

2

## Ψωμάκια (κουβέρ) με κάστανο

### ΥΛΙΚΑ

<b>900 γρ.</b>	Αλεύρι πετρόμυλου
<b>200 γρ.</b>	Κάστανο (πούδρα)
<b>30 γρ.</b>	Αλάτι
<b>50 γρ.</b>	Μαγιά
<b>100 γρ.</b>	Προζύμι
<b>650 ml.</b>	Νερό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 5 λεπτά. Αφήνουμε για 1 ώρα να ξεκουραστεί σκεπασμένο. Έπειτα ξανά ζυμώνουμε για 1 λεπτό. Ζυγίζουμε 50 γρ. ή 100 γρ. και τα βουτάμε σε αλεύρι πετρόμυλου. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα, κόβουμε με ένα ψαλίδι σε ό, τι σχήμα θέλουμε. Σκεπάζουμε με πανί, αφήνουμε να φουσκώσουν και φουρνίζουμε στους 220°C με ατμό.



Κατάλληλα για έναν ξεχωριστό μπουφέ, ως συνοδευτικά παραδοσιακών τυριών. Τρώγονται όμως πολύ ευχάριστα και... σκέτα!