



ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΑ ΜΕ ΚΟΥΑΚΕΡ

ΥΛΙΚΑ:

- **200γρ αλεύρι** για όλες της χρήσεις (ή μισό ολικής και μισό λευκό)
- **100γρ** κουάκερ
- **ένα φακελάκι** ξηρή μαγιά
- **150ml** χλιαρό γάλα
- **δύο κουταλιές** της σούπας μέλι
- **μία κουταλιά** του γλυκού αλάτι
- **μία κουταλιά** της σούπας ελαιόλαδο
- **½ κούπα** σταφίδες ξανθές
- **δύο κουταλιές** της σούπας χονδροτριμμένο καρύδι
- **ένα** κρόκο αυγού
- **μισή κουταλιά** του γλυκού κανέλλα σκόνη
- **μισή κουταλιά** του γλυκού ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ανακατεύεται το αλεύρι με το κουάκερ. Διαλύεται στο γάλα την μαγιά και την προσθέτετε στο αλεύρι. Προσθέτετε το μέλι, το αλάτι, το ελαιόλαδο, τις σταφίδες και το καρύδι και ζυμώνεται πολύ καλά. Ίσως να χρειαστεί να προσθέσετε λίγο αλεύρι ακόμα ή λίγο γάλα να πετύχετε μια ζύμη μαλακή. Αφήνετε για 30 λεπτά σε ζεστό μέρος το μίγμα να ξεκουραστεί.

Ζυμώνεται 4-5 ψωμάκια και τα βάζετε σε λαδωμένο ταψί ή καλύτερα πανω σε λαδοκολλα. Τα αλείφετε με το αυγό που προηγουμένως έχετε αραιώσει με λίγο νερό και πασπαλίζετε το μίγμα με την κανέλα και την ζάχαρη. Ψήνετε στους 200 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου.