



Χωριάτικο Ψωμί

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε 5 min στην αργή ταχύτητα και έξι min στην γρήγορη. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30 min. Κόβουμε 440 g και πλάθουμε σφιχτά τη ζύμη σε σχήμα φρατζόλας. Αφήνουμε στη στόφα για 30 min περίπου, χαράζουμε σε σχήμα σταυρού και φουρνίζουμε στους 210°C για 40 - 45 min περίπου.

Υλικά

750 g αλεύρι Τύπου Μ
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ (Κίτρινα)
250 g αλεύρι Τύπου Μ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΙΤΡΙΝΟ
(Κίτρινα)
22 g αλάτι
25 g μαγιά
100 g ξινό ζυμάρι 24 ωρών
650 ml νερό