

Πολύ εύκολη συνταγή για ψωμί χωρίς μαγιά, μόνο με την προσθήκη μπύρας και μπέικιν πάουντερ. Δεν χρειάζεται καν ζύμωμα! Έτοιμο μέχρι να ετοιμάσετε και το φαγητό σας. Η ανάγκη προέκυψε όταν κατά τη διάρκεια της καραντίνας λόγω του κορονοϊού είχαν εκλείψει οι μαγιές από τα σούπερ μάρκετ. Η πρωτότυπη συνταγή είναι της Στέλλας από την Cookpad Greece μπορείτε να την δείτε εδώ [ψωμί με μπύρα](#). Εγώ έκανα απλά κάποιες αλλαγές στο αλεύρι που χρησιμοποίησα. Την ευχαριστώ πολύ που μου έδωσε την άδεια να την μοιραστώ μαζί σας!- Αξίζει εδώ να πω ότι είχα δοκιμάσει μια άλλη συνταγή από το εξωτερικό η οποία ήταν πλήρης αποτυχία. Η συνταγή της Στέλλας μου τράβηξε από την αρχή την προσοχή γιατί φαινόταν λογική! Έτσι τη δοκίμασα, πέτυχε και έχω την ευχαρίστηση να σας την προτείνω!- Καλή επιτυχία!

Τι θα χρειαστείτε

600 γρ. αλεύρι γ.ο.χ. ή 3 φλιτζάνια του τσαγιού.

Η μίξη μπορεί επίσης να είναι 2 φλιτζάνια σκληρό + 1 φλιτζάνι κίτρινο αλεύρι για ψωμί

1 κουτί μπύρα 330ml

3 κ.γλ. baking powder

1 κ.γλ. αλάτι

1 κ.σ. μέλι

1 κ.σ. ελαιόλαδο

Ψωμί μύρας χωρίς μαγιά

Εκτέλεση συνταγής

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις ή στους 190 στον αέρα.

Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το μέλι. (Εγώ το αλεύρι το κοσκίνισα και μετά πρόσθεσα τα υλικά). Ανακατεύουμε με μια κουτάλα.

Προσθέτουμε τη μύρα και ανακατεύουμε. Η ζύμη θα είναι κολλώδης, παρόλ'αυτά θα μπορείτε να την ξεκολλήσετε εύκολα από τα τοιχώματα του μπολ.

Λαδώνουμε μια μακρόστενη φόρμα ή ταψάκι και αδειάζουμε το μίγμα. Μπορείτε επίσης να στρώσετε με χαρτί ψησίματος και μετά να αδειάσετε το μίγμα, χωρίς να λαδώσετε.-Επάνω στο μίγμα βάζουμε λίγο ελαιόλαδο και το απλώνουμε να πάει παντού.

Ψήνουμε περίπου 40 λεπτά μέχρι να ροδίσει το ψωμί. Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει. Χαρακτηριστικά, όπως λέει και η Στέλλα και ισχύει, αν το χτυπήσετε από κάτω θα πρέπει να κάνει τον ήχο σα να χτυπάτε πόρτα :-)

Η πρωτότυπη συνταγή της Στέλλας εδώ-[ψωμί με μύρα](#)

Στο μίγμα του ψωμιού μπορείτε να προσθέσετε μυρωδικά της αρεσκείας σας, όπως ρίγανη, θυμάρι κλπ. Μπορείτε επίσης να το πασπαλίσετε με σουσάμι.

Καλή όρεξη!

Ψωμί μύρας χωρίς μαγιά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις ή στους 190 στον αέρα. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το μέλι. (Εγώ το αλεύρι το κοσκίνισα και μετά πρόσθεσα τα υλικά). Ανακατεύουμε με μια κουτάλα.
- 2 Προσθέτουμε τη μύρα και ανακατεύουμε.
- 3 Η ζύμη θα είναι κολλώδης, παρόλ'αυτά θα μπορείτε να την ξεκολλήσετε εύκολα από τα τοιχώματα του μπολ.
- 4 Λαδώνουμε μια μακρόστενη φόρμα ή ταψάκι και αδειάζουμε το μίγμα. Μπορείτε επίσης να στρώσετε με χαρτί ψησίματος και μετά να αδειάσετε το μίγμα, χωρίς να λαδώσετε.-
- 5 Επάνω στο μίγμα βάζουμε λίγο ελαιόλαδο και το απλώνουμε να πάει παντού.
- 6 Ψήνουμε περίπου 40 λεπτά μέχρι να ροδίσει το ψωμί. Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει. Χαρακτηριστικά, όπως λέει και η Στέλλα και ισχύει, αν το χτυπήσετε από κάτω θα πρέπει να κάνει τον ήχο σα να χτυπάτε πόρτα :-)
- 7 Στο μίγμα του ψωμιού μπορείτε να προσθέσετε μυρωδικά της αρεσκείας σας, όπως ρίγανη, θυμάρι κλπ. Μπορείτε επίσης να το πασπαλίσετε με σουσάμι. Καλή όρεξη!