



# Ψωμί στη χύτρα ταχύτητας

**15'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**40'**  
Χρόνος  
Ψησίματος

**8-10**  
Μερίδες

**1**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Συστατικά

- 500 γρ. νερό
- 10 γρ. μαγιά ξηρή
- 20 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- αλάτι
- 700 γρ. αλεύρι μαλακό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

Για το σερβίρισμα

- βούτυρο
- μαρμελάδα
- μέλι
- αβγό, βραστό

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

285 Θερμίδες (kcal)	3.9 Λιπαρά (γρ.)	0.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	54.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	6%	4%	21%
2.4 Σάκχαρα (γρ.)	7.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.1 Αλάτι (γρ.)
3%	15%	11%	2%

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα κάδο του μίξερ βάζουμε το νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- Προσθέτουμε αλάτι, το αλεύρι, το ελαιόλαδο και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με τον γάντζο για 5-6 λεπτά.
- Λαδώνουμε ένα **ταψί 20εκ.** και μεταφέρουμε το μείγμα μέσα. Καλύπτουμε με μια πετσέτα και το αφήνουμε να διπλασιαστεί σε όγκο περίπου για 1 ώρα.
- Βάζουμε τη χύτρα σε δυνατή φωτιά και τοποθετούμε από πάνω το ειδικό καλάθι. Βάζουμε μέσα το ταψί και προσθέτουμε βραστό νερό μέχρι να φτάσει στη μέση του ταψιού. Κλείνουμε με το καπάκι, βάζουμε τη βαλβίδα στην κατάλληλη ένδειξη και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 40 λεπτά.
- Αποσυμπιέζουμε τη χύτρα και αφήνουμε να κρύνει το ψωμί.
- Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε με βούτυρο, μαρμελάδα, μέλι και βραστό αβγό.