



### ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΧΡΙΣΤΟΨΩΜΟ

Οι παλιές νοικοκυρές συνηθίζουν να φτιάχνουν το «ψωμί του Χριστού» την παραμονή ή την προπαραμονή των Χριστουγέννων.

### Υλικά

- 2 φλιτζ. νερό χλιαρό
- 1 φακελάκι μαγιά ξερή
- 4 κουτ. σούπας μέλι
- 1 κουτ. σούπας ζάχαρη
- 1 κιλό αλεύρι σκληρό για ψωμί + 4 - 5 κουτ. σούπας, για την επιφάνεια εργασίας και το ταψί
- 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι
- 1 κουτ. σούπας γλυκάνισος
- 1/2 κουτ. γλυκού μαχλέπι, κοπανισμένο
- 1/3 φλιτζ. ελαιόλαδο + λίγο, για τη λεκάνη και το ταψί

#### Στόλισμα

- 1 καρύδι ολόκληρο
- λίγα αμύγδαλα λευκά
- λίγες σταφίδες
- μερικά καρφάκια γαρύφαλλου
- σουσάμι

#### Επάλειψη

- 1 κουτ. σούπας μέλι
- 2 κουτ. σούπας νερό καυτό

### Διαδικασία

Βάζουμε το χλιαρό νερό σε ένα μπουλ. Διαλύουμε σε αυτό τη μαγιά, το μέλι και τη ζάχαρη, ανακατεύοντας καλά. Κοσκινίζουμε μέσα στον κάδο το αλεύρι. Προσθέτουμε το αλάτι, τον γλυκάνισο, το μαχλέπι και το ελαιόλαδο. Ξ

εκινάμε να ζυμώνουμε με τον γάντζο, ρίχνοντας λίγο-λίγο το νερό με τα διαλυμένα υλικά. Αν η ζύμη βγαίνει πολύ σφιχτή, προσθέτουμε ακόμη μισό φλιτζάνι χλιαρό νερό.

Συνεχίζουμε το ζύμωμα για περίπου 5 λεπτά ακόμη. Πασπαλίζουμε με αλεύρι την επιφάνεια εργασίας και ακουμπάμε σε αυτή τη ζύμη. Ζυμώνουμε με τα χέρια μέχρι να ξεκολλάει τελείως από αυτά.

Λαδώνουμε ελαφρώς μια λεκάνη και μεταφέρουμε εκεί τη ζύμη. Κλείνουμε με μεμβράνη και αφήνουμε τη λεκάνη σε ζεστό μέρος για περίπου 2 ώρες, μέχρι η ζύμη να διπλασιαστεί σε όγκο. Λαδώνουμε και αλευρώνουμε καλά ένα μεγάλο, στρογγυλό ταψί. Ακουμπάμε τη φουσκωμένη ζύμη στην αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και αφαιρούμε ένα κομμάτι από αυτή για το στόλισμα. Την ξαναζυμώνουμε ελαφρώς με τα χέρια, την πλάθουμε σε καρβέλι και τη βάζουμε στο ταψί. Την αφήνουμε να ξαναφουσκώσει για περίπου 30 λεπτά.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C.

Ετοιμάζουμε το μείγμα της επάλειψης ανακατεύοντας το μέλι με το καυτό νερό. Πλάθουμε με το κομμάτι ζύμης που έχουμε κρατήσει στολίδια της αρεσκείας μας, όπως σταυρούς, ανθρωπάκια, λουλούδια, ζωάκια, λεπτές λωρίδες κ.ά. Ακουμπάμε τα στολίδια πάνω στο καρβέλι. Αλείφουμε όλη την επιφάνεια με το μελόνερο, πιέζοντας ελαφρώς τα ζυμαρένια στολίδια ώστε να κολλήσουν. Σφηνώνουμε στο κέντρο του ψωμιού το καρύδι.

Γαρνίρουμε με λίγα αμύγδαλα και σταφίδες. Σφηνώνουμε μερικά καρφάκια γαρύφαλλου και πασπαλίζουμε με σουσάμι. Ψήνουμε το χριστόψωμο στον φούρνο για 45 - 50 λεπτά. Γύρω στα 35 λεπτά ψησίματος, ανοίγουμε τον φούρνο και αλείφουμε πάλι το καρβέλι με μελόνερο. Συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα