

Ψωμί στη γάστρα, με μαγιά με προζύμι. Συνταγή για σπιτικό ψωμί χωρίς πολύ ζύμωμα, που ωριμάζει στο ψυγείο 12 ώρες. Την άλλη μέρα το ψήνετε στη γάστρα και έχετε μυρωδάτο σπιτικό ζυμωτό ψωμί, σαν να ψήθηκε στον ξυλόφουρνο!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αλεύρι κίτρινο για ψωμί

50 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

20 γρ. καλαμποκάλευρο

1 φακελάκι ξηρή μαγιά με προζύμι

380 ml χλιαρό νερό

1 κ.γλ. αλάτι (7γρ.)

1 κ.γλ. κοφτό ζάχαρη (4 γρ.)

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Ψωμί στη γάστρα με μαγιά με προζύμι

Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύουμε 175 γρ. από το κίτρινο αλεύρι με τη μαγιά με προζύμι. Προσθέτουμε το νερό και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε και αφήνουμε σε ζεστό μέρος να ενεργοποιηθεί η μαγιά, περίπου 45 λεπτά.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το υπόλοιπο κίτρινο αλεύρι, το αλάτι και ζυμώνουμε να απορροφηθεί. Στο τέλος προσθέτουμε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις και το ελαιόλαδο.

Αν η ζύμη κολλάει πολύ, προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι. Η ζύμη όμως θα έχει αρκετή 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.

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

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

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [ψωμί πλεξούδα γεμιστό](#) και [Τηγανόψωμο](#)

Ψωμί στη γάστρα με μαγιά με προζύμι

Βήμα προς Βήμα

1	Ανακατεύουμε 175 γρ. από το κίτρινο αλεύρι με τη μαγιά με προζύμι. Προσθέτουμε το νερό και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε και αφήνουμε σε ζεστό μέρος να ενεργοποιηθεί η μαγιά, περίπου 45 λεπτά.
2	Στη συνέχεια προσθέτουμε το υπόλοιπο κίτρινο αλεύρι, το αλάτι και ζυμώνουμε να απορροφηθεί. Στο τέλος προσθέτουμε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις και το ελαιόλαδο.
3	Αν η ζύμη κολλάει πολύ, προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι. Η ζύμη όμως θα έχει αρκετή 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.
4	Την άλλη μέρα η ζύμη θα έχει φουσκώσει μέσα στο ψυγείο. Την βγάζουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και κάνουμε μερικά διπλώματα.
5	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.
6	Χαράζουμε με κοφτερό μαχαίρι την επιφάνεια του ψωμιού, τραβώντας 3-4 χαραγματιές. Πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι για όλες τις χρήσεις.
7	Σκεπάζουμε και αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει, από 1 έως 3 ώρες, ανάλογα τη θερμοκρασία.
8	Μισή ώρα πριν ψήσουμε το ψωμί, βάζουμε τη γάστρα κλειστή με το καπάκι της στο φούρνο, να κάψει καλά, σε τέρμα θερμοκρασία.
9	Βγάζουμε τη γάστρα, τοποθετούμε μέσα το ψωμί με τη λαδόκολλα, ραντίζουμε με λίγες σταγόνες νερό και σκεπάζουμε με το καπάκι.
10	Ψήνουμε στους 220°C για περίπου 50-60 λεπτά. Στα 50 λεπτά ξεσκεπάζουμε και ελέγχουμε το χρώμα. Ψήνουμε αν χρειαστεί 10 λεπτά ακόμα, χωρίς καπάκι.
11	Το ψωμί είναι τραγανό και μυρωδάτο, ψημένο σαν σε ξυλόφουρνο. Απολαύστε το με το φαγητό σας ή με ελαιόλαδο, φέτα και ρίγανη! Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το ψωμί πλεξούδα γεμιστό και Τηγανόψωμο