

## 2

**Με σκινόπρασο & άνιθο****ΥΛΙΚΑ**

<b>1 κ.</b>	Αλεύρι Τ. 90%
<b>1 κ.</b>	Αλεύρι Τ. 55%
<b>80 γρ.</b>	Μαγιά
<b>100 γρ.</b>	Προζύμι
<b>1300 ml.</b>	Γάλα
<b>10 γρ.</b>	Ζάχαρη
<b>2 Ματσόκια</b>	σκινόπρασο ή
<b>5γρ.</b>	αποξηραμένο
<b>50 ml.</b>	Ηλιέλαιο
<b>10 γρ.</b>	Αλάτι
<b>Ματσόκι</b>	άνιθο ψηλοκομμένο

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί (εκτός του αλατιού που το προσθέτουμε 2 λεπτά πριν το τέλος του ζυμώνματος) σε χαμηλή ταχύτητα για 3 λεπτά και άλλα 3' στη γρήγορη. Στη συνέχεια κόβουμε σε 80 ή 100 γρ, πλάθουμε μπαλάκια, τα βουτάμε σε αλεύρι και τοποθετούμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα. Βάζουμε στη στόφα για δεύτερη ξεκούραση και όταν είναι έτοιμα, κόβουμε με ένα ψαλίδι αρτοποιίας τρεις φορές, φουρνίζουμε σε θερμοκρασία 200-220°C για 20-30 λεπτά.



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