

Απίθανο ψωμί του τόστ, από τον Πέτρο Συρίγο και το petros-syrigos.com!

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20 Λεπτά
- Χρόνος Μαγειρέματος
- 60 Λεπτά
- Επίπεδο Δυσκολίας

1

Φτιάξτε το δικό σας ψωμί του τόστ στο σπίτι για το πρωινό ή το σνάκ σας! Μια πολύ εύκολη συνταγή, γρήγορη και χωρίς συντηρητικά που θα την αγαπήσετε!

Λίγα λόγια

Η πρώτη ηλεκτρική τοστιέρα εφευρέθηκε το 1893 από τον Σκωτσέζο Alan MacMasters, αλλά μάλλον δεν ήταν ιδιαίτερα επιτυχημένη, αφού η συρμάτινη καλωδίωση συχνά έλιωνε προκαλώντας κίνδυνο ανάφλεξης. Αν και ο βασικότερος λόγος αποτυχίας της πρώτης φρυγανιέρας ήταν η ελάχιστα διαδεδομένη μέχρι τότε χρήση του ηλεκτρικού ρεύματος.

Το 1905 όμως, δυο εφευρέτες από το Σικάγο των ΗΠΑ, κατάφεραν και δημιούργησαν ένα πυρίμαχο κράμα μετάλλου το οποίο ήταν η απαρχή για μια νέα γενιά από τοστιέρες. Οι τοστιέρες εκείνης της εποχής έψηναν το ψωμί του τόστ από τη μια πλευρά μόνο και για να ψηθεί και από την άλλη έπρεπε να αναποδογυριστεί χειροκίνητα. Μετέπειτα εξελίξεις οδήγησαν στην ημι-αυτόματη τοστιέρα η οποία διέκοπτε τη λειτουργία της όταν το ψωμί είχε ψηθεί. Η δε μοντέρνου τύπου τοστιέρα, που εκτινάσσει μόνη της το ψωμί, εφευρέθηκε το 1919.

Μέχρι το 1919, είχαν ήδη γίνει όλα πιο εύκολα στον τομέα «φέτα

ψωμιού» αφού είχε ήδη αρχίσει να διαδίδεται η έννοια του ψωμιού κομμένο σε φέτες, ενώ η πρώτη αυτόματη συσκευή τεμαχισμού του ψωμιού εφευρέθηκε, από τον Frederick Rohwedder, γύρω στο 1912

Συστατικά

- 820-850γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 470γρ νερό
- 70γρ ζάχαρη
- 20γρ μαγιά ξερή
- 60γρ ελαιόλαδο
- 2κ.τ.γ αλάτι
- 2κ.τ.σ ελαιόλαδο για τη φόρμα

Οδηγίες

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της συνταγής εκτός απο το αλεύρι στο μίξερ με τον γάτζο ή με το χέρι. Σιγά σιγά προσθέστε το αλεύρι. Ζυμώστε μέχρι να γίνει ελαστική ζύμη και να ξεκολλάει απο τα τοιχώματα, αν όχι προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι.
 2. Βάλτε τη ζύμη στη λαδομένη φόρμα του κέικ(10x30 εκ. ή σε δυο μικρότερες αν δεν έχετε) και σκεπάστε με πετσέτα για 30-60 λεπτά μέχρι να φουσκώσει.
 3. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 50-60 λεπτά.
 4. Βγάλτε απο τον φούρνο και βάλτε το σε μια σχάρα ωστε να κρυώσει καλά, κόψτε σε φέτες και σερβίρετε ή φρυγανίστε.
- Μερίδες : 1
 - Έτοιμο σε : 80 Λεπτά



<http://petros-syrgos.com/recipe-items/%CF%88%CF%89%CE%BC%CE%AF-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CF%84%CF%8C%CF%83%CF%84/>