

Το γλυκό ψωμί της Ασίας των βοτάνων

Υλικά:

Για 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις: από 1 φλυτζάνι ζεστό νερό και γάλα, 1/2 του φλυτζανιού ελαιόλαδο, 3/4 του φλυτζανιού ζάχαρη, 1/3 του φλυτζανιού ούζο μαστίχας, από 1 φλυτζάνι σταφίδες, ψιλοκομμένα σύκα και χοντροκοπανισμένα καρύδια, 2 φακελάκια ξηρή μαγιά στιγμής (18 γρμ.), από 1/3 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο γλυκάνισο, φασκόμηλο, μαραθόσπορο και βασιλικό, 1 κοφτή κουταλιά της σούπας αλάτι και 1 αυγό χτυπημένο για το άλειμμα.

Παρασκευή:

Κοσκινίστε το αλεύρι σε λεκάνη για ζύμωμα.

Προσθέστε τους ξηρούς καρπούς, τη ζάχαρη, το αλάτι, τα τριμμένα βότανα και ανακατέψτε καλά.

Κάνετε μια λακκουβίτσα στη μέση, αναλύστε καλά τη μαγιά στο ζεστό γάλα και ρίξτε το στη λακκουβίτσα.

Αρχίστε το ζύμωμα και προσθέτετε σταδιακά το λάδι το ποτό και όσο από το ζεστό νερό χρειαστεί για να γίνει η ζύμη μαλακή και ελαστική.

Αφήστε τη ζύμη καλά σκεπασμένη σε ζεστό μέρος για να φουσκώσει. Πρέπει να διπλασιαστεί σε όγκο.

Ξαναζυμώστε και πλάστε με τη ζύμη 2 καρβελάκια. Βάλτε τα σε λαδωμένη λαμαρίνα, αλείψτε τα με το χτυπημένο αυγό και χαράξτε τα. Αφήστε τα πάλι να φουσκώσουν και μετά ψήστε τα σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 βαθμούς για 45'-50'.



Οι φωτογραφίες είναι της κας Αγγελοπούλου κατά την εκτέλεση της συνταγής.

Η συνταγή είναι της γιαγιάς Ευσταθίας Κ. από την Αγχίαλο. [Πηγή συνταγής](#)