



Λαδόψωμο με μελάني σουπιάς και δεντρολίβανο

Μία διαφορετικού τύπου focaccia ή λαδένια στα ελληνικά με μελάني σουπιάς και δεντρολίβανο

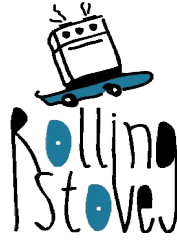
by Alex Tsiotinis

Υλικά

(για 2 ταψιά 40 * 30cm)
360g αλεύρι δυνατό
5g αποξηραμένο και ψιλοκομμένο δεντρολίβανο
210g νερό κρύο
35g προζύμι (δείτε Τεχνικές)
10g μαγιά
20g ελαιόλαδο
13g αλάτι
20g μελάني σουπιάς

Εκτέλεση

- Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι μαζί με το προζύμι (Συνταγή στις Τεχνικές).
- Παράλληλα, διαλύουμε τη μαγιά στο νερό σε ένα άλλο σκεύος και προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το μελάني της σουπιάς.
- Τα ανακατεύουμε πολύ καλά με έναν αυγοδάρτη και τα ρίχνουμε στο μείγμα του μίξερ.
- Δουλεύουμε σε μέτρια ταχύτητα για 5'.
- Προσθέτουμε το αλάτι και το δεντρολίβανο και συνεχίζουμε το χτύπημα σε πιο γρήγορη ταχύτητα αυτή τη φορά για άλλα 2'.
- Θέλουμε να έχουμε ένα ελαστικό και γυαλιστερό ζυμάρι.
- Σκεπάζουμε με μια βρεγμένη πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 25'.
- Διπλώνουμε το ζυμάρι μας άλλη μία φορά και αφήνουμε για άλλα 25'.
- Χωρίζουμε το ψωμί μας στα 2 και το ανοίγουμε με τη βοήθεια ενός πλάστη σε πάχος περίπου 1.5 cm. Κόβουμε με ένα κουτάλι κατά μήκος στη μέση κρατώντας τα δυο άκρα ανέγγιχτα και στη συνέχεια κόβουμε άλλες 6 διαγώνιες τέμνουσες γραμμές σε αυτήν την κάθετη (αν σας φαίνεται δύσκολο, απλά ανοίγουμε όλο το ζυμάρι με τον πλάστη και όταν το τοποθετήσουμε στο ταψί, το πατάμε με τα δάχτυλα μας).
- Τοποθετούμε το ψωμί μας σε ένα ταψί που έχουμε βάλει αρκετό ελαιόλαδο και ψήνουμε στους 200ο για 10'.
- Κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 180ο και ψήνουμε άλλα 5'.



Tip

Μελάνι σουπιάς μπορούμε να βρούμε σε delicatessen.