



Ψωμί βουτύρου με ντοματίνια, ελιά και δεντρολίβανο σα χριστουγεννιάτικο δέντρο



Αφράτο ψωμάκι γεμιστό με μυρωδικά, σε σχήμα χριστουγεννιάτικο δέντρο

Υλικά: για τη ζύμη	Εκτέλεση
500g αλεύρι πολυτελείας 500g κίτρινο 17g ξερή μαγιά 20g αλάτι 600g νερό  3 κουτ σούπας ελαιόλαδο 40g βούτυρο κομμένο σε κύβους  <b>για το πλάσιμο</b> 15 ντοματίνια κομμένα στα 4 20 ελιές σε ροδέλες 2 κουτ. σούπας φύλλα απο φρέσκο δεντρολίβανο ψιλοκομμένο	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τα δυο αλεύρια.</li><li>2. Τοποθετούμε στο μίξερ το αζεσουάρ που χρησιμοποιείται για το ψωμί και ονομάζεται γάντζος.</li><li>3. Ρίχνουμε τη μαγιά στο αλεύρι, προσέχοντας να την ακουμπήσουμε στο ένα άκρο του κάδου και στην ακριβώς απέναντι πλευρά βάζουμε το αλάτι.</li><li>4. Αρχίζουμε σε χαμηλή ταχύτητα την ανάδευση προσθέτοντας το νερό.</li><li>5. Ζυμώνουμε για 5λ σε μέτρια ταχύτητα.</li><li>6. Αυξάνουμε την ταχύτητα και ζυμώνουμε για άλλα 5λ.</li><li>7. Το αποτέλεσμα είναι ένα ωραίο γυαλιστερό και ελαστικό ζυμάρι.</li><li>8. Το αφαιρούμε από τον κάδο και το αφήνουμε σε ένα σκεύος σκεπασμένο για 30-40λ να ξεκουραστεί.</li><li>9. Εν συνεχεία, παίρνουμε το ζυμάρι μας, το ακουμπάμε σε έναν πάγκο εργασίας και με λίγο αλεύρι το απλώνουμε σα ν ανοίγουμε ένα φύλλο πίας πάχος 4-5mm.</li><li>10. Πασπαλίζουμε την γέμιση προσεκτικά να πάει παντού.</li><li>11. Πιάνουμε το ζυμάρι στην κάτω πλευρά και αρχίζουμε να ρολάρουμε προς τα πάνω.</li><li>12. Με ένα μαχαίρι τώρα κόβουμε σε ροζέτες πάχους 2cm.</li><li>13. Παίρνουμε ένα ταψί και ρίχνουμε το ελαιόλαδο.</li><li>14. Τοποθετούμε τώρα τις ροζέτες του ψωμιού ξεκινώντας σα να κτίζουμε μια πυραμίδα.</li><li>15. Πάνω σε κάθε “ψωμάκι” βάζουμε ένα κομματάκι βούτυρο.</li><li>16. Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει άλλα 30λ.</li><li>17. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180οC με αέρα και αντιστάσεις και ψήνουμε για 25λ.</li></ol>

