



## ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΤΗ ΡΟΥΜΑΝΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΤΟ ΜΑΤΙ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 3 ΩΡΕΣ – ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: 1,5 ΩΡΑ

### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- iCook Κατσαρόλα 2 L και Καπάκι
- iCook Μεγάλο Θολωτό Καπάκι
- iCook Κατσαρόλα Dutch 8 L και Καπάκι
- Κούπα-μεζούρα και εξαρτήματα
- Κόσκινο (για το αλεύρι)

### ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό αλεύρι
- 500 ml νερό
- 2 κουταλάκια νωπής/ξηρής μαγιάς
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεστάνετε το νερό στην iCook Κατσαρόλα 2 L μέχρι να γίνει χλιαρό και κοσκινίστε το αλεύρι στο iCook Μεγάλο Θολωτό Καπάκι. Κάντε μια τρύπα στο κέντρο.
2. Προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη και τη μαγιά και στη συνέχεια ρίξτε το χλιαρό νερό πάνω από τα υλικά. Αφήστε το για 10 λεπτά.
3. Ανακατέψτε τα υλικά με τα χέρια σας μέχρι να σχηματιστεί μια ζύμη.
4. Ζυμώστε μέχρι να αποκτήσει μαλακή και ελαστική υφή και αφήστε τη να φουσκώσει για περίπου μία ώρα (μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο).
5. Τοποθετήστε την iCook Κατσαρόλα 8 L στο μάτι και ζεστάνετε την ελαφρά. Στη συνέχεια, βάλτε τη ζύμη μέσα και αφήστε τη να φουσκώσει για ακόμη 15 λεπτά.
6. Γυρίστε το μάτι στη χαμηλότερη θερμοκρασία, σκεπάστε με το καπάκι και αφήστε το ψωμί να μαγειρευτεί για 50 λεπτά.
7. Κλείστε το μάτι και αφήστε το ψωμί να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.
8. Απολαύστε!

**Συμβουλή ABO:** Όσο η ζύμη φουσκώνει και μαγειρεύεται, μπορείτε να φτιάξετε μια συμπληρωματική συνταγή, να διαβάσετε το Amagram ή να συναντήσετε κάποιον πελάτη!