

Σπιτικό ψωμί με βότανα και λιαστή ντομάτα

ΥΛΙΚΑ:

800 γρ. αλεύρι περίπου
1 φακελάκι ξηρή μαγιά
2 κουταλάκια μέλι
1 ½ κουταλάκι αλάτι
2-3 κουταλιές ελαιόλαδο
120 γρ. λιαστές τομάτες (αυτές που φυλάσσονται
στο λάδι με αρωματικά βότανα), κομμένες σε
μικρά κομμάτια.
400 ml χλιαρό αρωματισμένο νερό με βότανα
2 κ.γ. δεντρολίβανο, ρίγανη, βασιλικό
φιλοκομμένα ή αποξηραμένα



Μπορείτε να ρυθμίσετε τις αναλογίες των βοτάνων και το είδος τους σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
Αρωματισμένο νερό: βράζεται το νερό με 2-3 φύλλα βασιλικού, λίγο δεντρολίβανο και ρίγανη.

Το αφήνετε να γίνει χλιαρό πριν το χρησιμοποιήσετε.

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε το αλεύρι και το αλάτι. Κάνουμε μια λακκούβα στο κέντρο και ρίχνουμε το μέλι και την μαγιά. Ρίχνουμε το μισό αρωματισμένο νερό και ανακατεύουμε λίγο. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τις λιαστές τομάτες, τα αρωματικά βότανα και σιγά-σιγά προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό ανακατεύοντας.

Ζυμώνουμε με το χέρι τόσο ώστε να απορροφηθεί όλο το αλεύρι από την ζύμη και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα και από το χέρι. Ίσως χρειαστεί λίγο ακόμα αλεύρι ή λίγο ακόμα νερό για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Μεταφέρουμε την ζύμη σε ένα ελαφρά λαδωμένο μπωλ, τη σκεπάζουμε και τη βάζουμε σε ένα ζεστό μέρος να φουσκώσει για 1 ώρα περίπου και να διπλασιαστεί.

Αφού φουσκώσει η ζύμη, την ζυμώνουμε ξανά για πολύ λίγο και την μεταφέρουμε στο σκεύος που έχουμε ετοιμάσει και την απλώνουμε ομοιόμορφα. Σκεπάζουμε και αφήνουμε την ζύμη πάλι σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για περίπου ½ ώρα. Εν τω μεταξύ προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C.

Τοποθετούμε την φόρμα στο φούρνο και ψήνουμε το ψωμί για 40 λεπτά περίπου. Βγάζουμε την φόρμα από τον φούρνο, αναποδογυρίζουμε το ψωμί πάνω στο ταψί, και ψήνουμε για άλλα 10 λεπτά. Αφήνουμε το ψωμί να κρυώσει τελείως πάνω σε σχάρα και μετά το κόβουμε.

Αν έχετε κάποια συγκεκριμένη συνταγή για ψωμί μπορείτε να τη συνδυάσετε με τα βότανα που σας αρέσουν.

Καλή Επιτυχία!