

Το Χριστόψωμο, το παραδοσιακό ψωμί που έφτιαχναν οι νοικοκυρές για το τραπέζι των Χριστουγέννων, έχει ένα σταυρό και συνήθως διάφορα στολίδια, ανάλογα με τον τόπο και το σπίτι. Το ψωμί αυτό είναι αφιερωμένο στο Χριστό μας και συμβολίζει την ελπίδα και την ευημερία. Σε πολλά μέρη βάζουν καρύδια μέσα στη ζύμη και στολίζουν με ένα ολόκληρο καρύδι ή και άλλους ξηρούς καρπούς, κάνουν ευφάνταστα σχέδια και κεντίδια. Η δική μου μνήμη από τη γιαγιά μου είναι καρύδι και σταυρός εξωτερικά και γλυκάνισος εσωτερικά, να αφήνει μια υπέροχη γεύση και μυρωδιά. Καλά Χριστούγεννα!

Τι θα χρειαστείτε

600 γρ. αλεύρι (300 γρ. κίτρινο + 300 γρ. γ.ο.χ.)

330 ml ανθρακούχο νερό

25 γρ. φρέσκια μαγιά ή ένα φακελάκι ξερή

1 κ.σ. μέλι

1 κ.γλ. αλάτι

3 κ.σ. ελαιόλαδο

1/2 κ.σ. γλυκάνισο

Λίγο έξτρα αλεύρι αν χρειαστεί

Λίγο έξτρα ελαιόλαδο για το άλειμμα του ταψιού

Καρύδια και σουσάμι για το στόλισμα

Χριστόψωμο

Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύουμε τα δύο άλευρα σε μπολ και προσθέτουμε και το αλάτι.

Σε 200 ml από το ανθρακούχο νερό προσθέτουμε το γλυκάνισο και το βράζουμε για 2-3 λεπτά. Το νερό θα κιτρινίσει ελαφρά. Σουρώνουμε το γλυκάνισο, το κρατάμε στην άκρη και αφήνουμε το νερό να γίνει χλιαρό.

Ρίχνουμε τα υπόλοιπα 130 ml από το ανθρακούχο νερό σε μεγάλο μπολ. Διαλύουμε τη μαγιά, προσθέτουμε το μέλι και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε 3-4 κουταλιές από το αλεύρι. Σκεπάζουμε το μπολ και αφήνουμε τη μαγιά για 10 λεπτά να ενεργοποιηθεί.

Μετά τα 10 λεπτά θα έχει χλιαρύνει και το αρωματισμένο νερό.

Στο μπολ προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι, το ελαιόλαδο, το γλυκάνισο και σταδιακά το αρωματισμένο νερό. Ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε ένα ωραίο ελαστικό ζυμάρι. Αν κολλάει προσθέτουμε λίγο αλεύρι ακόμα.

Κρατάμε ένα μπαλάκι από τη ζύμη για να κάνουμε το σταυρό και αν θέλουμε και στολίδια.

Σε ταψί 22 εκ. ή τσέρκι με αποσπώμενη βάση αλείφουμε ελαιόλαδο. Βάζουμε τη ζύμη, κάνουμε το σταυρό και βάζουμε και καρύδια αν θέλουμε, και ένα καρύδι με το κέλυφος στο κέντρο του σταυρού.

Πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε το ψωμί να διπλασιαστεί σε όγκο. Λόγω του ανθρακούχου νερού θα φουσκώσει αρκετά γρήγορα. Με τη φρέσκια μαγιά εμένα μου παίρνει 30-35 λεπτά.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για περίπου 45-50 λεπτά.

Το βγάζουμε και το αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει.

Στη ζύμη μπορείτε αντί για ελαιόλαδο να βάλετε 1 αυγό και μία κουταλιά της σούπας βούτυρο, δίνει και έτσι πολύ ωραίο αποτέλεσμα, σαν ψωμί πολυτελείας.

Καλά Χριστούγεννα με υγεία!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [πολίτικη βασιλόπιτα](#)

Χριστόψωμο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ανακατεύουμε τα δύο άλευρα σε μπολ και προσθέτουμε και το αλάτι.
- 2 Σε 200 ml από το ανθρακούχο νερό προσθέτουμε το γλυκάνισο και το βράζουμε για 2-3 λεπτά. Σουρώνουμε το γλυκάνισο, το κρατάμε στην άκρη και αφήνουμε το νερό να γίνει χλιαρό.
- 3 Ρίχνουμε τα υπόλοιπα 130 ml από το ανθρακούχο νερό σε μεγάλο μπολ. Διαλύουμε τη μαγιά, προσθέτουμε το μέλι και ανακατεύουμε καλά.

4 Προσθέτουμε 3-4 κουταλιές από το αλεύρι. Σκεπάζουμε το μπολ και αφήνουμε τη μαγιά για 10 λεπτά να ενεργοποιηθεί.-

5 Στο μπολ προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι, το ελαιόλαδο, το γλυκάνισο και σταδιακά το αρωματισμένο νερό. Ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε ένα ωραίο ελαστικό ζυμάρι. Αν κολλάει προσθέτουμε λίγο αλεύρι ακόμα.

6 Κρατάμε ένα μπαλάκι από τη ζύμη για να κάνουμε το σταυρό και αν θέλουμε και στολίδια.

7 Σε ταψί 22 εκ. ή τσέρκι με αποσπώμενη βάση αλείφουμε ελαιόλαδο. Βάζουμε τη ζύμη, κάνουμε το σταυρό και βάζουμε και καρύδια αν θέλουμε, και ένα καρύδι με το κέλυφος στο κέντρο του σταυρού.

8 Πασπαλίζουμε με σουσάμι.

9 Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε το ψωμί να διπλασιαστεί σε όγκο.-

10 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για περίπου 45-50 λεπτά.-

11 Το βγάζουμε και το αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει. Καλά Χριστούγεννα με υγεία! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την-πολίτικη βασιλόπιτα