

30 Απριλίου 2016

Γλυκά ψωμάκια με γλυκάνισο σε σχήμα λαγού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Υλικά

- 550γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις , κοσκινισμένο
- 25γρ. Μαγιά Νωπή
- 250ml γάλα, χλιαρό
- 50γρ. ελαιόλαδο
- 1 αβγό, ελαφρώς χτυπημένο
- 50γρ. ζάχαρη
- 1 κουτ. γλυκού αλάτι
- 1 κουτ. γλυκού γλυκάνισο
- 6 γαρίφαλα (καρφάκια)

Μερίδες:για 6 ψωμάκια

Χρόνος προετοιμασίας:40΄

Χρόνος μαγειρέματος:35΄

Έτοιμο σε:1:15΄

Χρόνος αναμονής:1 ώρα

Διαδικασία

Σε ένα μπολ, διαλύετε την Νωπή Μαγιά και τη ζάχαρη μέσα στο χλιαρό γάλα. Βάζετε σε μια λεκανίτσα το Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις και ρίχνετε στο κέντρο το μίγμα της μαγιάς. Ανακατεύετε μέχρι το αλεύρι να απορροφήσει όλα τα υγρά. Προσθέτετε το αβγό, το ελαιόλαδο, το γλυκάνισο και το αλάτι και συνεχίζετε το ζύμωμα μέχρι να γίνει η ζύμη απαλή και ελαστική.

Σκεπάζετε το ζυμάρι με μια πετσέτα και το αφήνετε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Ξαναζυμώνετε για λίγο και κόβετε τη ζύμη σε 6 ίσα κομμάτια. Πλάθετε τα 6 κομμάτια ζύμης σε μπαστούνια. Αφαιρείτε μια μικρή ποσότητα από κάθε μπαστούνι. Τυλίγετε τα 6 μπαστούνια σε σαλιγκάρι και τα τοποθετείτε σε λαδωμένο ταψάκι. Έτσι έχετε το σώμα για 6 λαγουδάκια.

Με τη ζύμη που κρατήσατε πλάθετε 6 μπαλίτσες που τις κολλάτε με λίγο νερό στην κοίλη πλευρά των σωμάτων των λαγών κι έτσι έχετε τις ουρίτσες τους. Με την υπόλοιπη ζύμη φτιάχνετε 6 λεπτά κορδόνια που τα διπλώνετε στη μέση και τα κολλάτε στο σώμα των λαγών. Τώρα έχετε το κεφάλι και τα αυτιά τους. Μπήγετε κι από ένα γαρίφαλο στο κέντρο του κεφαλιού τους κι έχετε τα ματάκια τους.

Αφήνετε τα ψωμάκια σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν και προθερμαίνετε το φούρνο στους 180οC. Ψήνετε τα ψωμάκια στο φούρνο για 15 λεπτά και μετά χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στους 160οC και συνεχίζετε το ψήσιμο για άλλα 15-20 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα.

Ιωάννα Σταμούλου

Πηγή: olivemagazine.gr