



Γλυκά Ψωμάκια

Σας έχω άλλη μια συνταγή από αυτές που σας αρέσουν, εύκολη χωρίς ζύμωμα με υλικά που έχετε στο σπίτι σας. Με παραλλαγές για να τα φτιάχνετε στα παιδάκια σας ή τους φίλους σας, είμαι σίγουρη ότι θα γίνουν αγαπημένα σας.



Πάμε να φτιάξουμε παρέα τα γλυκά ψωμάκια μου και να τα απολαύσουμε μαζί.

Υλικά

600 γρ αλεύρι Κούλα

2 αυγά

150 γρ μέλι

250 γρ γάλα χλιαρό

90 γρ ελαιόλαδο

8 γρ ξερή μαγιά ή 30 γρ νωπή

5 γρ υγρή βανίλια ή όποια άλλη θέλετε

5 γρ μαχλέπι (προαιρετικά)

3 γρ αλάτι

Επάλειψη

1 κρόκο

20 γρ γάλα

Οδηγίες

Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι, το μαχλέπι και το αλάτι, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη. Σε άλλο μπολ βάζουμε το γάλα, το μέλι, την μαγιά, την βανίλια, το ελαιόλαδο και τα αυγά, ανακατεύουμε και τα προσθέτουμε στο αλεύρι. Ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι να καθαρίσει το μπολ και να ενωθούν τα υλικά.



Βάζουμε σε λαδωμένο μπολ την ζύμη σκεπάζουμε και αφήνουμε μια ώρα να φουσκώσει, την διπλώνουμε να ξεφουσκώσει, σκεπάζουμε και την αφήνουμε όλο το βράδυ στο ψυγείο.



Την επόμενη μέρα αφήνουμε την ζύμη σε θερμοκρασία δωματίου για μισή ώρα, την αδειάζουμε σε αλευρωμένο πάγκο και χωρίζουμε ανάλογα το μέγεθος που θέλουμε.



Λαδώνουμε τα χέρια μας και κάνουμε 8 μεγάλα ψωμάκια ή 16 πιο μικρά. Τα σκεπάζουμε με λαδωμένη μεμβράνη και αφήνουμε μισή ώρα να γίνουν διπλάσια.



Αλείφουμε με κρόκο και γάλα τα ψωμάκια και ψήνουμε στους 180 βαθμούς στον αέρα για 15 λεπτά, ανάλογα τον φούρνο σας και το μέγεθος.



Σκεπάζουμε τα ψωμάκια με μια πετσέτα και αφήνουμε να κρυώσουν, τα φυλάμε τυλιγμένα σε μεμβράνη για να παραμείνουν μαλακά.



Μυστικά

Μπορείτε να γεμίσετε πριν το ψήσιμο τα ψωμάκια με πραλίνα ή μαρμελάδα.

Να προσθέσετε ξηρούς καρπούς ή να τα γεμίσετε με μήλα και κανέλα ή κρέμα βανίλιας.

Αν δεν θέλετε να περιμένετε όλο το βράδυ, αφήστε να φουσκώσει η ζύμη και συνεχίζετε κανονικά χωρίς να την βάλετε στο ψυγείο

Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!