

Συνταγή για αφράτα νηστίσιμα σταφιδόψωμα, αγαπημένο σνακ μικρών και μεγάλων. Ελαφριά λιχουδιά που μας συντροφεύει όλες τις ώρες της ημέρας. Φτιάξτε τέλεια σταφιδόψωμα με λίγα υλικά αλλά με τέλεια γεύση!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αλεύρι για τσουρέκι (ή για όλες τις χρήσεις)

1 φακελάκι ξηρή μαγιά 8 γρ. ή 25 γρ. νωπή

80 ml χυμός πορτοκαλιού (1 μεγάλο πορτοκάλι)

60 ml ηλιέλαιο

110-120 ml νερό σε θερμοκρασία δωματίου ή ελαφρά χλιαρό

60 γρ. ζάχαρη (μπορείτε να βάλετε και 20-30 γρ. παραπάνω αν τα θέλετε πιο γλυκά)

1 κ.γλ. κανέλα

1/4 κ.γλ. γαρίφαλο σκόνη

Μια πρέζα αλάτι

2 χούφτες σταφίδες, 40-50 γρ.

Μέλι αραιωμένο με λίγες σταγόνες νερό για την επάλειψη

Σταφιδόψωμα νηστίσιμα και αφράτα

Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύουμε την ξηρή μαγιά με το αλεύρι.

Προσθέτουμε την κανέλα και το γαρίφαλο και ανακατεύουμε.

Σε μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το αλάτι με το πορτοκάλι. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο.

Ξεκινάμε να ζυμώνουμε προσθέτοντας τα υγρά στο αλεύρι. Συνεχίζουμε προσθέτοντας σταδιακά το νερό μέχρι να έχουμε ένα ωραίο ζυμάρι. Τέλος προσθέτουμε τις σταφίδες και ζυμώνουμε για λίγο ακόμα.

Κάνουμε τη ζύμη μπάλα και τη σκεπάζουμε να φουσκώσει για 1-2 ώρες (ανάλογα τη θερμοκρασία περιβάλλοντος).

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 7 μπαλάκια των 125 γραμμαρίων περίπου το καθένα. Τα τοποθετούμε σε ταψί σε σχήμα "μαργαρίτα". Ένα στο κέντρο και τα υπόλοιπα 6 γύρω-γύρω.

Τα σκεπάζουμε και αφήνουμε να φουσκώσουν ακόμα 45 λεπτά.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στον αέρα στους 180°C. Στον πάτο του φούρνου βάζουμε ένα ταψί ή πυρέξ με νερό. Η υγρασία βοηθάει πολύ στο να ψηθούν όμορφα και σωστά τα σταφιδόψωμα.

Ανακατεύουμε 1 κουταλιά του γλυκού μέλι με λίγες σταγόνες νερό. Αλείφουμε κάθε ψωμάκι με το πινέλο.

Ψήνουμε περίπου 25 με 30 λεπτά.

Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

Τα φυλάμε σε τάπερ ή σε σακούλα για να μην ξεραθούν.

Μπορείτε να τα γεμίσετε και με μαρμελάδα για να τα φάτε αλλά και μόνα τους είναι πεντανόστιμα!

Τρώγονται για σνακ και όλες τις ώρες με ευχαρίστηση. Καλή επιτυχία!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [νηστίσιμο τσουρέκι](#)

Σταφιδόψωμα νηστίσιμα και αφράτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ανακατεύουμε την ξηρή μαγιά με το αλεύρι.
- 2 Προσθέτουμε την κανέλα και το γαρίφαλο και ανακατεύουμε.
- 3 Σε μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το αλάτι με το πορτοκάλι. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο.
- 4 Ξεκινάμε να ζυμώνουμε προσθέτοντας τα υγρά στο αλεύρι. Συνεχίζουμε προσθέτοντας σταδιακά το νερό μέχρι να έχουμε ένα ωραίο ζυμάρι.
- 5 Τέλος προσθέτουμε τις σταφίδες και ζυμώνουμε για λίγο ακόμα.

6 Κάνουμε τη ζύμη μπάλα και τη σκεπάζουμε να φουσκώσει για 1-2 ώρες (ανάλογα τη θερμοκρασία περιβάλλοντος).

7 Χωρίζουμε τη ζύμη σε 7 μπαλάκια των 125 γραμμαρίων περίπου το καθένα. Τα τοποθετούμε σε ταψί σε σχήμα "μαργαρίτα". Ένα στο κέντρο και τα υπόλοιπα 6 γύρω-γύρω.

8 Τα σκεπάζουμε και αφήνουμε να φουσκώσουν ακόμα 45 λεπτά.

9 Προθερμαίνουμε το φούρνο στον αέρα στους 180°C. Στον πάτο του φούρνου βάζουμε ένα ταψί ή πυρέξ με νερό. Η υγρασία βοηθάει πολύ στο να ψηθούν όμορφα και σωστά τα σταφιδόψωμα.

10 Ανακατεύουμε 1 κουταλιά του γλυκού μέλι με λίγες σταγόνες νερό. Αλείφουμε κάθε ψωμάκι με το πινέλο.

11 Ψήνουμε περίπου 25 με 30 λεπτά.

12 Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

13 Τιπ: Τα φυλάμε σε τάπερ ή σε σακούλα για να μην ξεραθούν. Πρόταση: Μπορείτε να τα γεμίσετε και με μαρμελάδα για να τα φάτε αλλά και μόνα τους είναι πεντανόστιμα! Τρώγονται για σνακ και όλες τις ώρες με ευχαρίστηση. Καλή επιτυχία! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το νηστίσιμο τσουρέκι