



Χριστόψωμο

3 ώρεςΧρόνος
Εκτέλεσης**10 - 12**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το ζυμάρι

- Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ το νερό (ξεκινώντας από τα 550 γρ.), την μαγιά, τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός ώστε να διαλυθεί η μαγιά και να ξεκινήσει να ενεργεί.
- Προσθέτουμε το λάδι, το αλεύρι, την κανέλα και χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια ταχύτητα, ώστε να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας και να δέσει το ζυμάρι (περίπου 5-8 λεπτά).
- Τέλος προσθέτουμε το αλάτι, τον γλυκάνισο, τα καρύδια και χτυπάμε για 1 λεπτό ακόμα ώστε να ανακατευτούν με το ζυμάρι μας. Δεν τα βάζουμε από την αρχή για να μην διαλυθούν στο ζυμάρι μας.
- Σε περίπτωση που η ζύμη μας είναι πολύ σφιχτή και χρειαστεί προσθέτουμε το υπόλοιπο νερό.
- Σε ένα μπολ προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και βάζουμε μέσα το ζυμάρι μας.
- Καλύπτουμε με μία πετσέτα και το αφήνουμε για 1-1 ½ ώρα μέχρι να διπλασιαστεί.

Για το στόλισμα

- Στον κάδο του μίξερ (αφού πρώτα τον έχουμε καθαρίσει) προσθέτουμε όλα τα υλικά για το στόλισμα: το νερό, το ελαιόλαδο, το αλεύρι, το αλάτι και χτυπάμε με το φτερό για 2-3 λεπτά μέχρι να πάρουμε μια λεία ζύμη.
- Αφαιρούμε από τον κάδο και το τυλίγουμε με μεμβράνη για να ξεκουραστεί.

Για το Χριστόψωμο

- Ξεφουσκώνουμε το ζυμάρι μας πιέζοντας λίγο με τα δάχτυλά μας ελαφρά και σχηματίζουμε με τα χέρια μας ένα στρογγυλό καρβέλι.
- Σε ένα στρογγυλό ταψάκι διαμέτρου 30 εκ. που έχουμε βουτυρώσει και στρώσει στον πάτο μία λαδόκολλα, τοποθετούμε το ζυμάρι και το αφήνουμε να απλωθεί μόνο του.
- Αφαιρούμε την μεμβράνη από το ζυμάρι για το στόλισμα και το κόβουμε σε 6 κομμάτια.
- Σχηματίζουμε κορδόνι από το κάθε κομμάτι σε και ανά τρία κορδόνια φτιάχνουμε μια πλεξούδα. Έτσι στο τέλος έχουμε 2 πλεξούδες οι οποίες πρέπει να έχουν μήκος όση η διάμετρος του ταψιού.
- Αλείφουμε τη ζύμη στο ταψάκι με λίγο αυγό (για να κολλήσουν τα δύο ζυμάρια μας) και βάζουμε τις πλεξούδες που σχηματίσαμε από πάνω σε σχήμα σταυρού.
- Στο κέντρο τους τοποθετούμε το καρύδι.
- Καλύπτουμε με μία πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει το ψωμί, για δεύτερη φορά, για 1 ώρα.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Ψήνουμε για 50 λεπτά με 1 ώρα.
- Λίγο πριν το βγάλουμε από τον φούρνο ετοιμάζουμε το γλάσο μας ανακατεύοντας το μέλι με το κονιάκ πολύ καλά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και έτσι όπως είναι καυτό αλείφουμε από πάνω με ένα πινέλο το γλάσο μας.

Tip

Δείτε το [ημερολόγιό μου](#) για να μάθετε περισσότερες πληροφορίες για το Χριστόψωμο

Συστατικά

Για το ζυμάρι

- 550-600 ml νερό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 18 γρ. μαγιά ξηρή
- 120 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 50 γρ. ελαιόλαδο, +έξτρα 10 γρ. για το μπολ
- 1 κιλό αλεύρι σκληρό
- 1 κ.γ. κανέλα
- 10 γρ. αλάτι
- 30 γρ. γλυκάνισο
- 100 γρ. καρυδόπιχα

Για το στόλισμα

- 120 γρ. νερό, χλιαρό
- 20 γρ. ελαιόλαδο
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 καρύδι, ολόκληρο
- 1 αβγό, ελαφρά χτυπημένο για το άλειμμα

Για το γλασάρισμα

- 120 γρ. μέλι
- 20 γρ. κονιάκ

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

578 Θερμίδες (kcal)	14.0 Λιπαρά (γρ.)	2.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	94.0 Υδατ/κες (γρ.)
29%	20%	11%	36%
19.0 Σάκχαρα (γρ.)	15.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.1 Αλάτι (γρ.)
21%	30%	16%	18%