

ΕΡΓΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΣΧΑ ΕΘΙΜΑ: ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

ΑΠΌ ΤΙΣ ΜΑΘΗΤΡΙΕΣ: ΚΙΣΤΑ ΜΕΛΙΤΑ
ΚΑΙ ΜΕΝΤΑ ΜΕΛΙΝΑ

ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- **1** Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C, στον αέρα.
- **2** Στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε το χλιαρό γάλα, τη μαγιά και τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε με το σύρμα και το αφήνουμε για 5 λεπτά, ώστε να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- **3** Έπειτα, προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι, το μαχλέπι, τη μαστίχα, το ξύσμα πορτοκαλιού και τα αυγά. Ζυμώνουμε για 5 λεπτά με το γάντζο, σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα, μέχρι να αρχίσει να δημιουργείτε μια ομογενοποιημένη ζύμη.
- **4** Ανεβάζουμε την ταχύτητα του μίξερ, προσθέτουμε σιγά-σιγά το βούτυρο και ζυμώνουμε για 5-6 λεπτά, μέχρι να δημιουργήσουμε ένα μαστιχωτό ζυμάρι.
- **5** Λαδώνουμε ελαφρά ένα μπολ και τοποθετούμε μέσα το ζυμάρι. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε να φουσκώσει, για 1 ώρα.
- **6** Μόλις ετοιμαστεί η ζύμη παίρνουμε τη μισή, τη χωρίζουμε σε 4 ίσα μέρη και αρχίζουμε να πλάθουμε το κάθε κομμάτι σε λωρίδα, μήκους 15 εκ.
- **7** Ενώνουμε την άκρη κάθε λωρίδας και δημιουργούμε μια ωραία πλεξούδα .
- **8** Μεταφέρουμε το τσουρέκι σε ένα ταψί φούρνου που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με την άλλη μισή ζύμη, ώστε να κάνουμε δύο τσουρέκια.
- **9** Σκεπάζουμε τα τσουρέκια με μια πετσέτα και τα αφήνουμε να φουσκώσουν και πάλι, για 30-40 λεπτά.
- **10** Αλείφουμε τα τσουρέκια με το άλειμμα κρόκου και ψήνουμε για 20-30 λεπτά, μέχρι να χρυσαφίσουν.
- **11** Αποσύρουμε τα τσουρέκια από το φούρνο, τα αφήνουμε να κρυώσουν για 5 λεπτά και σερβίρουμε.

ΕΥΧΕΣ!

- Καλές γιορτές, καλό Πάσχα, καλή Ανάσταση, καλό μαγείρεμα, με υγεία, καλή υπομονή στο ζύμωμα να σας βγει καλή η ζύμη!