

Το λαχταριστό τυρόψωμο που θα φτιάχνεις συνέχεια

Μερίδες: 10 φέτες **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 45-50 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 1 ½ ώρα **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα 30εκ.

Υλικά για το ψωμί:

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.σ. αλάτι
- 30 γρ. καστανή ζάχαρη
- 120 γρ. νερό
- 120 γρ. γάλα (ζωικό ή φυτικό)
- 9 γρ. ξηρή μαγιά (1 φακελάκι)
- 30 γρ. βούτυρο, λιωμένο και λίγο ακόμα για το βουτύρωμα της φόρμας

Υλικά τη γέμιση:

- 100 γρ. κασέρι, σε κομμάτι
- 100 γρ. gouda (ή emmental), σε κομμάτι
- ½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Βάζουμε στον κάδο της **κουζινομηχανής Chef Titanium της Kenwood** το αλεύρι, το αλάτι και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε.

2) Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το γάλα, το νερό, τη μαγιά και τα 30 γρ. λιωμένο βούτυρο και ρίχνουμε το μείγμα στον κάδο της κουζινομηχανής. Προσαρμόζουμε τον γάντζο ζύμης, θέτουμε στη χαμηλότερη λειτουργία και αφήνουμε να ζυμωθεί για περίπου 2-4 λεπτά σε ενιαία μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Αν κολλάει στα χέρια, προσθέτουμε λίγο ακόμα αλεύρι, ενώ αν είναι πολύ στεγνή προσθέτουμε ελάχιστο -τη φορά- νερό.

3) Κλείνουμε την κουζινομηχανή, παίρνουμε στα χέρια μας τη ζύμη και της δίνουμε σχήμα σαν μαλακή μπάλα. Καθαρίζουμε τον κάδο, τον στεγνώνουμε, τον λαδώνουμε, βάζουμε τη ζύμη και καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη. Αφήνουμε σε ζεστό σημείο της κουζίνας για 1 περίπου ώρα, μέχρι να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο. Εναλλακτικά ανάβουμε τον φούρνο στους 50-60°C στις αντιστάσεις και τοποθετούμε ένα γυάλινο ή ανοξείδωτο μπολάκι με νερό στην βάση του φούρνου, για να

δημιουργηθεί υγρασία και τοποθετούμε στη μεσαία σχάρα τον κάδο με το ζυμάρι για να φουσκώσει πιο γρήγορα.

4) Παράλληλα προσαρμόζουμε στην κουζίνομηχανή το εξάρτημα του [Μεταλλικού Λαχανοκόπτη](#) και τρίβουμε όλο το τυρί σε μπολ. Ψιλοκόβουμε το μαϊντανό.

5) Όταν ετοιμαστεί η ζύμη τη μεταφέρουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και την ανοίγουμε με πλάστη σε ορθογώνιο σχήμα (βγαίνει περίπου 40*25-30 εκατοστά). Με ένα πινέλο αλείφουμε σε όλη την επιφάνεια το ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με το μαϊντανό και το τριμμένο τυρί.

6) Διπλώνουμε σφιχτά τη ζύμη από την μικρότερη πλευρά και τσιμπάμε με τα δάχτυλα στις άκρες για να τις κλείσουμε. Με ένα κοφτερό μαχαίρι κόβουμε το ζυμάρι κατά μήκος, αφήνοντας τη μία άκρη ενωμένη, το ανοίγουμε ελαφρώς και πλέκουμε μεταξύ τους τα δύο ζυμαράκια. Ενώνουμε και την άλλη άκρη.

7) Βουτυρώνουμε μια μακρόστενη φόρμα, τοποθετούμε τη ζύμη μας και κλείνουμε με διάφανη μεμβράνη. Αφήνουμε σε ζεστό σημείο της κουζίνας για 20-30 λεπτά, μέχρι το ψωμί να φουσκώσει ελαφρώς.

8) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα και ψήνουμε για 45-50 λεπτά. Για να μη αρπάξει η επιφάνεια, ψήνουμε με τη φόρμα καλυμμένη με αλουμινόχαρτο για τα πρώτα 20 λεπτά και συνεχίζουμε το ψήσιμο χωρίς το αλουμινόχαρτο.

9) Βγάζουμε το τυρόψωμο από τον φούρνο, το αφήνουμε 10 λεπτά και το ξεφορμάρουμε. Το τοποθετούμε πάνω σε σχάρα και αφήνουμε να κρυώσει καλά πριν το κόψουμε.