



Δίχρωμο σπιτικό ψωμί φόρμας

Μερίδες: 1 ψωμί (περίπου 12 φέτες) **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35-40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα και 10 λεπτά **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα 30X12 εκ.

Υλικά για το ζυμάρι σίτου:

- 8 γρ. ξηρή μαγιά
- 250-300 ml χλιαρό φυτικό ρόφημα ή νερό
- 1 κ.σ. μαύρη ζάχαρη
- 2 κ.σ. φυτικό βούτυρο
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Υλικά για το ζυμάρι ολικής:

- 8 γρ. ξηρή μαγιά
- 250-300 ml χλιαρό φυτικό ρόφημα ή νερό
- 2 κ.σ. μελάσα
- 2 κ.σ. φυτικό βούτυρο
- ½ κ.σ. μαύρη ζάχαρη
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 225 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 275 γρ. αλεύρι ολικής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το λευκό ζυμάρι. Βάζουμε στον μεγάλο κάδο της [Κουζινομηχανής Titanium Chef Baker της Kenwood](#) με προσαρμοσμένο το Σύρμα, τη μαγιά, το νερό, τη ζάχαρη και 1 κ.σ. από το αλεύρι και ανακατεύουμε σε μεσαία ταχύτητα 1-2 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Καλύπτουμε και αφήνουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

2) Για το ζυμάρι ολικής βάζουμε στο μικρότερο κάδο της [Κουζινομηχανής Titanium Chef Baker της Kenwood](#) με προσαρμοσμένο το Σύρμα, τη μαγιά, το νερό, τη μελάσα, τη ζάχαρη, 1κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις και ανακατεύουμε σε μεσαία ταχύτητα 1-2



λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Καλύπτουμε και αφήνουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

3) Στη συνέχεια ξαναεφαρμόζουμε τον μεγάλο κάδο της κουζινομηχανής, με τον γάντζο, προσθέτουμε στο μείγμα μας το λιωμένο φυτικό βούτυρο, την υπόλοιπη ποσότητα αλευριού, το αλάτι και ζυμώνουμε για 6-8 λεπτά, στην ταχύτητα 1 ή και στο min, καθώς η κουζινομηχανή μιμείται την κίνηση που κάνουμε με το χέρι όταν ζυμώνουμε οπότε δεν υπάρχει λόγος να γίνει το ζύμωμα σε μεγαλύτερη ταχύτητα. Στην αρχή το ζυμάρι μας θα κολλάει λίγο πρέπει να ζυμωθεί μέχρι να είναι λεία και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου. Σχηματίζουμε το ζυμάρι σε μια μπαλίτσα, λαδώνουμε ελαφρώς τον κάδο και το αφήνουμε καλυμμένο για 1 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

5) Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία και για το δεύτερο ζυμάρι. Προσθέτουμε το φυτικό βούτυρο, το αλάτι και τα 2 είδη αλεύρων και ζυμώνουμε με τον Γάντζο στην χαμηλότερη ταχύτητα μέχρι το ζυμάρι μας να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου. Το ζυμώνουμε ίσα ίσα να γίνει μια μπαλίτσα, λαδώνουμε ελαφρώς τον κάδο της κουζινομηχανής και το αφήνουμε καλυμμένο για 1 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

6) Βγάζουμε τα ζυμαράκια από τους κάδους της κουζινομηχανής, σε αλευρωμένο πάγκο. Τα πατάμε λίγο με το χέρι μας, για να φύγει ο αέρας και τα ανοίγουμε με έναν πλάστη σε ορθογώνιο σχήμα, περίπου στο μέγεθος της φόρμας. Τοποθετούμε το ένα ζυμαράκι πάνω στο άλλο και τα ρολάρουμε σφιχτά να σχηματιστεί μια σπείρα.

7) Βουτυρώνουμε ή λαδώνουμε μια φόρμα και τοποθετούμε το ψωμάκι μας με την ένωση του προς τα κάτω. Ξανακαλύπτουμε και αφήνουμε το ψωμάκι να ξεκουραστεί και να διπλασιαστεί σε όγκο για 30 λεπτά.

8) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στις αντιστάσεις για 40-45 λεπτά ή μέχρι να πάρει χρώμα.

9) Το αφήνουμε 10 λεπτά να κρυώσει το αφαιρούμε από την φόρμα και το αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 1 ώρα σε σχάρα.