



Παιδικά Ψωμάκια

Θέλω εδώ και καιρό να κάνω ψωμάκια, χωρίς αλάτι και ζάχαρη για παιδάκια. Εσείς που για κάποιον λόγο δεν μπορείτε να φάτε αλμυρό ή γλυκό, να μια εύκολη λύση. Συνταγή που θα σας αρέσει σίγουρα γιατί δεν χρειάζεται ζύμωμα, απλά ανακατεύετε.



Πάμε να φτιάξουμε Παιδικά Ψωμάκια, με υλικά που σίγουρα έχετε όλοι στο σπίτι.

Υλικά για 2 φραντζολάκια

200 γρ [αλεύρι](#)

1 κοφτό κ.γ [ξηρή μαγιά](#)

120 γρ περίπου χλιαρό νερό

1 κ.σ ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι και την μαγιά και ανακατεύουμε, προσθέτουμε το χλιαρό νερό και τέλος το ελαιόλαδο. Έχουμε μια ζύμη που κολλάει, δεν είναι σφιχτή, σκεπάζουμε και αφήνουμε σε ζεστό μέρος. Μόλις η ζύμη γίνει διπλάσια την διπλώνουμε να ξεφουσκώσει, την σκεπάζουμε πάλι και την φυλάμε στο ψυγείο.



Την επόμενη μέρα βγάζουμε την ζύμη από το ψυγείο, την αφήνουμε στον πάγκο της κουζίνας μισή ώρα. Χωρίζουμε στα δύο την ζύμη πλάθουμε 2 ψωμάκια με ελάχιστο αλεύρι και τα σκεπάζουμε, ανάβουμε τον φούρνο στους 200 βαθμούς.

Χαράζουμε τα ψωμάκια με ένα μαχαίρι, αν θέλετε πασπαλίζετε με λίγο αλεύρι και ψήνουμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα 25-30 λεπτά ανάλογα τον φούρνο.



Μυστικά

Μπορείτε να γεμίσετε τα ψωμάκια με ανθότυρο, ελιές, σταφίδες ή ότι κάνει να φάει το παιδάκι σας.

Τα φραντζολάκια παραμένουν μαλακά, δεν ξεραίνονται.

Αν βιάζεστε αφήνετε την ζύμη να φουσκώσει και δεν την βάζετε στο ψυγείο, συνεχίζετε την συνταγή.

Αλλά οι ζύμες στο ψυγείο ωριμάζουν και γίνονται πολύ καλύτερες, δοκιμάστε και φτιάξτε τα από το προηγούμενο βράδυ θα δείτε την διαφορά.

Καλή Επιτυχία !!