

8 Σεπτεμβρίου 2020

Χορτόψωμο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Υλικά:

- 1 κιλό αλεύρι (μισό σκληρό, μισό μαλακό)
- 2 ποτήρια του νερού ελαιόλαδο
- 3 ποτήρια νερό (ίσως και περισσότερο, ανάλογα με το αλεύρι)
- 1 ματσάκι κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
- Λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο
- Λίγο αλάτι
- 2 φακελάκια μπέικιν πάουντερ (ή 8 κουταλάκια κοφτά του γλυκού)
- 1 κουταλάκι σόδα διαλυμένη σε νερό

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά καλά και τα στρώνουμε σε ταψί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για μία ώρα περίπου. Η συνταγή αυτή μπορεί να γίνει και με φάριν απ, οπότε αφαιρούμε τα διογκωτικά (μπέικιν και σόδα).

Πηγή: monastiriaka.gr