

Ψωμί Ζυμωτό με Προζύμι!



...ζήστε το ταξίδι της γεύσης
κάθε μέρα στον φούρνο μας

**Καλοζυμωμένο, φπαγμένο με αλεύρι από κίτρινο σκληρό
στάρι και προζύμι από σίκαλη και φύτρο σταριού**

Το ψωμί με προζύμι θέλει το χρόνο του για να γίνει. Να «μεγαλώσει» σιγά σιγά με φροντίδα και να «ωριμάσει». Να δημιουργηθούν οι ουσίες, που με το ψήσιμο στο φούρνο, θα δώσουν μια **πανδαισία αρωμάτων και γεύσεων!** Και σαν βγει από το φούρνο, **μοσχομυρίζει παντού, τα χρώματα της κόρας** λες και πήραν κάτι από την θαλπωρή και τη ζεστασιά της **φλόγας** που την πύρωσε, και η **ψίχα δεμένη**, όσο της πρέπει, να ταιριάζει στο καθημερινό τραπέζι αλλά και στο κολατσιό. Από **νοστιμιά** κάτι περισσότερο από **απόλαυση!**



Έτσι είναι το ψωμί με προζύμι. Χρειάζεται να έχεις γνώση, να δουλέψεις με τέχνη και να του δώσεις αγάπη. Αιώνες τώρα, κάθε μέρα, συναντιούνται μαζί του πολιτισμοί και κουλτούρες λαών, εξελίσσονται μαζί, πλάθουν τον χαρακτήρα του, ξεχωριστό κάθε φορά, να ταιριάζει στις διαφορετικές γεύσεις και προτιμήσεις, δημιουργώντας ποικιλία προϊόντων, σε κάθε γωνιά του κόσμου, από ανάλαφρες μπαγκέτες και τσιαπάτες, μέχρι σταρένια ζυμωτά και βαριά ψωμιά σίκαλης αλλά και άλλων δημητριακών.

**Είναι ωραίο να εμπνέεσαι από την παράδοση
και να εξελίσσεσαι.**



Από τον φούρνο της χειρονομίας σας!