

Το Πάσχα έφτασε! Ώρα για μοσχομυριστά τσουρέκια!

Παλιά οι νοικοκυρές κρατούσαν μυστικές τις συνταγές τους, ενώ υπήρχε και ένας άτυπος συναγωνισμός μεταξύ τους για το ποια θα κάνει τα πιο αφράτα και νόστιμα τσουρέκια! Τώρα κυκλοφορούν στο διαδίκτυο εκατοντάδες συνταγές και το πρόβλημα είναι πλέον ποια να διαλέξει κανείς. Ορίστε λοιπόν μία νόστιμη και εύκολη συνταγή για πεντανόστιμα τσουρέκια. Καλή όρεξη!



#### **Υλικά (για 2 τσουρέκια)**

- 600 γρ. αλεύρι για τσουρέκι (κοσκινισμένο)
- 1 κύβο φρέσκια μαγιά των 25 γρ. (ή 1 φάκελο μαγιά 8 γρ.)
- 100 γρ. βούτυρο γάλακτος
- 200 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. φρέσκο γάλα
- 50 γρ. φρέσκο χυμό πορτοκάλι
- 2 μεγάλα αυγά
- 1 κρόκο αυγού
- 2 κ.γ. κοφτά μαχλέπι σε σκόνη
- 1 κ.γ. κοφτό κακουλέ σε σκόνη
- 1 ακέρωτο πορτοκάλι (το ξύσμα)
- 3 δάκρυα μαστίχα
- 1 βανίλια

#### **Για το τελείωμα**

- 1 κρόκο με 1 κ.σ νερό και 2 πρέζες ζάχαρη για το άλειμμα
- 50 γρ. αμύγδαλο φιλέ (προαιρετικά)
- 50 γρ. βούτυρο λιωμένο για το ζύμωμα

## Για τη ζύμη

Μπορείτε να ζυμώσετε τη ζύμη και να την αφήσετε να ξεκουραστεί μια ολόκληρη νύχτα.

Αν χρησιμοποιήσετε μαγιά σκόνη θα τη ρίξετε μέσα στο αλεύρι και θα την ανακατέψετε με ένα κουτάλι.

Σε μια κατσαρόλα, σε χαμηλή φωτιά, λιώνουμε το βούτυρο προσθέτοντας το γάλα και τη ζάχαρη.

Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη τελείως αλλά να μην ανέβει πολύ θερμοκρασία.

Αποσύρουμε το υγρό μείγμα από τη φωτιά. Η θερμοκρασία του μείγματος δεν πρέπει να ξεπερνά τους 35°C. Αν καίει πολύ, περιμένουμε λίγα λεπτά να γίνει χλιαρό.

Προσθέτουμε το χυμό από πορτοκάλι και τα αυγά χτυπημένα.

Χτυπάμε το μείγμα με αυγοδάρτη να ενωθούν τα υλικά.

Μέσα σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι για τσουρέκι, τη μαστίχα, το μαχλέπι, το κακουλέ και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.

Κάνουμε λακούβα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα όλα τα υγρά υλικά.

Ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα ή με μία σπάτουλα.

Η ζύμη θα είναι κολλώδης, αφράτη, βουτυράτη και θα κολλάει ελαφρά, δεν πιάνεται στο χέρι.

Δεν προσθέτουμε άλλο αλεύρι.

Σκεπάζουμε τη ζύμη με μεμβράνη.

Αφήνουμε τη ζύμη για τα εύκολα τσουρέκια χωρίς ζύμωμα να ξεκουραστεί.



## Για το φούσκωμα

Σκεπάζουμε με μεμβράνη το μπολ και αφήνουμε τη ζύμη να τριπλασιαστεί σε όγκο για περίπου 3 ώρες (ο χρόνος ξεκούρασης και φουσκώματος της ζύμης εξαρτάται πάντα από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος).

Βουτάμε μία σπάτουλα ή μια χούφτα ζύμης σε βούτυρο και ξεκολλάμε τη ζύμη από τα τοιχώματα του μπολ.

Αναδιπλώνουμε τα πλαϊνά της ζύμης, φέρνοντάς τα προς το κέντρο. Έτσι ξεφουσκώνουμε τη ζύμη.

Την διπλώνουμε 2-3 φορές.

Όποτε κολλάει στη σπάτουλα η ζύμη τη βουτάμε σε λιωμένο βούτυρο.

Δεν χρησιμοποιούμε αλεύρι για κανένα λόγο.

Βάζουμε τη ζύμη σε καθαρό λαδωμένο μπολ, τη σκεπάζουμε πολύ καλά και την αφήνουμε να ξεκουραστεί και να φουσκώσει για περίπου 2-3 ώρες, δηλαδή κάνουμε το δεύτερο φούσκωμα.

Για να δούμε ότι η ζύμη έχει φουσκώσει σωστά, βουτάμε το δάχτυλό μας σε βούτυρο και το βυθίζουμε στη ζύμη.

Εάν το βαθούλωμα παραμένει στη ζύμη, τότε η ζύμη έχει φουσκώσει σωστά.



## Για το πλάσιμο

Αφού φουσκώσει η ζύμη, την πιάνουμε με λαδωμένα χέρια, τη βγάζουμε σε ελαφρώς λαδωμένο πάγκο και τη ζυμώνουμε ελαφρά, να ξεφουσκώσει.

Την χωρίζουμε σε 2 κομμάτια.

Κάθε κομμάτι ζύμης το χωρίζουμε σε τρία μέρη.

Πλάθουμε τρία φυτίλια και τα πλέκουμε σε κοτσίδα.

Βάζουμε τα πλασμένα τσουρέκια σε βουτυρωμένες λαμαρίνες ή στρωμένες με αντικολλητικό χαρτί αραιά μεταξύ τους.

Σκεπάζουμε τα τσουρέκια καλά με πετσέτες, να μην ξεραθεί η επιφάνεια.



### Για το ψήσιμο

Αφήνουμε απόσταση μεταξύ των τσουρεκιών στην λαμαρίνα, γιατί φουσκώνουν.

Τα αφήνουμε να διπλασιαστούν σε όγκο για περίπου 1 ώρα και 15 λεπτά σε ζεστό σημείο.

Αφού φουσκώσουν τα τσουρέκια τα αλείφουμε με διάλυμα αυγού με ένα πινέλο.

Επειδή με το άλειμμα συρρικνώνονται ελαφρά, τα αφήνουμε 10 λεπτά να φουσκώσει ξανά η επιφάνειά τους και να τεντώνουν.

Πασπαλίζουμε με το αμύγδαλο (αν βάλουμε).

Φουρνίζουμε τα αφράτα τσουρέκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C, στον αέρα, στην μεσαία σχάρα και τα ψήνουμε για περίπου 30 λεπτά να ροδίσουν. Μέσα στο φούρνο που ψήνονται τα τσουρέκια, βάζουμε ένα ταψάκι με βραστό νερό για να έχουν υγρασία στο ψήσιμο και να γυαλίζουν.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!

ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ ΚΑΙ ΚΑΛΗ ΑΝΑΣΤΑΣΗ!!!



