

Ψωμί τύπου μπριος γεμιστό με πέστο και σαλάμι

Φανταστική συνταγή για υπέροχο αφράτο ψωμάκι γεμιστό με πέστο και σαλάμι. Οι γεύσεις συνδυάζονται πολύ ωραία και ταιριάζουν απίστευτα. Φτιάξτε αυτό το ψωμί σε γιορτινό τραπέζι αλλά και όταν θέλετε κάτι ξεχωριστό. Θα σας αρέσει πολύ!

Τι θα χρειαστείτε

300 γρ. αλεύρι για τσουρέκι

200 γρ. αλεύρι κίτρινο

100 ml φρέσκο γάλα

25 γρ. νωπή μαγιά ή 1 φακελάκι ξηρή

2 αυγά

1 κ.γλ. αλάτι

1/2 κ.γλ. ζάχαρη

200 ml νερό ή όσο πάρει

30 γρ. βούτυρο

6 φέτες σαλάμι αέρος

9 κ.γλ. πέστο βασιλικού

60 γρ. μοτσαρέλα ή άλλο τυρί που λιώνει

Παπαρουνόσπορο ή μαυροσήσαμο για πασπάλισμα

Λίγο ελαιόλαδο για το ταψί και την επάλειψη

Ψωμί τύπου μπριος γεμιστό με πέστο και σαλάμι

Εκτέλεση συνταγής

Σε μολάκι ή φλιτζάνι διαλύουμε τη μαγιά με τη ζάχαρη στο γάλα, το οποίο έχουμε ελαφρώς ζεστάνει, να είναι λίγο χλιαρό. Σε αυτό προσθέτουμε και μια-δυο κουταλιές από το αλεύρι, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε 5-10 λεπτά να φουσκώσει και να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

Σε μεγάλο μπολ ή στον κάδο του μίξερ αναμιγνύουμε τα δύο άλευρα με το αλάτι. Προσθέτουμε την ενεργοποιημένη μαγιά και αρχίζουμε να ζυμώνουμε. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά και σταδιακά το νερό, όσο πάρει ώστε να έχουμε ένα ωραίο ελαστικό ζυμάρι. Ζυμώνουμε αρκετή ώρα, τουλάχιστον 10-15 λεπτά. Στο τέλος του ζυμώνματος προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο να το απορροφήσει η ζύμη. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο αλεύρι ακόμα.

Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να φουσκώσει, περίπου μιάμιση ώρα.

Την πατάμε να ξεφουσκώσει και την χωρίζουμε σε τρία ίσα μέρη. Κάθε μέρος το πατάμε και το ανοίγουμε σε λωρίδα περίπου 30 εκ. X 10 εκ.

Σε κάθε λωρίδα απλώνουμε το πέστο. Το σαλάμι μπορείτε να το βάλετε όπως είναι, προτείνω όμως να κόψετε κάθε φέτα σε 4-5 λωρίδες και να τις διασκορπίσετε στην επιφάνεια του πέστο. Πασπαλίζουμε με λίγη μοτσαρέλα.

Κλείνουμε κάθε λωρίδα φέρνοντας πρώτα τη μια πλευρά προς τα μέσα και στη συνέχεια την άλλη. Φροντίζουμε να κλείσουμε και τις άκρες, πιέζοντας και γυρνώντας ελαφρά προς τα κάτω. Έχουμε έτσι τρία μπαστουνάκια.

Τα ενώνουμε στην κορυφή και πλέκουμε πλεξούδα, όπως κάνουμε για το τσουρέκι.

Αλείφουμε ένα ανάλογο πυρίμαχο σκεύος ή μακρόστενο ταψί με ελαιόλαδο. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.

Τοποθετούμε την πλεξούδα μας στο ταψάκι. Αλείφουμε με ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με παπαρουνόσπορο ή σουσάμι. Το σκεπάζουμε ξανά με πετσέτα και αφήνουμε ακόμα μισή ώρα με 40 λεπτά να φουσκώσει πάλι.

Ψήνουμε στους 170°C στον αέρα για 45-50 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

Το βγάζουμε και το αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει.

Είναι ένα φανταστικό πολύ γευστικό ψωμάκι που θα σας αρέσει πολύ. Αν το βγάλετε σε γιορτινό τραπέζι θα κλέψει την παράσταση! Απολαύστε το!

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

Να ευχαριστήσω την φίλη μου την Ξένια από τη Θεσσαλονίκη που μου έδωσε την ιδέα για γεμιστό αφράτο ψωμάκι. Μπορείτε να δείτε το δικό της γεμιστό εδώ [Ψωμάκι με πικάντικη γραβιέρα και λιαστή ντομάτα](#)

Ψωμί τύπου μπριος γεμιστό με πέστο και σαλάμι

Βήμα προς Βήμα

1 Σε μπολάκι ή φλιτζάνι διαλύουμε τη μαγιά με τη ζάχαρη στο γάλα, το οποίο έχουμε ελαφρώς ζεστάνει, να είναι λίγο χλιαρό. Σε αυτό προσθέτουμε και μια-δυο κουταλιές από το αλεύρι, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε 5-10 λεπτά να φουσκώσει και να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

2 Σε μεγάλο μπολ ή στον κάδο του μίξερ αναμιγνύουμε τα δύο άλευρα με το αλάτι.

3 Προσθέτουμε την ενεργοποιημένη μαγιά και αρχίζουμε να ζυμώνουμε. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά και σταδιακά το νερό, όσο πάρει ώστε να έχουμε ένα ωραίο ελαστικό ζυμάρι. Ζυμώνουμε αρκετή ώρα, τουλάχιστον 10-15 λεπτά.

4 Στο τέλος του ζυμώματος προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο να το απορροφήσει η ζύμη. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο αλεύρι ακόμα.

5 Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να φουσκώσει, περίπου μιάμιση-ώρα.

6 Την πατάμε να ξεφουσκώσει και την χωρίζουμε σε τρία ίσα μέρη. Κάθε μέρος το πατάμε και το ανοίγουμε σε λωρίδα περίπου 30-εκ. Χ 10 εκ.

7 Σε κάθε λωρίδα απλώνουμε το πέστο. Το σαλάμι μπορείτε να το βάλετε όπως είναι, προτείνω όμως να κόψετε κάθε φέτα σε 4-5 λωρίδες και να τις διασκορπίσετε στην επιφάνεια του πέστο. Πασπαλίζουμε με λίγη μοτσαρέλα.

8 Κλείνουμε κάθε λωρίδα φέρνοντας πρώτα τη μια πλευρά προς τα μέσα και στη συνέχεια την άλλη. Φροντίζουμε να κλείσουμε και τις άκρες, πιέζοντας και γυρνώντας ελαφρά προς τα κάτω. Έχουμε έτσι τρία μαστουνάκια.

9 Τα ενώνουμε στην κορυφή και πλέκουμε πλεξούδα, όπως κάνουμε για το τσουρέκι.

10 Αλείφουμε ένα ανάλογο πυρίμαχο σκεύος ή μακρόστενο ταψί με ελαιόλαδο. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.

11 Τοποθετούμε την πλεξούδα μας στο ταψάκι.- Αλείφουμε με ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με παπαρονόσπορο ή σουσάμι. Το σκεπάζουμε ξανά με πετσέτα και αφήνουμε ακόμα μισή ώρα με 40 λεπτά να φουσκώσει πάλι.-

12 Ψήνουμε στους 170°C στον αέρα για 45-50 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

13 Το βγάζουμε και το αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει.

14 Είναι ένα φανταστικό πολύ γευστικό ψωμάκι που θα σας αρέσει πολύ. Αν το βγάλετε σε γιορτινό τραπέζι θα κλέψει την παράσταση! Απολαύστε το!