

## Ψωμί με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» και ρίγανη



↑ "Ιβανικό ψωμί για λαβερά"  
Βασίλης Καλλιόης

Χρόνος προετοιμασίας: 2 ώρες

Υλικά για 2 τεμάχια:

- 200 γρ. Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές», σε θερμοκρασία δωματίου
- 600 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 20 γρ. νωπή μαγιά
- 1 κ.γλ. ρίγανη
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- ½ ποτ. Χλιαρό νερό

Εκτέλεση:

1. Ανακατεύουμε σε ένα λεκανάκι τη μαγιά μαζί με το ελαιόλαδο και μισό ποτήρι χλιαρό νερό.
2. Προσθέτουμε το Κατίκι (που είναι σημαντικό να είναι σε θερμοκρασία δωματίου ώστε να μην κρυώσει η ζύμη), τη ρίγανη, το αλάτι και το αλεύρι και ζυμώνουμε μέχρι να σχηματισθεί μία μαλακιά ζύμη.
3. Μοιράζουμε τη ζύμη σε δύο μακρόστενες φόρμες του κέικ και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για 1 ώρα.
4. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200 βαθμούς, για 40 λεπτά.