

Εύκολο Σπιτικό Ψωμί



- **ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΙΑ:** 1 (10 Servings)
 - **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:** 25 mins
 - **ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:** 40 mins
 - **ΕΤΟΙΜΟ ΣΕ:** 1 hr 5 mins
-

Υλικά:

- 400 gr. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 gr. μαγιά ξηρή
- Νερό χλιαρό
- 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Οδηγίες:

Προσοχή: όλες οι οδηγίες και η παρασκευή του ψωμιού πρέπει να γίνει με την παρουσία ενήλικα.

1. Σε ένα μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, κάνουμε μια λακούβα, προσθέτουμε την ζάχαρη, την μαγιά και 100ml χλιαρό νερό.
2. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε 10 λεπτά σε ζεστό σημείο.



3. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 60°C για 10 λεπτά και κατόπιν τον σβήνουμε. Ανακατεύουμε ελαφρά τα υλικά που προσθέσαμε στο μπολ. Διαλύουμε σε 120ml νερό το αλάτι και το προσθέτουμε σταδιακά ενώ ζυμώνουμε. Θα ζυμώσουμε την ζύμη για 3 συνεχόμενα λεπτά.



4. Σε ένα στρογγυλό μπολ μετρίου, στρώνουμε μια καθαρή λινή πετσέτα και πασπαλίζουμε με αλεύρι. Τοποθετούμε μέσα το ζυμάρι που ετοιμάσαμε και καλύπτουμε ερμητικά με μεμβράνη.

Αφήνουμε το μπολ μέσα στον φούρνο, που προθερμάναμε, για 20 λεπτά.



5. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220°C. Αναποδογυρίζουμε το ψωμί σε ένα δίσκο ψησίματος ή ταψί. Ψήνουμε για 30 λεπτά στους 180°C και άλλα 8-10 στους 200°C.



ΕΤΟΙΜΟ!!