

Η Ελένη Καμάρδα καινοτομεί για ακόμη μία φορά και σας παρουσιάζει τέσσερις πρωτότυπες συνταγές με ψωμάκια σε διάφορα σχέδια με νόστιμες και ανάλφρες γεμίσεις, ιδανικά για τους ζεστούς καλοκαιρινούς μήνες που ήδη διανύουμε!



Συνταγές-Εκτέλεση:
Ελένη Καμάρδα
Φωτ.:
Θεοδόσης
Γεωργιάδης

Ψωμάκια για... κάθε γούστο!

1

Μεσογειακά ψωμάκια

ΥΛΙΚΑ

1,5 κ.	Αλεύρι Τ. 55%
500 γρ.	Αλεύρι κίτρινο χωριάτικο
40 γρ.	Βούτυρο
10 γρ.	Ζάχαρη
40 γρ.	Αλάτι
60 γρ.	Μαγιά
1200 ml.	Νερό
300 γρ.	προζύμι

Για τη γέμιση:

Τοματίνια αποξηραμένα στο φούρνο
Φύλλα βασιλικού
(πλατύφυλλος)
Σκόρδο σε λεπτές φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε το ζυμάρι μας, το ξεκουράζουμε για 40' με πανί. Με αρκετό αλεύρι στον πάγκο το ανοίγουμε σε ένα ορθογώνιο σχήμα (40x70). Αλείφουμε το μισό ζυμάρι με σάλτσα πέστο βασιλικού, προσθέτουμε τα ντοματίνια και αρκετά φύλλα βασιλικού. Το σκεπάζουμε με το άλλο μισό, κλείνουμε καλά-καλά γύρω-γύρω και έχουμε ένα γεμιστό ζυμάρι σε σχήμα φακέλου. Χαράζουμε σε μικρά ίσα τεμάχια με τη μεταλλική σπάτουλα. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα έτσι ώστε να φαίνεται η γέμιση. Ξεκουράζουμε για 30'-40' και ψήνουμε στους 220°C για 20'.



Τα εν λόγω ψωμάκια μπορούν να καταναλωθούν σκέτα ή με παραδοσιακά τυριά, ως προτεινόμενο συνοδευτικό. Αφήστε την επιλογή στον πελάτη σας!