



## Ταχινόψωμα με σοκολάτα & κανέλα

Μερίδες: 10, Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 30-35 λεπτά,  
Χρόνος αναμονής: 1 ώρα

### Υλικά για τη ζύμη

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά (9 γρ.)
- 2 κ.σ. ζάχαρη λευκή
- 250 ml χλιαρό νερό
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. ξύδι
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.σ. κανέλα
- σουσάμι

### Υλικά για τη γέμιση

- 200 γρ. Μακεδονικό Ταχίни με Κακάο
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.γ. κανέλα

### Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ βάζουμε τη μαγιά, 4 κ.σ. από το αλεύρι, τη λευκή ζάχαρη και λίγο απο το χλιαρό νερό. Ανακατεύουμε και αφήνουμε 10 λεπτά για να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

2) Ρίχνουμε στο μπολ το υπόλοιπο αλεύρι και κάνουμε μια λακκουβίτσα στο κέντρο. Εκεί προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αλάτι, την κανέλα και σταδιακά το υπόλοιπο νερό και ζυμώνουμε καλά, μέχρι να έχουμε μια ζύμη που δεν κολλά στα χέρια.

3) Καλύπτουμε το μπολ με διάφανη μεμβράνη και αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 30 λεπτά, για να φουσκώσει.

4) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε μικρό μπολ ανακατεύουμε το Μακεδονικό Ταχίни με Κακάο με την κανέλα και αφήνουμε στο πλάι.

5) Ζυμώνουμε το ζυμάρι λίγο ακόμα και μεταφέρουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια. Ανοίγουμε το ζυμάρι, με ελαφρώς αλευρωμένο πλάστη, σε -σχετικά- ορθογώνιο σχήμα με πάχος δυο δάχτυλα. Πασπαλίζουμε όλη την επιφάνεια με την καστανή ζάχαρη και πιέζουμε ελαφρά να κολλήσει στη ζύμη. Απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση απο πάνω ,



αφήνοντας ένα κενό 2 εκ. σε όλες της άκρες της ζύμης. Βρέχουμε ελαφρά όλες τις άκρες της ζύμης που αφήσαμε ακάλυπτες.

6) Προσεκτικά τυλίγουμε τη ζύμη με τη γέμιση προς τα μέσα, έτσι ώστε να έχουμε ένα μακρόστενο ρολό. Κόβουμε 10 ροδέλες ίσου πάχους και τις τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, αφήνοντας μεταξύ τους ένα μικρό κενό. Τις πασπαλίζουμε με σουσάμι, τις καλύπτουμε και τις αφήνουμε να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος για 20 λεπτά.

7) Ψήνουμε τα ταχινόψωμα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC, για 30-35 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν αλλά να παραμείνουν αφράτα.