

Αρνί σε ζύμη ψωμιού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 1 μπούτι αρνίσιο 2,5 kg

Για τη ζύμη ψωμιού

- 500 γρ. αλεύρι σκληρό
- 1 φακ. ξηρή μαγιά
- 300 ml νερό χλιαρό (όχι καυτό και κάψει τη μαγιά)
- ½ κ.γ. ζάχαρη
- 1,5 κ.γ. αλάτι
- 4 κλωνάρια δεντρολίβανο, ψιλοκομμένα χωρίς τα κοτσάνια
- 20 κλωνάρια θυμάρι, ψιλοκομμένα χωρίς τα κοτσάνια

Για τη μαρινάδα

- 50 ml ελαιόλαδο
- 2 κλωνάρια δεντρολίβανο
- φλούδα από 1 λεμόνι
- 2 σκ. σκόρδο
- αλάτι
- πιπέρι

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη μαρινάδα

- Σε ένα μίξερ, χτυπάμε το ελαιόλαδο, το δεντρολίβανο, τη φλούδα, το σκόρδο, αλάτι και πιπέρι. Χτυπάμε να λιώσουν όλα τα υλικά.
- Ρίχνουμε τη μαρινάδα πάνω στο κρέας και κάνουμε μασάζ πάνω στο κρέας.
- Τυλίγουμε με λαδόκολλα το κρέας μας και ρολάρουμε σαν καραμελίτσα.
- Ρολάρουμε και αλουμινόχαρτο πάνω από τη λαδόκολλα και ψήνουμε για 1,5 ώρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς.
- Αφήνουμε να κρυώσει καλά.

Για τη ζύμη

- Στο μίξερ βάζουμε το νερό μαζί με τη μαγιά και τη ζάχαρη. Χτυπάμε μέχρι να διαλυθεί η μαγιά.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε μέχρι να ενσωματωθεί όλο το αλεύρι στο νερό.
- Προσθέτουμε το αλάτι και τα ψιλοκομμένα αρωματικά και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε μια ωραία ελαστική ζύμη.
- Τη βάζουμε σε ένα μπολ, σκεπάζουμε με μια πετσέτα και την αφήνουμε μέχρι να διπλασιαστεί για 45 λεπτά με 1 ώρα.

Για το αρνί

- Αυξάνουμε στους 180 βαθμούς το φούρνο μας.
- Με τον πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη πάνω σε αλευρωμένο πάγκο. Θέλουμε έναν

κύκλο πάχους 3 χιλιοστών περίπου.

- Βάζουμε το αρνί πάνω στην ανοιγμένη ζύμη και διπλώνουμε τη ζύμη αγκαλιάζοντας το αρνί. Καλό είναι να βάλουμε λίγο νερό στις άκρες της ζύμης για να κλείσει καλά.
- Τοποθετούμε το αρνί σε ένα ταψί που να έχει λαδόκολλα. Αν μας έχει μείνει ζύμη κάνουμε κανένα διακοσμητικό λουλουδάκι και το κολλάμε από πάνω. Αν θέλουμε αλείφουμε με λίγο χτυπημένο αυγό τη ζύμη από πάνω για επιπλέον χρώμα.
- Ψήνουμε για μιάμιση ώρα και καλό είναι να αφήσουμε το αρνί να ξεκουραστεί για 15 λεπτά πριν το ανοίξουμε.
- Με ένα κοφτερό μαχαίρι κόβουμε προσεκτικά γύρω γύρω την κρούστα προσέχοντας να μην κόψουμε και το αρνί και αφήνουμε να ξεφύγουν τα αρώματα του φαγητού πάνω στο τραπέζι.
- Σερβίρουμε κόβοντας σε μερίδες το αρνί μας.

Πηγή: akispetretzikis.com