



Ελιοκούλουρα

Σας έχω τα πιο τέλεια κουλουράκια με ελιές και μαντέψτε, χωρίς ζύμωμα εύκολα και γρήγορα. Λατρεύω τις ελιές και μου αρέσει πολύ να τις βάζω στις συνταγές μου. Είμαι σίγουρη ότι θα γίνει και αυτή μια από τις αγαπημένες συνταγές σας, πολύ ωραία ιδέα για πρωινό στο σχολείο.



Πάμε να τα φτιάξουμε μαζί, να δείτε πόσο γρήγορα γίνονται, φτιάξτε τα και εσείς παρέα με τα παιδάκια σας.

Υλικά

220 γρ [Αλεύρι Κούλα](#)

6 γρ ξερή μαγιά

10 γρ μέλι

30 γρ ελαιόλαδο

1 κ.γ κοφτό αλάτι

130 γρ περίπου χλιαρό νερό

15 ελιές

Υλικά για επάλειψη

$\frac{3}{4}$ κούπας νερό

1 κ.γ μέλι

$\frac{1}{2}$ κ.γ αλάτι

Οδηγίες

Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι Κούλα, την μαγιά, το μέλι, το λάδι και τέλος, προσθέτουμε λίγο λίγο το νερό. Ανακατεύουμε με την ανάποδη μεριά από ένα ξύλινο κουτάλι και προσθέτουμε το αλάτι.



Μόλις δούμε ότι το μπολ καθάρισε, η ζύμη είναι έτοιμη, δεν είναι σφιχτή ζύμη που πλάθεται είναι μαλακή και κολλάει. Κόβουμε τις ελιές κομμάτια και τις ανακατεύουμε στην ζύμη, σκεπάζουμε και αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 20 λεπτά.



Αδειάζουμε την ζύμη σε αλευρωμένο πάγκο και ανοίγουμε φύλλο, κόβουμε λωρίδες με την ρόδα της πίτσας όπως στην φωτογραφία και κάνουμε με τις λωρίδες κουλούρια.



Σε ένα μπολ βάζουμε το νερό, το αλάτι και το μέλι και ανακατεύουμε, βουτάμε τα κουλούρια και τα αραδιάζουμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα.



Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 15 λεπτά, ανάλογα το μέγεθος και τον φούρνο σας.



Μυστικά

Αν θέλετε, πριν τα ψήσετε, μπορείτε να προσθέσετε σουσάμι.

Μπορείτε να τα φτιάξετε μικρά ή μεγάλα όπως σας αρέσουν.

Να βάλετε φέτα αντί για ελιές ή κασέρι.

Να τα φυλάξετε στην κατάψυξη, έτοιμα ψημένα.



Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!