

نان زیتون یونانی

در ظرف مناسبی آرد، نمک و مایه خمیر را ریخته، وسط آن را گود کنید. سپس آب ولرم و روغن زیتون را در وسط آرد ریخته و خمیر کنید.

**مواد لازم:****آرد 325 گرم****مایه خمیر 6 گرم****نمک نصف قاشق مرباخوری****آب ولرم 210 میلی لیتر****روغن زیتون یک قاشق غذاخوری****زیتون بدون هسته 115 گرم****طرز تهیه:**

* در ظرف مناسبی آرد، نمک و مایه خمیر را ریخته، وسط آن را گود کنید. سپس آب ولرم و روغن زیتون را در وسط آرد ریخته و خمیر کنید.

* خمیر را روی سطح تمیزی به مدت 8 تا 10 دقیقه ورز دهید تا صاف و یکدست شود.

* کاسه مناسبی را چرب کرده و خمیر را داخل آن بگذارید. روی خمیر را پوشانده، در جای گرمی به مدت یک ساعت قرار دهید تا حجم آن دو برابر شود.

* سپس خمیر را از ظرف خارج و آن را به سطح آرد پاشی شده منتقل کرده و زیتون خرد شده را اضافه کرده و ورز دهید تا زیتون‌ها به خمیر بچسبند.

* مجدداً روی خمیر را بپوشانید و 5 دقیقه استراحت دهید.

* سپس خمیر را شکل داده و داخل سینی فر چرب شده قرار دهید.

* بر روی خمیر با چاقوی تیزی شکاف‌های عمیقی کشیده و آن را بپوشانید و به مدت 30 دقیقه استراحت دهید تا حجم آن دو برابر شود.

* سپس با استفاده از برس روی آن تخم مرغ مالیده و در فر از پیش گرم شده با دمای 200 درجه سانتی‌گراد به مدت 35 دقیقه یا تا زمانی که سطح آن طلائی شود، قرار دهید تا بپزد. سپس روی پنجره‌ی سیمی قرار دهید تا خنک شود.