



## Τυρόψωμο και σοκολατόψωμο, χωρίς γλουτένη

**Μερίδες:** 1 καρβέλι τυρόψωμο & 1 ή 2 μικρά σοκολατόψωμα

**Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά

**Χρόνος ψησίματος:** 40-50 λεπτά

**Χρόνος αναμονής:** 40-50 λεπτά

### Υλικά για τη βασική συνταγή ψωμιού

- 550 ml χλιαρό νερό
- 10 γρ. ξηρή μαγιά Schär
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 600 γρ. Mix B - Mix Pane Schär
- 1 κ.γ. αλάτι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

### Άλλα υλικά για το τυρόψωμο

- 150 γρ. γραβιέρα ή κεφαλογραβιέρα τριμμένη
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

### Άλλα υλικά για το σοκολατόψωμο

- 100 γρ. σταγόνες μαύρης σοκολάτας
- 2 κ.γ. ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

1) Σε μπολ ανακατεύουμε το χλιαρό νερό, τη **μαγιά Schär** και τη ζάχαρη.

2) Σε ένα μεγάλο μπολ, βάζουμε το αλεύρι **Mix B – Mix Pane της Schär** με το αλάτι. Προσθέτουμε το μείγμα της μαγιάς και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθεί. Η ζύμη θα είναι πηχτή και κολλώδης.

3) Χωρίζουμε τη ζύμη σε 2 μέρη και τα μεταφέρουμε το καθένα στο δικό του μπολ.

4) Για να φτιάξουμε το **τυρόψωμο**, ρίχνουμε στο ένα κομμάτι ζύμης το τριμμένο τυρί και ζυμώνουμε μέχρι να μοιραστεί ομοιόμορφα.



- 5) Σχηματίζουμε στρογγυλό καρβελάκι και το βάζουμε σε στρογγυλό ταψάκι ή φόρμα, που έχουμε περάσει με αλουμινόχαρτο και λαδόκολλα. Το αλείφουμε με 1 κ.σ. Ελαιόλαδο.
- 6) Για να φτιάξουμε το **σοκολατόψωμο**, ρίχνουμε στο άλλο κομμάτι ζύμης τις σταγόνες σοκολάτας και ζυμώνουμε μέχρι να μοιραστούν ομοιόμορφα.
- 7) Σχηματίζουμε 1 μεγαλύτερο ή 2 μικρότερα καρβελάκια και τα τοποθετούμε σε φόρμες, περασμένες με αλουμινόχαρτο και λαδόκολλα. Τα αλείφουμε με 2 κ.γ. Ελαιόλαδο.
- 8) Βάζουμε τις ζύμες στο φούρνο, στους 50οC, στον αέρα, για περίπου 40-50 λεπτά.
- 9) Ανάβουμε το φούρνο στις αντιστάσεις στους 200οC. Τοποθετούμε στον πάτο του φούρνου ένα πυρίμαχο ταψί με νερό και μόλις ζεσταθεί καλά ο φούρνος ψήνουμε τα ψωμιά για 40-50 λεπτά.
- 10) Βγάζουμε τα ψωμιά από τις φόρμες και αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε αντιστάσεις.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**