



Καλάθι από ζύμη

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

45'

Χρόνος
Ψησίματος

-

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 180 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 130 γρ. αλάτι
- 150 γρ. νερό
- 1 κρόκο, αβγού, αραιωμένο σε 2 κ.σ. νερό
- [κόκκινα πασχαλινά αυγά](#), για το σερβίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- **Βουτυρώνουμε** καλά την εξωτερική πλευρά του ημισφαιρίου από την **ειδική στρογγυλή φόρμα** και το **αλευρώνουμε** ελαφρά.
- Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να το χρειαστούμε.
- Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το φτερό σε μέτρια ταχύτητα το αλεύρι, το αλάτι και το νερό για 3-4 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους και να έχουμε μία εύπλαστη ζύμη.
- Αν η ζύμη κολλάει στα χέρια μας προσθέτουμε λίγο αλεύρι ακόμα και ανακατεύουμε μέχρι να απορροφηθεί και αυτό.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ.
- Με τη βοήθεια του πλάστη και σε ελαφρά αλευρωμένο πάγκο ανοίγουμε τη ζύμη σε δίσκο με 1 εκ. πάχος.
- Περνάμε το ειδικό εργαλείο διακόσμησης σφολιάτας από τη ζύμη.
- Με προσοχή μεταφέρουμε τη ζύμη πάνω στη στρογγυλή φόρμα.
- Με τα **δάχτυλά** μας "ανοίγουμε" τη ζύμη φροντίζοντας να αγκαλιάζει όλη τη φόρμα και κόβουμε τη ζύμη που περισσεύει περιμετρικά με ένα **μαχαίρι**.
- Αλείφουμε με τη βοήθεια ενός **πινέλου** με τον αραιωμένο κρόκο και μεταφέρουμε τη φόρμα με προσοχή πάνω σε ένα **ταψί**.
- Ψήνουμε για 20-25 λεπτά μέχρι να σφίξει η ζύμη και να χρυσαφίσει.
- Παράλληλα, χρησιμοποιώντας το υπόλοιπο ζυμάρι που κόψαμε φτιάχνουμε 5 κορδόνια μήκους 20 εκ. Με τα 3 κορδόνια από αυτά φτιάχνουμε μία πλεξούδα και ενώνουμε τις δύο άκρες της σχηματίζοντας έναν κύκλο με διάμετρο ίση με τη διάμετρο της φόρμας.
- Πλέκουμε τα 2 κορδόνια που απέμειναν μεταξύ τους φτιάχνοντας ένα πέταλο που το άνοιγμά του να έχει μήκος όσο η διάμετρος της στρογγυλής φόρμας. Το πέταλο αυτό θα αποτελέσει το χερούλι από το "καλαθάκι" μας.
- Ψήνουμε για άλλα 20 λεπτά.
- Με μεγάλη προσοχή αφαιρούμε τη ψημένη ζύμη από τη φόρμα και στηρίζουμε ανάποδα (με την ανοιχτή πλευρά προς τα πάνω).
- Στηρίζουμε στη βάση της το στεφανάκι.
- Το καλαθάκι μας είναι σχεδόν έτοιμο.
- Στηρίζουμε το πέταλο-χερούλι πάνω στο στεφάνι με τη βοήθεια δυο οδοντογλυφίδων.
- Γεμίζουμε το στεφάνι με **κόκκινα πασχαλινά αυγά** ή με προϊόντα της αρεσκείας μας.

Tip

Το ζυμάρι αυτό φυσικά δεν τρώγεται αλλά η μεγάλη περιεκτικότητά του σε αλάτι το κάνει να διατηρείται πάρα πολύ καιρό.