14 Νοεμβρίου 2015

Ασπρο-μαύρο, ψωμί για αρχάριους με μπύρα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

photo: Κική Τριανταφύλλη

της Κικής Τριανταφύλλη

Μετά από μια μπαγκέτα-λάστιχο (κατεψυγμένη να υποθέσω) που με κεράσανε σε κάποιο σπίτι, θυμήθηκα αυτό το απλό, απλούστατο ψωμί που γίνεται στο πι και φι. Δεν θέλει ζύμωμα ούτε χρειάζεται να περιμένεις να φουσκώσει πριν το βάλεις για ψήσιμο, αυτή τη δουλειά την αναλαμβάνει η μπύρα. Κι επειδή λατρεύω το χαρουπόψωμο του σεφ Γιάννη Μπαξεβάνη, μια μέρα δοκίμασα να το κάνω με μαύρη μπύρα και χαρουπάλευρο. Το αποτέλεσμα ήταν ακόμη πιο ωραίο, βγήκε ένα ψωμί που θυμίζει κέικ σοκολάτας με πολύπλοκα αρώματα και πλούσια γεύση. Αυτό, λοιπόν, είναι το γιορτινό μας ψωμί. Ταιριάζει εξαιρετικά καπνιστό σολομό, πατέ και βορειοευρωπαϊκά αλλαντικά, είναι υπέροχο αλειμμένο με βούτυρο και μέλι. Δοκιμάστε το.

Υλικά

Για το άσπρο ψωμί

- **½ κιλό αλεύρι που φουσκώνει μόνό του** (ή κανονικό συν 1 κ.τ.γλ. μπέικιν πάουντερ)
- **1 κουτάκι μπύρα ξανθιά**
- **½ – 1 κ.τ.σ. ελαιόλαδο**
- **μια σταλιά αλάτι**

Για το χαρουπόψωμο

- **½ κιλό αλεύρι (αναλογία: 2/3 σταρένιο, 1/3 χαρουπάλευρο)**
- **1 ½ κ.τ.γλ μπέικιν πάουντερ**
- **1 κουτάκι μαύρη μπύρα**
- **μια σταλιά αλάτι**

Η διαδικασία και για τα δύο ψωμιά είναι η ίδια. Σε μια λεκάνη κοσκινίζω το αλεύρι (πάντα το κοσκινιζω όταν φτιάχνω ψωμί ή κέικ). Ανοίγω στο κέντρο μια λακουβίτσα και προσθέτω (στη δεύτερη περίπτωση και το χαρουπάλευρο), την μπύρα, το λάδι και το αλάτι. Ανακατεύω με ένα πιρούνι, αδειάζω το χυλό σε λαδωμένη φόρμα* και ψήνω για 45-60 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο με αέρα στους 180 – 200 βαθμούς.

Σημειώσεις:

Για να είμαι σίγουρη ότι δεν θα κολλήσει το ψωμί (ή το κέικ), αντί να την λαδώσω, καλύπτω τη φόρμα με λαδόχαρτο

Πριν βάλω το ψωμί στον φούρνο το χαράζω λοξά με ένα μαχαίρι και το πασπαλίζω με μπόλικο μαυροκούκι ή και σουσάμι.

Με την ανοιχτόχρωμη ζύμη φτιάχνω και μια ωραία ξανθιά λαγάνα. Απλώνω με τα δάχτυλα σε μια λαμαρίνα και πασπαλίζω με ανθό αλατιού και δενδρολίβανο.

Με τον ίδιο ακριβώς τρόπο γίνονται και μικρά ψωμάκια σε φόρμες για μάφιν ή καπ κέικς. Στην περίπτωση αυτή μειώνουμε τον χρόνο του ψησίματος.

Πηγή: bostanistas.gr