

# Νηστίσιμο Αστεράτο Σοκολατόψωμο

Μία φανταστική συνταγή που θα λατρέψετε! Νηστίσιμο Σοκολατόψωμο! Απλό και όμορφο. Δείτε τη συνταγή και φτιάξτε το!! Η κρέμα που έχει μέσα είναι με κουβερτούρα υγείας και ταχίνι. Το ζυμάρι είναι μια βασική συνταγή πίτσας. Αν θέλετε μπορείτε να προσθέσετε 1 κούπα άχνη ζάχαρη στο ζυμάρι για να βγει γλυκό. Εμείς το προτιμάμε άγλυκο με την γλύκα από την σοκολατένια κρέμα με ταχίνι.

## **ΥΛΙΚΑ**

750γρ. αλεύρι σκληρό (για τσουρέκι)

250 ml χλιαρό νερό

3 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κουταλιά ξερή μαγιά

1 κουταλιά ζάχαρη

1 κουταλάκι αλάτι

## **ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**

200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

100 γρ. Μακεδονικό ταχίνι



Ανακατεύεις τα υλικά της ζύμης σε μία λεκάνη ή μεγάλο μπολ. Το μόνο που πρέπει να προσέξεις είναι να μην έρθει σε άμεση επαφή το αλάτι με την μαγιά. Πρώτα βάζεις την μαγιά με το αλεύρι και την ζάχαρη. Ανακατεύεις καλά και μετά βάζεις το αλάτι. Μετά το λάδι και σιγά σιγά το νερό ανακατεύοντας. Όταν δημιουργηθεί ζυμάρι συνεχίζεις με τα χέρια και ζυμώνεις για 5-10 λεπτά. Στη συνέχεια καλύπτεις το ζυμάρι με πλαστική μεμβράνη ή πετσέτα και το αφήνεις σε σχετικά ζεστό περιβάλλον να φουσκώσει, για περίπου 1 ώρα.

Στο μεταξύ βάζεις τη σοκολάτα κουβερτούρα σε μπεν μαρί και την λιώνεις. Όταν λιώσει ρίχνεις μέσα το ταχίни και ανακατεύεις. Την διατηρείς ζεστή και λιωμένη μέσα στο μπεν μαρί.

Όταν το ζυμάρι φουσκώσει, μετά από περίπου 1 ώρα, το κόβεις στα 2 και ανοίγεις 2 στρογγυλά φύλλα 1 εκατοστού, σαν βάση πίτσας. Βάζεις το πρώτο σε ταψί με λαδόκολα, μετά αλείφεις μία στρώση με κρέμα σοκολάτας, και μετά βάζεις το δεύτερο φύλλο.

Με ένα κουτερό μαχαίρι κόβεις σε 12 ή 14 κομμάτια, ανάλογα με το μέγεθος που είναι τα φύλλα σου. Προσοχή να μην κόψεις μέχρι πάνω. Εμείς βάλαμε ένα μικρό μπολάκι ανάποδα στο κέντρο για να κόψουμε μέχρι το ίδιο σημείο σε όλα τα κομμάτια. Το πολύ σημαντικό είναι να κόψεις ΖΥΓΟ αριθμό κομματιών.



Στη συνέχεια στριφογυρνάς το κάθε κομμάτι 2 φορές. Κάνεις ένα κομμάτι δεξιόστροφα και ένα αριστερόστροφα, εναλλάξ, έτσι ώστε να δημιουργηθεί το σχήμα που βλέπεις στις φωτογραφίες και το βίντεο. Πριν το κάνεις δεξ οπωσδήποτε το βίντεο σε εκείνο το σημείο για να βεβαιωθείς ότι το κατάλαβες. Μερικές φορές ο γραπτός λόγος δεν είναι τόσο κατατοπιστικός όσο η εικόνα!

Όταν στριφογυρίσεις όλα τα κομμάτια δεν μένει παρά να το ψήσεις. Απλά άστο αν θες για ένα 10λεπτο πριν το ψήσεις να φουσκώσει λιγάκι. Στη συνέχεια το ψήνεις για 15-20 λεπτά στους 190 βαθμούς.

και μετά... καλή όρεξη!! ☐





Αν το φτιάξεις, θυμήσουν να βγάλεις φωτογραφία και να μας το στείλεις στο [facebook στη σελίδα της εκπομπής "Ταξίδι στις Γεύσεις"](#)

Με την σοκολατα που θα περισσέψει μπορούμε να φτιάξουμε και τέλεια νηστισιμα σοκολατάκια. Είτε σκέτα είτε με ξηρούς καρπούς. Εμείς τα φτιάξαμε με φουντούκια και έγιναν υπέροχα!





[bletsas.gr](http://bletsas.gr)



[bletsas.gr](http://bletsas.gr)