

23 Δεκεμβρίου 2022

Χριστόψωμο

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



Υλικά:

500 γρ. αλεύρι κίτρινο

250 γρ. αλεύρι άσπρο

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

1 κοφτή κουταλιά της σούπας αλάτι

½ φλυτζάνι ελαιόλαδο

1 φλυτζάνι σταφίδα μαύρη

½ φλυτζάνι αμυγδαλόπιχα

1 φλυτζάνι καρυδόπιχα

1 κουταλάκι κανέλα

1 κουταλάκι γαρύφαλλο

½ κουταλάκι κάρδαμο

Σουσάμι

Εκτέλεση:

Μέσα σε λεκάνη για ζύμωμα, κοσκινίζουμε τα αλεύρια και προσθέτουμε το αλάτι, τη μαγιά, την κανέλα, τα γαρύφαλλα και το κάρδαμο. Με χλιαρό νερό, ζυμώνουμε καλά και στο τέλος κρατάμε στην άκρη ένα μεγάλο κομμάτι ζύμης σαν γροθιά. Μέσα στην υπόλοιπη ζύμη, προσθέτουμε το λάδι, τις σταφίδες, τα καρύδια και τα αμύγδαλα που έχουμε κόψει με το μαχαίρι. Όταν τελειώσει το ζύμωμα, πλάθουμε το ψωμί σε στρογγυλό καρβέλι και το βάζουμε σε στρογγυλό ταψί. Παίρνουμε το ζυμάρι που φυλάξαμε και με αυτό πλάθουμε δύο κορδόνια, με τα οποία φτιάχνουμε έναν ισοσκελή μεγάλο σταυρό στην επιφάνεια του καρβελιού. Αλείφουμε το ψωμί με χλιαρό νερό και πασπαλίζουμε με μπόλικο σουσάμι. Στη συνέχεια, σκεπάζουμε το καρβέλι και το βάζουμε σε μια ζεστή γωνιά για να ανέβει. Όταν είναι έτοιμο το βάζουμε να ψηθεί, σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 βαθμούς για μία ώρα περίπου.

Πηγή: monastiriaka.gr