

Ένα πολύ αφράτο τυρόψωμο με διακριτική γεύση από κεφαλοτύρι και φέτα, συνοδεύει ιδανικά το φαγητό σας. Μπορείτε επίσης να φτιάξετε πεντανόστιμα σάντουιτς και τوست, να το αλείψετε με βούτυρο ή λάδι, να το φάτε με σαλάμι, ζαμπόν ή και καπνιστό σολομό! Η συνταγή είναι εύκολη και θα σας δώσει πεντανόστιμο αφράτο τυρόψωμο. Καλή όρεξη!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. σκληρό αλεύρι

150 γρ. φέτα

70 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο

1 κ.σ. ελαιόλαδο

200 ml χλιαρό νερό ή όσο πάρει

1 φακελάκι ξηρή μαγιά ή 25 γρ. νωπή

5 κ.σ. γάλα χλιαρό

1 κ.γλ. κοφτό αλάτι

1 κ.γλ. ζάχαρη

Σουσάμι για το πασπάλισμα (προαιρετικά)

Αφράτο τυρόψωμο

Εκτέλεση συνταγής

Διαλύουμε τη μαγιά και τη ζάχαρη στο χλιαρό γάλα. Ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο στο αλεύρι. Ρίχνουμε τη διαλυμένη μαγιά και ξεκινάμε να ζυμώνουμε, προσθέτοντας σταδιακά το νερό, όσο πάρει ώστε να έχουμε ένα ωραίο απαλό ζυμάρι. Ζυμώνουμε τουλάχιστον 10 λεπτά.

Προς το τέλος του ζυμώματος προσθέτουμε την φέτα χοντροτριμμένη και το κεφαλοτύρι και ζυμώνουμε να ενσωματωθούν τα τυριά.

Βάζουμε λίγες σταγόνες ελαιόλαδο σε ένα μπολ και στα χέρια μας, κάνουμε το ζυμάρι μπάλα, το ραντίζουμε με λίγο νερό και το σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα. Το αφήνουμε να φουσκώσει για μία ώρα.

Στη συνέχεια το τοποθετούμε σε ταψί δίνοντας το σχήμα είτε καρβελιού είτε φραντζόλας. Μπορούμε να λαδώσουμε λίγο το ταψί ή να στρώσουμε χαρτί ψησίματος. Πασπαλίζουμε το ψωμί με σουσάμι και το αφήνουμε να φουσκώσει ακόμα μισή ώρα μέσα στο ταψί.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C. Ψήνουμε για 35 λεπτά περίπου ή μέχρι να πάρει ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

Το βγάζουμε και το βάζουμε σε σχάρα να κρυσώσει καλά.

Κόβουμε και απολαμβάνουμε το αφράτο τυρόψωμό μας. Μπορούμε να συνοδεύσουμε το φαγητό μας, να απλώσουμε πάνω του όποια αλοιφή μας αρέσει, να το φάμε με λίγο ελαιόλαδο σκέτο, να το κάνουμε σάντουιτς ή τوست και ότι τραβάει η όρεξή μας.

Καλή επιτυχία!

Αφράτο τυρόψωμο

Βήμα προς Βήμα

- 1 -Διαλύουμε τη μαγιά και τη ζάχαρη στο χλιαρό γάλα.
- 2 Ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο στο αλεύρι.
- 3 Ρίχνουμε τη διαλυμένη μαγιά και ξεκινάμε να ζυμώνουμε, προσθέτοντας σταδιακά το νερό, όσο πάρει ώστε να έχουμε ένα ωραίο απαλό ζυμάρι. Ζυμώνουμε τουλάχιστον 10 λεπτά.
- 4 Προς το τέλος του ζυμώματος-προσθέτουμε την φέτα χοντροτριμμένη και το κεφαλοτύρι και ζυμώνουμε να ενσωματωθούν τα τυριά.
- 5 Βάζουμε λίγες σταγόνες ελαιόλαδο σε ένα μπολ και στα χέρια μας, κάνουμε το ζυμάρι μπάλα, το ραντίζουμε με λίγο νερό και το σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα. Το αφήνουμε να φουσκώσει για μία ώρα.
- 6 Στη συνέχεια το τοποθετούμε σε ταψί δίνοντας το σχήμα είτε καρβελιού είτε φραντζόλας. Μπορούμε να λαδώσουμε λίγο το ταψί ή να στρώσουμε χαρτί ψησίματος. Πασπαλίζουμε το ψωμί με σουσάμι και το αφήνουμε να φουσκώσει ακόμα μισή ώρα μέσα στο ταψί.

7 Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C. Ψήνουμε για 35 λεπτά περίπου ή μέχρι να πάρει ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

8 Το βγάζουμε και το βάζουμε σε σχάρα να κρυώσει καλά.

9 Κόβουμε και απολαμβάνουμε το αφράτο τυρόψωμό μας όπως θέλουμε. Καλή επιτυχία!