



Χριστουγεννιάτικα ψωμάκια γεμιστά με τυρί

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος
Αναμονής

30'

Χρόνος
Ψησίματος

30-32

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μπολ βάζουμε το νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- Βάζουμε τα αλεύρια, αλάτι και ζυμώνουμε καλά μέχρι να έχουμε μια ελαστική ζύμη. Αυτή η διαδικασία μπορεί να γίνει και στο μίξερ με τον γάντζο.
- Μεταφέρουμε σε ένα μπολ, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Κόβουμε τη ζύμη σε κομμάτια 20-30 γρ. και πλάθουμε σε μπαλάκια.
- Πιέζουμε λίγο το κάθε κομμάτι στην παλάμη μας και βάζουμε από ένα μπαλάκι μοτσαρέλας. Κλείνουμε τη μοτσαρέλα μέσα στη ζύμη και αφήνουμε στην άκρη.
- Βουτάμε το κάθε μπαλάκι ζύμης στο λιωμένο βούτυρο και πασπαλίζουμε με σουσάμι λευκό, σουσάμι μαύρο, παπαρουνόσπορο, γραβιέρα, τσένταρ και μαϊντανό. Το κάθε ζυμαράκι θέλουμε να έχει διαφορετική επικάλυψη.
- Μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα σχηματίζοντας ένα χριστουγεννιάτικο δέντρο.
- Ψήνουμε για 30 λεπτά και σερβίρουμε με την cranberry sauce.

Συστατικά

- 300 γρ. νερό
- 16 γρ. μαγιά ξηρή
- 35 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 350 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 150 γρ. αλεύρι σκληρό
- αλάτι

Για τη σύνθεση

- 200 γρ. μοτσαρέλα, σε μπαλάκια
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 50 γρ. σουσάμι
- 50 γρ. σουσάμι, μαύρο
- 50 γρ. παπαρουνόσπορο
- 100 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
- 100 γρ. τσένταρ, τριμμένο
- 1/4 ματσάκι μαϊντανό

Για το σερβίρισμα

- cranberries, σάλτσα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

153 Θερμίδες (kcal)	8.5 Λιπαρά (γρ.)	4.3 Κορ.Λίπη (γρ.)	13.0 Υδατ/κες (γρ.)
8%	12%	22%	5%
1.2 Σάκχαρα (γρ.)	5.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.21 Αλάτι (γρ.)
1%	11%	4%	4%