

Σταφιδόψωμο

Raisin Bread

ΥΛΙΚΑ

1 ποτήρι του νερού ελαιόλαδο
2 ποτήρια ζάχαρη
2 ποτήρια χυμό πορτοκάλι
½ ποτήρι νερό
1 ποτήρι μαύρη Κορινθιακή σταφίδα
1 ποτήρι σταφίδα άσπρη
1 ποτήρι καρύδια
½ ποτηράκι ούζο
1 κουταλάκι μαγειρική σόδα
1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
1 κιλό αλεύρι
1 ποτήρι νερό
λίγο κονιάκ
κανέλα

INGREDIENTS

1 cup of olive oil
2 cups sugar
2 cups orange juice
½ cup water
1 cup currants
1 cup sultanas
1 cup walnuts
a shot glass of ouzo
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon baking powder
1 kg flour
1 cup water
a little brandy
cinnamon

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Ραντίζουμε με λίγο κονιάκ και κατόπιν πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι τις σταφίδες και τις αφίνουμε να πάρουν γεύση. Αφού διαλύσουμε τη σόδα στο ούζο, βάζουμε όλα τα υλικά σε μια λεκάνη και τα ζυμώνουμε έως ότου γίνουν ομοιόμορφη ζύμη. Προσθέτουμε τις σταφίδες και ψήνουμε σε μεγάλο ταψί σε προθερμασμένο φούρνο για μία ώρα.

DIRECTIONS

Sprinkle the currants and sultanas with a bit of brandy, and then sprinkle a little flour over them and let them soak in the flavour. Dissolve the baking soda in the ouzo, place all the remaining ingredients in a large bowl and knead them until they make a silky dough. Add the currants and sultanas and bake on a large tin in a preheated oven for one hour.