

Λιόψωμο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Υλικά:

1 κιλό αλεύρι (μισό σκληρό, μισό μαλακό κατά προτίμηση)

2 ½ ποτήρια χυμό από φρέσκα πορτοκάλια

2 ½ ποτήρια νερό

2 φακελάκια μπέικιν πάουντερ

Λίγο αλάτι

1 κουταλάκι του γλυκού σόδα διαλυμένη σε λίγο χυμό λεμονιού

1 πιάτο της σούπας γεμάτο ελιές μαύρες (όχι ξυδάτες) καθαρισμένες από κουκούτσια και τεμαχισμένες σε 4-5 κομματάκια

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε όλα μαζί τα υλικά και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για μία ώρα περίπου.

Πηγή: monastiriaka.gr