

Χωριάτικο ψωμί στη γάστρα, χωρίς πολύ ζύμωμα

Εύκολο σπιτικό ψωμί, χωρίς πολύ ζύμωμα, ψημένο στη γάστρα. Η γεύση του θα σας θυμίσει προζυμένιο ψωμί, χάρη στην ωρίμανση που γίνεται στο ψυγείο. Φτιάξτε το δικό σας σπιτικό ψωμί εύκολα και απλά!

Τι θα χρειαστείτε

350 γρ. κίτρινο αλεύρι για ψωμί

150 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

1 κύβο (25 γρ.) φρέσκια μαγιά ή 1 φακελάκι (8γρ.) ξερή

300 ml νερό ή όσο πάρει

1 γεμάτο κ.γλ. αλάτι

1 κοφτό κ.γλ. ζάχαρη

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Σουσάμι, προαιρετικά, για το πασπάλισμα

20 γρ. καλαμποκάλευρο (προαιρετικά) για πιο τραγανή κόρα

Χωριάτικο ψωμί στη γάστρα, χωρίς πολύ ζύμωμα

Εκτέλεση συνταγής

Διαλύουμε σε ένα φλιτζάνι χλιαρό νερό τη μαγιά και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε 3-4 κ.σ. από το κίτρινο αλεύρι. Σκεπάζουμε με μεμβράνη ή πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος να ενεργοποιηθεί η μαγιά, περίπου 15 λεπτά.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το υπόλοιπο κίτρινο αλεύρι, το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το αλάτι, το ελαιόλαδο και ρίχνουμε σταδιακά το υπόλοιπο νερό (από τη βρύση αλλά όχι κρύο). Ζυμώνουμε μέχρι να απορροφηθεί.

Προς το τέλος μπορεί να χρειαστεί λίγο ακόμα αλεύρι για όλες τις χρήσεις. Η ζύμη όμως πρέπει να κολλάει λίγο, να έχει υγρασία.

Σκεπάζουμε το μπολ, το αφήνουμε 20 λεπτά να φουσκώσει λίγο η ζύμη και στη συνέχεια καλύπτουμε το μπολ με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο, για περίπου 12 ώρες. Μπορούμε να κάνουμε τη διαδικασία το απόγευμα και να τελειώσουμε το ψωμί μας την άλλη μέρα το πρωί.

Την άλλη μέρα η ζύμη θα έχει φουσκώσει μέσα στο ψυγείο. Την βγάζουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και κάνουμε μερικά διπλώματα.

Δίνουμε σχήμα καρβελιού ή φραντζόλας.

Παίρνουμε μια λαδόκολλα ή χαρτί ψησίματος και πασπαλίζουμε με το καλαμποκάλευρο. Μεταφέρουμε το ψωμί μας εκεί. Το καλαμποκάλευρο κάνει πολύ τραγανή την κόρα.

Χαράζουμε με κοφτερό μαχαίρι την επιφάνεια του ψωμιού, τραβώντας 3-4 χαραγματιές. Πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι για όλες τις χρήσεις.

Σκεπάζουμε και αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει, από 1 έως 3 ώρες, ανάλογα τη θερμοκρασία που έχει ο χώρος μας.

Αφού φουσκώσει, αν θέλουμε να πασπαλίσουμε με σουσάμι, αλείφουμε απαλά την επιφάνεια του ψωμιού με νερό και ρίχνουμε το σουσάμι.

Μισή ώρα πριν ψήσουμε το ψωμί, βάζουμε τη γάστρα κλειστή με το καπάκι της στο φούρνο, να κάψει καλά, στη μέγιστη θερμοκρασία.

Βγάζουμε τη γάστρα, τοποθετούμε μέσα το ψωμί με τη λαδόκολλα, ραντίζουμε με λίγες σταγόνες νερό και σκεπάζουμε με το καπάκι.

Ψήνουμε στους 220°C-240°C, ανάλογα το φούρνο, για περίπου 50-60 λεπτά. Στα 50 λεπτά ξεσκεπάζουμε και ελέγχουμε το χρώμα. Ψήνουμε αν χρειαστεί 10 λεπτά ακόμα, χωρίς καπάκι.

Το ψωμί είναι τραγανό και μυρωδάτο, ψημένο σαν σε ξυλόφουρνο. Η γεύση του θα σας θυμίσει προζυμένιο ψωμί, χάρη στην ωρίμανση που έχει γίνει στο ψυγείο.

Απολαύστε το με το φαγητό σας ή με ελαιόλαδο, φέτα και ρίγανη!

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Ελιόψωμο](#) και [Τηγανόψωμο](#)

Χωριάτικο ψωμί στη γάστρα, χωρίς πολύ ζύμωμα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Διαλύουμε σε ένα φλιτζάνι-χλιαρό νερό τη μαγιά και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά.
- 2 Προσθέτουμε 3-4 κ.σ. από το κίτρινο αλεύρι. Σκεπάζουμε με μεμβράνη ή πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος να ενεργοποιηθεί η μαγιά, περίπου 15 λεπτά.
- 3 Στη συνέχεια προσθέτουμε το υπόλοιπο κίτρινο αλεύρι, το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το αλάτι, το ελαιόλαδο και ρίχνουμε σταδιακά το υπόλοιπο νερό (από τη βρύση αλλά όχι κρύο). Ζυμώνουμε μέχρι να απορροφηθεί.
- 4 Προς το τέλος μπορεί να χρειαστεί λίγο ακόμα αλεύρι για όλες τις χρήσεις. Η ζύμη όμως πρέπει να κολλάει λίγο, να έχει υγρασία.
- 5 Σκεπάζουμε το μπολ, το αφήνουμε 20 λεπτά να φουσκώσει λίγο η ζύμη και στη συνέχεια καλύπτουμε το μπολ με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο, για περίπου 12 ώρες. Μπορούμε να κάνουμε τη διαδικασία το απόγευμα και να τελειώσουμε το ψωμί μας την άλλη μέρα το πρωί.
- 6 Την άλλη μέρα η ζύμη θα έχει φουσκώσει μέσα στο ψυγείο. Την βγάζουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και κάνουμε μερικά διπλώματα.
- 7 Δίνουμε σχήμα καρβελιού ή φραντζόλας.
- 8 Παίρνουμε μια λαδόκολλα ή χαρτί ψησίματος και πασπαλίζουμε με το καλαμποκάλευρο. Μεταφέρουμε το ψωμί μας εκεί. Το καλαμποκάλευρο κάνει πολύ τραγανή την κόρα.
- 9 Χαράζουμε με κοφτερό μαχαίρι την επιφάνεια του ψωμιού, τραβώντας 3-4 χαραγματιές. Πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι για όλες τις χρήσεις.
- 10 Σκεπάζουμε και αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει, από 1 έως 3 ώρες, ανάλογα τη θερμοκρασία που έχει ο χώρος μας.
- 11 Αφού φουσκώσει, αν θέλουμε να πασπαλίσουμε με σουσάμι, αλείφουμε απαλά την επιφάνεια του ψωμιού με νερό και ρίχνουμε το σουσάμι.
- 12 Μισή ώρα πριν ψήσουμε το ψωμί, βάζουμε τη γάστρα κλειστή με το καπάκι της στο φούρνο, να κάψει καλά, στη μέγιστη θερμοκρασία.
- 13 Βγάζουμε τη γάστρα, τοποθετούμε μέσα το ψωμί με τη λαδόκολλα, ραντίζουμε με λίγες σταγόνες νερό και σκεπάζουμε με το καπάκι.
- 14 Ψήνουμε στους 220°C-240°C, ανάλογα το φούρνο, για περίπου 50-60 λεπτά. Στα 50 λεπτά ξεσκεπάζουμε και ελέγχουμε το χρώμα. Ψήνουμε αν χρειαστεί 10 λεπτά ακόμα, χωρίς καπάκι.
- 15 Το ψωμί είναι τραγανό και μυρωδάτο, ψημένο σαν σε ξυλόφουρνο. Η γεύση του θα σας θυμίσει προζυμένιο ψωμί, χάρη στην ωρίμανση που έχει γίνει στο ψυγείο.

16 Απολαύστε το με το φαγητό σας ή με ελαιόλαδο, φέτα και ρίγανη! Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το Ελιόψωμο και Τηγανόψωμο