



## Εύκολο ψωμί φόρμας με φουντουκοβούτυρο

**Μερίδες:** 1 ψωμί **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50-55 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα 30X12 εκ.

### Υλικά για το ψωμί:

#### 150 γρ. Φουντουκοβούτυρο WILD SOULS

150 ml ελαφρύ ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο  
380 ml φυτικό ρόφημα, χωρίς ζάχαρη  
1 κ.γλ. κύμινο  
½ κ.γλ. γλυκιά πάπρικα  
2 κ.σ. μπέικιν πάουντερ  
3 κ.σ. διατροφική μαγιά ή αλμυρό τριμμένο τυρί της επιλογής μας  
275 γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως  
10 γρ. αλάτι  
φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
2 κ.σ. φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο

### Υλικά για το topping:

60 γρ. φουντούκια, κοπανισμένα  
ελαιόλαδο

### Εκτέλεση :

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το Φουντουκοβούτυρο WILD SOULS, το ελαιόλαδο και το φυτικό ρόφημα και ανακατεύουμε με ένα σύρμα πολύ καλά να ομογενοποιηθούν .
- 2) Σε άλλο μπολ βάζουμε τα μπαχαρικά, το μπέικιν, τη διατροφική μαγιά, το αλεύρι, το αλάτι και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε.
- 3) Προσθέτουμε τα στερεά στα υγρά και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 4) Τέλος προσθέτουμε προσθέτουμε τον κόλιανδρο και ανακατεύουμε ίσα ίσα να ενσωματωθεί στο μείγμα μας.



- 5) Σε ένα μικρό μπολ βάζουμε τα φουντούκια, τα σκεπάζουμε με νερό και τα αφήνουμε να μουλιάσουν για 4-5 λεπτά, για να μην καούν στο ψήσιμο. Στη συνέχεια σουρώνουμε καλά τα φουντούκια και προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά.
- 6) Μεταφέρουμε το μείγμα του ψωμιού μας σε μια μακρόστενη φόρμα λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα, πασπαλίζουμε με τα φουντούκια και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 50-55 λεπτά.
- 7) Αφού κρυώσει για 10 λεπτά, ξεφορμάρουμε προσεκτικά.
- 8) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 1 ώρα, πριν το κόψουμε για να το σερβίρουμε.