

# Κουλούρι Θεσσαλονίκης



Το κουλούρι Θεσσαλονίκης είναι πολύ ξακουστό. Στο κέντρο της πόλης βλέπεις πολλούς κουλουρτζήδες με ζεστό και φρέσκο κουλούρι. Η συνταγή του κουλουριού είναι απλή. Εκτός από το κλασσικό κουλούρι με το σουσάμι μπορείς να κάνεις και αρκετές παραλλαγές. Όπως να προσθέσεις στο ζυμάρι λιαστή ντομάτα, ελιές ή τυρί. Στο τέλος μπορείς να βάλεις από πάνω και σποράκια για παραπάνω νοστιμιά.

Πάμε όμως να δούμε πως μπορούμε να το φτιάξουμε.

## **Υλικά:**

500 γρ αλεύρι για κάθε χρήση

1 κύπα χλιαρό νερό

1/4 ποτήρι ελαιόλαδο

1 κουταλάκι αλάτι

1 κουταλάκι ζάχαρη

1 κουταλιά ξερή μαγιά

Σουσάμι και άλλα σποράκια,

Λιαστή ντομάτα, ελιές και τυρί

## **Εκτέλεση:**

- 1) Σε μια κύπα με χλιαρό νερό βάζεις μαγιά και ανακατεύεις,
- 2) Γεμίζεις σε ένα άδειο μπολ μισό αλεύρι μαζί με αλάτι και ζάχαρη αλλά προσθέτεις λάδι,
- 3) ανακατεύεις και όταν το αλεύρι κολλάει στο λάδι τότε βάζεις νερό με την μαγιά,
- 4) ανακατεύεις και μετά πλάθεις με τα χέρια το μείγμα,
- 5) αφήνεις το μείγμα στο μπολ για 1 ώρα να φουσκώσει και το σκεπάζεις με μια πετσέτα,

- 6) Αφού έχει φουσκώσει το ζυμάρι ρίχνεις λίγο αλεύρι και το πλάθεις με τα χέρια,
- 7) Φτιάξε το ζυμάρι σε σχήμα κουλούρι και βάλε τα κουλούρια σε ταψί με λαδόκολλα,
- 8) Στο ταψί με την λαδόκολλα αλείφεις λίγο λάδι,
- 9) Όταν βάλεις στο ταψί τα κουλούρια να τα βρέξεις με λίγο νερό και βάλε σουσάμι από πάνω,
- 10) Άμα θέλεις στο κουλούρι μπορείς να βάλεις μέσα οτιδήποτε υλικό,
- 11) Θα βάλεις το ταψί στο φούρνο να ψηθεί στους 180 βαθμούς για μισή ώρα και μετά είναι έτοιμα να φαγωθούν.

#### **Εκτέλεση για πιτσοκουλούρο:**

- 1) Κόβεις και ανοίγεις στην μέση το κουλούρι,
- 2) Βάζεις στο τηγάνι το κουλούρι πρώτα από την κάτω πλευρά να ζεσταθεί και μετά από την άλλη,
- 3) Μετά βάλε λίγο σάλτσα ντομάτας με λαδάκι κι την ρίγανη και το τυρί.

