

28 Φεβρουαρίου 2020

## **Αλμυρά κέικ με ελληνικά τυριά!**

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Τα αλμυρά κέικ είναι ιδανικά για όλες τις ώρες της ημέρας. Αποτελούν πλήρες γεύμα και διατηρούνται εκτός ψυγείου χωρίς πρόβλημα.



Αλμυρό κέικ με μπρόκολο, φέτα και πιπεριά Φλωρίνης

Υλικά

Για 1 φόρμα 23 εκ. x 12 εκ.

1 κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης

1 μεγάλο μίσχο μπρόκολο

1¾ φλιτζ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κ.γ. baking powder

½ κ.γ. αλάτι

½ κ.γ. φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

1 κ.σ. φρέσκα φύλλα θυμαριού

3 μεγάλα αυγά

1/3 φλιτζ. ε.π. ελαιόλαδο

½ φλιτζάνι γιαούρτι στραγγιστό

1 μικρή σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη

150 γρ. φέτα, σε μικρά κομμάτια

Εκτέλεση

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180°C και βουτυρώνετε μια φόρμα μακρόστενη με διαστάσεις 23 εκ. x 12 εκ.

Ψήνετε την πιπεριά πάνω από ανοιχτή φλόγα (στο γκαζάκι) ή στο γκριλ, γυρίζοντας συχνά μέχρι να μαυρίσει η φλούδα της. Την κλείνετε αεροστεγώς σε μια σακούλα για 4-5 λεπτά και μετά είναι πολύ εύκολο να την ξεφλουδίσετε. Την κόβετε σε καρεδάκια 1,5 εκ.

Κόβετε το μπρόκολο σε μπουκετάκια, αφήνοντας περίπου 2,5 εκ. από τον μίσχο. Τα ζεματίζετε σε αλατισμένο νερό που βράζει για 2 λεπτά. Στραγγίζετε και ξεπλένετε με κρύο νερό.

Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύετε μαζί το αλεύρι, το baking powder, το αλάτι, το πιπέρι και το θυμάρι. Σε ένα μεσαίο μπολ, χτυπάτε μαζί τα αυγά, το ελαιόλαδο και το γιαούρτι μέχρι να ανακατευθούν καλά. Κάνετε μια λακκούβα στο αλεύρι, ρίχνετε το μίγμα των αυγών, πασπαλίζετε το σκόρδο και αναδιπλώνετε με μια σπάτουλα μέχρι το αλεύρι να υγρανθεί ελαφρά. Προσθέτετε την πιπεριά και τη φέτα, ανακατεύοντας με προσοχή με τη σπάτουλα, ώστε τα κομμάτια του τυριού να μείνουν ανέπαφα και διάσπαρτα σε όλη τη ζύμη.

Αδειάζετε περίπου το 1/4 του μείγματος στη φόρμα και αφήνετε να καλύψει το κάτω μέρος. Τοποθετήστε τα μπρόκολα όρθια στη φόρμα έτσι ώστε να στέκονται στους μίσχους τους και να μοιάζουν με μικροσκοπικά δέντρα. Γεμίζετε τη φόρμα με την υπόλοιπη ζύμη, με ένα κουτάλι, ανάμεσα στα μπρόκολα και καλύπτοντας τις κορυφές τους. Ισιώνετε την επιφάνεια της ζύμης και φουρνίζετε.

Ψήνετε για 40-45 λεπτά, μέχρις ότου το κέικ γίνει χρυσοκίτρινο και όταν μια οδοντογλυφίδα τοποθετημένη στο κέντρο του κέικ βγαίνει με μερικά ψίχουλα κολλημένα πάνω της.

Αφήνετε να κρυώσει η φόρμα για περίπου 5 λεπτά, στη συνέχεια περνάτε ένα μαχαίρι γύρω από τις άκρες της φόρμας για να χαλαρώσει το κέικ και να το βγάλετε αναποδογυρίζοντας σε μια σχάρα για να συνεχίσει να κρυώνει. Μπορεί να καταναλωθεί ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

Αλμυρό κέικ με τυριά και κρεμμύδια

Υλικά

Για μια στρογγυλή φόρμα με έλασμα, διαμέτρου 20 εκ.

500 γρ. Κατίκι Δομοκού

200 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

4 αυγά

2 φλιτζάνια κασέρι ή Γραβιέρα Νάξου, τριμμένα

½ φλιτζάνι φρέσκα μυρωδικά, ψιλοκομμένα (θυμάρι, ρίγανη, άνηθο, μαϊντανό, σχοινόπρασο)

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο και σοταρισμένο

175 γραμμάρια αλεύρι (περίπου 1 ¼ φλιτζάνι)

1 κ.γ. baking powder

1 κ.γ. αλάτι

½ κ.γ. μαύρο πιπέρι

Ροδέλες κρεμμυδιού (δαχτυλίδια) για τη διακόσμηση

Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C και βουτυρώνετε τη φόρμα.

Ανακατεύετε το Κατίκι Δομοκού μαζί το βούτυρο μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Προσθέστε τα αυγά, ένα τη φορά, «ξύνοντας» το μπολ για να πάει παντού μετά από κάθε προσθήκη και ανακατεύετε καλά.

Προσθέτετε το σοταρισμένο κρεμμύδι, το κασέρι ή τη Γραβιέρα και τα βότανα και ανακατεύετε καλά.

Προσθέτετε το αλεύρι, το baking powder, το αλάτι και το πιπέρι και ανακατεύετε πολύ καλά.

Μεταφέρετε το μείγμα στη βουτυρωμένη φόρμα και διακοσμήστε την επιφάνεια με δαχτυλίδια κρεμμυδιού.

Ψήνετε για 45 λεπτά – 1 ώρα, έως ότου η κορυφή είναι χρυσοκάστανη και ένα μαχαίρι βγαίνει καθαρό όταν το βάλετε μέχρι το κέντρο του.

Αποσύρετε από τον φούρνο και αφήνετε να κρυώσει για 20-30 λεπτά.

Κόβετε και σερβίρετε.

Αλμυρό κέικ με σπανάκι και φέτα

Υλικά

Για μία φόρμα 10 εκ. x 29 εκ.

2 αυγά, μεγάλα

85 ml ε.π. ελαιόλαδο / 6 κουταλιές της σούπας

250 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

360 γρ. αλεύρι

10 γρ. baking powder (2 + ½ κ.σ.)

1 κ.γ. αλάτι (εξαρτάται από το τυρί )

150 γρ. φέτα (1 + ½ φλιτζάνια) σε κύβους

200 γρ. ψιλοκομμένο σπανάκι

½ ματσάκι μαϊντανό

Εκτέλεση

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180°C. Βουτυρώνετε τη φόρμα σας.

Χτυπάτε τα αυγά, το λάδι και το γιαούρτι.

Προσθέτετε αλεύρι, baking powder, αλάτι και ανακατεύετε με μια σπάτουλα μέχρι να μαλακώσει. Η ζύμη θα είναι σφιχτή.

Προσθέτετε τη φέτα, τον μαϊντανό και το σπανάκι και ανακατεύετε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Ψήνετε για περίπου 35-40 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τον φούρνο σας. Δοκιμάστε με μαχαίρι ή οδοντογλυφίδα για να ελέγξετε ότι έχει ψηθεί.

Μετά από 5-10 λεπτά βγάζετε από τη φόρμα και το αφήνετε πάνω σε σχάρα να κρυώσει.

Σερβίρετε όσο είναι χλιαρό ή κρύο.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

Η ζύμη θα είναι αρκετά σφιχτή. Μην προσθέτετε άλλο υγρό εκτός από αυτό που καθορίζεται στη μέτρηση.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σπανάκι, κάποιο άλλο τυρί, μαϊντανό, δεντρολίβανο, ελιές κ.λπ.

Αν χρησιμοποιείτε κατεψυγμένο σπανάκι, αφήνετε να στραγγίσει καλά πριν από τη χρήση. Εάν χρησιμοποιείτε φρέσκα φύλλα σπανακιού, τα κόβετε και τα σοτάρετε έως ότου εξατμιστεί το νερό τους.

Εάν το τυρί που χρησιμοποιείτε δεν είναι πολύ μαλακό, θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

Όλα τα συστατικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.