

Σταφιδόψωμο με μαστίχα

Raisin Bread with Mastic Gum

ΥΛΙΚΑ

700 γρ. αλεύρι
1 κ.σ. καλαμποκάλευρο
1 κουταλάκι κανέλα
1 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
1 πρέζα τριμμένη μαστίχα Χίου (σε σκόνη)
1½ φλιτζάνι σταφίδες μαύρες
1 μπουκάλι σόδα των 500 ml.
⅓ φλιτζανιού ηλιέλαιο
2 κουταλιές μέλι ή μισό φλιτζάνι ζάχαρη

INGREDIENTS

700 g flour
1 tablespoon cornflour
1 teaspoon cinnamon
1 teaspoon nutmeg
1 tablespoon baking powder
a pinch of powdered Chios mastic gum
1½ cup currants
500 ml club soda
⅓ cup sunflower oil
2 tablespoons honey or half a cup sugar

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Σε μια λεκάνη αναμιγνύουμε το αλεύρι, το καλαμποκάλευρο, την κανέλα, το μπέικιν, τη μαστίχα και το μοσχοκάρυδο. Ανακατεύουμε καλά. Σε ελάχιστο ζεστό νερό λιώνουμε το μέλι και το προσθέτουμε στο μίγμα. Προσθέτουμε όσο σόδα χρειάζεται για να γίνει το μίγμα εύπλαστο χωρίς να κολλάει στα χέρια (Με το ένα χέρι προσθέτουμε την σόδα σιγά σιγά και με το άλλο ανακατεύουμε). Τελευταίο προσθέτουμε το ηλιέλαιο. Πλάθουμε το μείγμα απαλά κάνοντας τρύπες με τα δάχτυλά μας. Λαδώνουμε ελαφρά μια φόρμα και αδειάζουμε το μείγμα. Ψήνουμε στον αέρα για 45' στους 180°C.

DIRECTIONS

In a large bowl mix the flour, cornflour, cinnamon, baking powder, mastic gum and the nutmeg. Make sure it is well mixed. Dissolve the honey in a very small amount of warm water and add this to the dry ingredients. Add as much club soda as required to make the dough easy to handle but not at all tacky (add the club soda slowly using one hand, while the other hand kneads). Finally add the sunflower oil. Gently knead the dough, making holes with our fingers. Lightly oil a bread tin and pour in the dough. Bake at 180° C/350°F for 45 minutes in a fan-assisted oven.