

## Πρωτότυπο σπιτικό ψωμί με καρύδα και



**Υλικά**

250 ml νερό  
½ φλιτζάνι γάλα χαμηλών λιπαρών  
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο  
½ κουτ. γλυκού αλάτι  
4 κουτ. της σούπας σκόνη καρύδας  
500γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
1 κουτ. σούπας ξηρή μαγιά  
3 κουτ. σούπας μαύρη ζάχαρη  
½ φλιτζάνι cranberries

### **Εκτέλεση**

Αναμιγνύουμε τη μαγιά με λίγο χλιαρό νερό και λίγο χλιαρό γάλα μέχρι να διαλυθεί. Προσθέτουμε λίγο από το αλεύρι και αφήνουμε το μίγμα μας σκεπασμένο με μεμβράνη για 30 λεπτά σε ζεστό μέρος. Στη συνέχεια προσθέτουμε όλα τα

υπόλοιπα υλικά εκτός από τα cranberries και ζυμώνουμε σε μια σφιχτή ζύμη. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε και πάλι σε ζεστό μέρος για άλλα 30-45 λεπτά μέχρι να φουσκώσει. Προσθέτουμε τα cranberries και ζυμώνουμε ελαφρά για να αναμιχθούν στη ζύμη. Πλάθουμε ένα ψωμάκι και το τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί. Σκεπάζουμε με μια πετσέτα και αφήνουμε το ψωμάκι μας να φουσκώσει πάλι. Μόλις γίνει αυτό, το βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 βαθμούς και ψήνουμε μέχρι να ροδίσει καλά.

**Πηγή:** [neadiatrofis.gr](http://neadiatrofis.gr)