

Ψωμί πλεξούδα γεμιστό με γραβιέρα και λιαστή ντομάτα

Ένα φανταστικό ψωμί πλεξούδα, γεμιστό με γραβιέρα και λιαστή ντομάτα. Πεντανόστιμο και εντυπωσιακό, θα κλέψει τις εντυπώσεις σε όποιο γιορτινό τραπέζι το βγάλετε. Φτιάξτε αυτό το γεμιστό ψωμί και όλοι θα ξετρελαθούν!

Τι θα χρειαστείτε

300 γρ. αλεύρι για τσουρέκι

200 γρ. κίτρινο αλεύρι για ψωμί

300 ml νερό χλιαρό ή όσο πάρει

1 κ.γλ. αλάτι

1 κ.γλ. ζάχαρη

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

1 κ.σ. βούτυρο

150 γρ. γραβιέρα τριμμένη

80 γρ. λιαστές ντομάτες κομμένες

1 πρέζα ρίγανη

1 πρέζα θυμάρι

2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

Παπαρουνόσπορο και σουσάμι για το πασπάλισμα (προαιρετικά)

Ψωμί πλεξούδα γεμιστό με γραβιέρα και λιαστή ντομάτα

Εκτέλεση συνταγής

Διαλύουμε τη μαγιά και τη ζάχαρη σε λίγο από το χλιαρό νερό. Ανακατεύουμε καλά.

Αναμιγνύουμε τα δύο αλεύρα με το αλάτι (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και μόνο αλεύρι γ.ο.χ.).

Προσθέτουμε τη διαλυμένη μαγιά στο αλεύρι και ξεκινάμε να ζυμώνουμε προσθέτοντας σταδιακά το νερό, μέχρι να έχουμε ένα ωραίο ζυμάρι. Προς το τέλος του ζυμώματος προσθέτουμε το μαλακό βούτυρο και ζυμώνουμε λίγο ακόμα να ενσωματωθεί καλά. Αν κολλάει πολύ βάζουμε λίγο αλευράκι γ.ο.χ. ακόμα. Ζυμώνουμε καλά κάνοντας και μερικά διπλώματα, περίπου για 10 λεπτά.

Λαδώνουμε ή βουτυρώνουμε ένα μπολ και βάζουμε το ζυμάρι σε μπάλα να φουσκώσει, σκεπασμένο με μία πετσέτα. Ιδανικά το αφήνουμε για 2 ώρες σε ζεστό μέρος.

Στη συνέχεια πατάμε τη ζύμη να ξεφουσκώσει και τη χωρίζουμε σε τρία ίσα μέρη.

Κάθε μέρος το ανοίγουμε με τον πλάστη σε μία λωρίδα, περίπου 30 X 12 εκ.

Ανακατεύουμε σε μπολ την τριμμένη γραβιέρα, τις λιαστές ντομάτες σε κομματάκια και τη ρίγανη με το θυμάρι.

Σε κάθε λωρίδα μοιράζουμε ισόποσα τη γέμιση.

Τυλίγουμε κάθε λωρίδα σε μαστουνάκι.

Βάζουμε τις 3 λωρίδες δίπλα-δίπλα και πλέκουμε όπως κάνουμε την πλεξούδα για το τσουρέκι. Δείτε το βίντεο για μεγαλύτερη ευκολία.

Στη συνέχεια, σε αντικολλητικό σκεύος 20 X 30 εκ. ή στη φόρμα του κέικ με αντικολλητικό χαρτί, απλώνουμε λίγο ελαιόλαδο με το πινέλο.

Μεταφέρουμε προσεκτικά την πλεξούδα του γεμιστού ψωμιού στο σκεύος.

Αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με τον παπαρουνόσπορο και το σουσάμι.

Σκεπάζουμε πάλι το ψωμί και το αφήνουμε να φουσκώσει 45 λεπτά ακόμα σε ζεστό μέρος.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°C και ψήνουμε το ψωμί για 45-50 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα. (αν πάρει χρώμα γρήγορα, σκεπάστε το με αλουμινόχαρτο το τελευταίο τέταρτο).

Το βγάζουμε και το βάζουμε σε σχάρα να κρυώσει.

Κόβουμε σε φέτες και σερβίρουμε.

Είναι ένα φανταστικό ψωμί, ιδανικό για γιορτινό γεύμα που θα εντυπωσιάσει τους καλεσμένους στο τραπέζι σας!

Ευχαριστώ πολύ τη φίλη μου την Ξένια για την ιδέα και τη συνταγή. Από εκείνη την είδα πρώτη φορά πέρυσι και με εντυπωσίασε. Μπορείτε να την ακολουθήσετε στο [instagram @xenias_foodstories](#)

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [ψωμί τύπου μπριος με πέστο και σαλάμι](#)

Ψωμί πλεξούδα γεμιστό με γραβιέρα και λιαστή ντομάτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Διαλύουμε τη μαγιά και τη ζάχαρη σε λίγο από το χλιαρό νερό. Ανακατεύουμε καλά.
- 2 Αναμιγνύουμε τα δύο άλευρα με το αλάτι (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και μόνο αλεύρι γ.ο.χ.).
- 3 Προσθέτουμε τη διαλυμένη μαγιά στο αλεύρι και ξεκινάμε να ζυμώνουμε προσθέτοντας σταδιακά το νερό, μέχρι να έχουμε ένα ωραίο ζυμάρι.
- 4 Προς το τέλος του ζυμώματος προσθέτουμε το μαλακό βούτυρο και ζυμώνουμε λίγο ακόμα να ενσωματωθεί καλά.
- 5 Αν κολλάει πολύ βάζουμε λίγο αλευράκι γ.ο.χ. ακόμα. Ζυμώνουμε καλά κάνοντας και μερικά διπλώματα, περίπου για 10 λεπτά.
- 6 Λαδώνουμε ή βουτυρώνουμε ένα μπολ και βάζουμε το ζυμάρι σε μπάλα να φουσκώσει, σκεπασμένο με μία πετσέτα. Ιδανικά το αφήνουμε για 2 ώρες σε ζεστό μέρος.
- 7 Στη συνέχεια πατάμε τη ζύμη να ξεφουσκώσει και τη χωρίζουμε σε τρία ίσα μέρη.
- 8 Κάθε μέρος το ανοίγουμε με τον πλάστη σε μία λωρίδα, περίπου 30 X 12 εκ.
- 9 Ανακατεύουμε σε μπολ την τριμμένη γραβιέρα, τις λιαστές ντομάτες σε κομματάκια και τη ρίγανη με το θυμάρι.
- 10 Σε κάθε λωρίδα μοιράζουμε ισόποσα τη γέμιση.
- 11 Τυλίγουμε κάθε λωρίδα σε μαστουνάκι.
- 12 Βάζουμε τις 3 λωρίδες δίπλα-δίπλα και πλέκουμε όπως κάνουμε την πλεξούδα για το τσουρέκι. Δείτε το βίντεο για μεγαλύτερη ευκολία.
- 13 Στη συνέχεια, σε αντικολλητικό σκεύος 20 X 30 εκ. ή στη φόρμα του κέικ με αντικολλητικό χαρτί, απλώνουμε λίγο ελαιόλαδο με το πινέλο.
- 14 Μεταφέρουμε προσεκτικά την πλεξούδα του γεμιστού ψωμιού στο σκεύος.
- 15 Αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με τον παπαρουνόσπορο και το σουσάμι.
- 16 Σκεπάζουμε πάλι το ψωμί και το αφήνουμε να φουσκώσει 45 λεπτά ακόμα σε ζεστό μέρος.
- 17 Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°C και ψήνουμε το ψωμί για 45-50 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα. (αν πάρει χρώμα γρήγορα, σκεπάστε το με αλουμινόχαρτο το τελευταίο τέταρτο).
- 18 Το βγάζουμε και το βάζουμε σε σχάρα να κρυώσει.

Κόβουμε σε φέτες και σερβίρουμε. Είναι ένα φανταστικό ψωμί, ιδανικό για γιορτινό γεύμα που θα εντυπωσιάσει τους καλεσμένους στο τραπέζι σας! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το ψωμί τύπου μπριος με πέστο και σαλάμι