ζύμη, την κάνουμε μπάλα και την χωρίζουμε σε 2 ίσα μέρη. Τα αφήνουμε στην άκρη να ξεκουραστεί 10-15 λεπτά.

- 3) Μόλις τα ζυμαράκια μας είναι έτοιμα τα μεταφέρουμε στον πάγκο μας που έχουμε ελαφρώς αλεύρωσει και τα ανοίγουμε με την βοήθεια ενός πλάστη στο σχήμα ενός κύκλου θέλουμε να είναι αρκετά λεπτή.
- 4) Βάζουμε μέσα στα ζυμάρια μια στρώση πατάτα, μια στρώση τυρί εναλλάξ μέχρι να μας τελειώσουν.
- 5) Κλείνουμε καλά τα ζυμαράκια από πάνω τσιμπώντας τις πλευρές μεταξύ τους. Γυρνάμε το κλείσιμο προς τον πάγκο και με ένα πλάστη ανοίγουμε ελάχιστα το γεμιστό μας flatbread χωρίς όμως να βάλουμε πίεση και ανοίξει.
- 6) Βάζουμε ένα τηγάνι να κάψει το λαδώνουμε ελαφρώς και ψήνουμε το flatbread μας για 5 λεπτά από την κάθε πλευρά.
- 7) Σε ένα μούλτι βάζουμε όλα τα υλικά για τη salsa verde, τα χτυπάμε καλά να ομογενοποιηθούν, δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε την γεύση αν την θέλουμε πιο καυτερή.
- 8) Σερβίρουμε το flatbread μας ζεστό, κομμένο σε τρίγωνα κομμάτια και τα περιχύνουμε με την salsa ή βάζουμε τη salsa σε ένα μπολάκι και τα βυθίζουμε εκεί.