

# Ψωμί – λαδόψωμο

(Συνταγή από την Ευαγγελία)



## ΥΛΙΚΑ:

- 2 φακελάκια μαγιά ξηρή σκόνη
- 2 ποτήρια χλιαρό νερό
- 1 πακέτο μπλε αλεύρι
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1/2 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 ποτήρι ελαιόλαδο

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ρίχνω τα 2 ποτήρια χλιαρό νερό και το αλάτι σε μια λεκάνη και διαλύω μέσα στο νερό τα 2 φακελάκια μαγιάς και προσθέτω το λάδι.

Ρίχνω λίγο – λίγο το αλεύρι και ανακατεύω μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά (υφή σαν λάστιχο).

Αφήνω το ζυμάρι, σκεπασμένο με μια πετσέτα, να φουσκώσει για δύο ώρες και το ζυμώνω ξανά.

Το αφήνω πάλι να φουσκώσει για μισή ώρα.

Τέλος βάζω το ζυμάρι σε λαδωμένο ταψί και το ψήνω στον φούρνο στους 180° C για μία ώρα.

## ΠΑΡΑΛΑΓΕΣ:

Αν θέλω μπορώ να προσθέσω στο ζυμάρι συνδυασμό με τα παρακάτω υλικά:

- ✚ Ντομάτα – ελιές – ρίγανη
- ✚ Κρεμμύδι – ελιές – δυόσμος
- ✚ Δυόσμο και φέτα
- ✚ Ζαμπόν -- τυρί – πιπέρι

**Καλή επιτυχία!**