

Κουλουράκια λαδιού με μέλι, κανέλα & σουσάμι

Μερίδες: 30 κουλουράκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 22 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 20 λεπτά

Φυλάμε τα κουλουράκια σε δοχείο τροφίμων σε θερμοκρασία δωματίου για 10 μέρες.

Υλικά:

- 420 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 1 κ.γλ. κανέλα
- ¼ κ.γλ. γαρίφαλο
- 80 γρ. ελαιόλαδο
- 40 γρ. ηλιέλαιο
- 110 γρ. ρευστό μέλι ανθέων
- 50 γρ. λευκό ή ροζέ κρασί
- 50 γρ. φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- ½ κ.γλ. μαγειρική σόδα
- 80 γρ. ωμό σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το αλάτι, την κανέλα και το γαρίφαλο.
- 2) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε καλά με σύρμα το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το μέλι και το κρασί.
- 3) Σε ποτηράκι ανακατεύουμε τον χυμό πορτοκαλιού με τη σόδα και όταν αφρίσει τον προσθέτουμε στο μπολ με τα υγρά υλικά και ανακατεύουμε.
- 4) Σταδιακά προσθέτουμε το αλεύρι ζυμώνοντας ίσα ίσα μέχρι να έχουμε ενιαία μαλακή ζύμη. Προσέχουμε μην παραζυμώσουμε. Καλύπτουμε το μπολ με καθαρή πετσέτα και το αφήνουμε να σταθεί για 20 λεπτά.
- 5) Ρίχνουμε το σουσάμι σε βαθύ πιάτο. Πλάθουμε κουλουράκια των 23-25 γρ. περίπου το καθένα σε μπαστούνακια, τους δίνουμε στρογγυλό σχήμα πιέζοντας ελαφρά τις άκρες

να κολλήσουν, τα ρολάρουμε απαλά στο σουσάμι και τα τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 20-22 λεπτά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου και σερβίρουμε.