

Ψωμάκι αρωμένο με σταφυλιαστό γιαούρτι

/ Ε



Εύκολα και νόστιμα

σπιτικά ψωμάκια!

Συστατικά και τρόπος παρασκευής συνταγή

1. Ανακατώνουμε το αλεύρι με την μαγιά και προσθέτουμε το αλάτι, τη ζάχαρη, το βούτυρο, το γιαούρτι και το νεράκι.
2. Ζυμώνουμε και αν χρειστεί προσθέτουμε λίγο αλευράκι ακόμα.
3. Η ζύμη μας δεν πρέπει να κολλάει στα χέρια.
4. Αν κολλάει σημαίνει ότι θέλει λίγο αλεύρι ακόμα.
5. Σκεπάζουμε την ζύμη με καθαρή πετσέτα και την αφήνουμε σε μέρος ζεστό ώστε να φουσκώσει.
6. Μόλις είναι έτοιμη, την πασπαλίζουμε με αλευράκι και την ζυμώνουμε ελαφρά.
7. Κόβουμε μικρά μπαλάκια με την μισή ζύμη και τα βάζουμε σε ταψί αντικολλητικό και λαδωμένο για μάφινς.
8. Την υπόλοιπη ζύμη την έβαλα σε φόρμα μακρόστενη ψωμιού λίγο μεγαλύτερη απο αυτη του κέικ.
9. Υπολόγισα ώστε να χωράνε μαζί στον φούρνο μου.
10. Μπορείτε να διαλέξετε ότι φόρμα θέλετε.
11. Πχ. ένα μεγάλο ταψί φούρνου ή 2 μεγάλες φόρμες κλπ.
12. Αφήνουμε τα ψωμιά να φουσκώσουν ξανά.
13. Αλείφουμε με το γάλα και πασπαλίζουμε με παπαρουνόσπορο η σουσαμάκι.

14. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς και βγάζουμε τα μικρά ψωμάκια όταν ροδίσουν περίπου στα 25 λεπτά.
15. Ενώ το μεγάλο ψωμί στα 45 - 50 λεπτά περίπου. [περισσότερα...](#)