

Photo

Greek

English

1



Μαζεύουμε το
σιτάρι από τα
χωράφια με
ειδικά
μηχανήματα

We gather the
wheat from the
fields with
special
machines

2



Μετά, βάζουμε
τους σπόρους
από το σιτάρι στη
μυλόπετρα, στον
ανεμόμυλο ή στο
νερόμυλο ακόμα
και σε σύγχρονα
μηχανήματα

Then we put
the seeds of
wheat to mill,
windmill or
watermill even
modern
machines

3



Έτσι έχουμε το
αλεύρι

So we have
flour

4



Έπειτα βάζουμε
σε ένα μπολ
νερό, αλεύρι και
μαγιά, τα
ανακατεύουμε
και τα πλάθουμε

Then we put in
a bowl water,
flour and
yeast.

Mix and mold
it.

5



Αργότερα
ξαναβάλτε το σε
ένα μπολ, τυλίξτε
το και αφήστε το
σε ένα ζεστό
μέρος για να
φουσκώσει

Later place it
in a bowl wrap
it and leave it
in a warm place
to rise

6



Όταν φουσκώσει
το βάζουμε στο
φούρνο και το
αφήνουμε να
ψηθεί για περίπου
1 ώρα

When it swells
put it in the
oven and let it
cook for about
1 hour

7



Στο τέλος
έχουμε

ΨΩΜΙ

At the end we
have

BREAD