

Τα τσουρέκια νομίζω ότι όλοι τα αγαπάμε. Η μοσχοβολιά και το πόσο αφράτα είναι σε κάνει να μη μπορείς να αντισταθείς. Μπορούμε να τα φτιάχνουμε όλο το χρόνο, αν και περισσότερο τα έχουμε συνδέσει με το Πάσχα. Μπορούμε να τα απολαύσουμε ακόμα και την περίοδο της Νηστείας με αυτή την υπέροχη συνταγή, που είναι και vegan! Φτιάξτε και απολαύστε θειικά αφράτα νηστίσιμα τσουρέκια!!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αλεύρι για τσουρέκια

2 φακελάκια μαγιά ή 50 γρ. νωπή

200 ml γάλα καρύδας ή γάλα αμυγδάλου

150 γρ. ζάχαρη

Μια πρέζα αλάτι

1/2 κ.γλ. μαστίχα κοπανισμένη σε σκόνη

1/2 κ.γλ. μαχλέπι σε σκόνη

1/4 κ.γλ. κακουλέ (προαιρετικά)

100 ml χυμό πορτοκαλιού

Ξύσμα πορτοκαλιού

100 γρ. μαργαρίνη

2 κουταλιές μέλι για την επάλειψη

Τσουρέκι νηστίσιμο πεντανόστιμο και αφράτο

Εκτέλεση συνταγής

Για το προζύμι: Ζεσταίνουμε ελαφρά το γάλα καρύδας (ή το γάλα αμυγδάλου). Σε μπολ διαλύουμε τη μαγιά στο γάλα (προσοχή να μην είναι καυτό και μας χαλάσει τη μαγιά) με 2 κ.γλ. από τη ζάχαρη που θα χρησιμοποιήσουμε. Προσθέτουμε και 3 κουταλιές της σούπας αλεύρι και το διαλύουμε καλά με σύρμα. Σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη και το αφήνουμε σε ζεστό σημείο μέχρι να σχηματίσει φουσκάλες.

Σε μπολ αναμιγνύουμε το αλεύρι με το αλάτι, το ξύσμα, την κοπανισμένη μαστίχα, το μαχλέπι και το καουλέ.

Στον κάδο του μίξερ αναμιγνύουμε τη ζάχαρη με το χυμό πορτοκαλιού. Προσθέτουμε το φουσκωμένο προζύμι και ξεκινάμε το ζύμωμα με το γάντζο. Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, κρατώντας λίγο για το τέλος της διαδικασίας.

Ζυμώνουμε 10-15 λεπτά στη χαμηλή ταχύτητα. Μόλις το μίγμα κολλήσει πάνω στο γάντζο αρχίζουμε να προσθέτουμε τη μαλακωμένη μαργαρίνη (μισό λεπτό στα μικροκύματα ή σε θερμοκρασία δωματίου). Το μίγμα θα αρχίσει να απλώνει, αυτό είναι φυσιολογικό. Την μαργαρίνη την προσθέτουμε στο τέλος γιατί σχηματίζονται καλύτερα οι ίνες. Τέλος προσθέτουμε και το τελευταίο αλεύρι.

Για να βγάλουμε τη ζύμη λαδώνουμε λίγο τα χέρια μας ή τα αλείφουμε με λίγη μαργαρίνη. Την βάζουμε σε μεγάλο μπολ ή λεκάνη, να έχει περιθώριο να ανέβει. Την σκεπάζουμε με μεμβράνη και από πάνω τοποθετούμε πετσέτα. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 2 ώρες να φουσκώσει.

Μετά από 2 ώρες την πατάμε λίγο να ξεφουσκώσει και τη χωρίζουμε στα τρία. Ανοίγουμε με τα χέρια μας τρία φιτίλια. Πλάθουμε το τσουρέκι μας σε πλεξούδα. Πρώτα ενώνουμε στην πάνω μεριά τα φιτίλια και στη συνέχεια φέρνουμε το εξωτερικό φιτίλι στο κέντρο, ξεκινώντας από το αριστερό και συνεχίζοντας με το δεξί κ.ο.κ. Κλείνουμε καλά την ένωση για να μη μας ανοίξει στο ψήσιμο.

Μπορούμε να χωρίσουμε και σε μικρότερα κομμάτια και να κάνουμε μικρότερα τσουρέκια, ακόμα και ατομικά. Απλά προσέξτε να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος για να ψηθούν στην ίδια ώρα.

Τοποθετούμε το τσουρέκι στο ταψί του φούρνου πάνω σε αντικολλητικό χαρτί. Το σκεπάζουμε πάλι με πετσέτα να φουσκώσει ακόμα μισή ώρα περίπου.

Διαλύουμε το μέλι με λίγο νερό και αλείφουμε απαλά το τσουρέκι.

Ψήνουμε στους 170°C στον αέρα για περίπου 35 λεπτά.

Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει.

Καλή απόλαυση!

Τσουρέκι νηστίσιμο πεντανόστιμο και αφράτο

Βήμα προς Βήμα

1

Για το προζύμι: Ζεσταίνουμε ελαφρά το γάλα καρύδας. Σε μπολ διαλύουμε τη μαγιά στο γάλα καρύδας (προσοχή να μην είναι καυτό και μας χαλάσει τη μαγιά)-με 2 κ.γλ. από τη ζάχαρη που θα χρησιμοποιήσουμε.

- 2 Προσθέτουμε και 3-κουταλιές της σούπας αλεύρι και το διαλύουμε καλά με σύρμα.
- 3 Σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη και το αφήνουμε σε ζεστό σημείο μέχρι να σχηματίσει φουσκάλες.
- 4 Σε μπολ αναμιγνύουμε το αλεύρι με το αλάτι, το ξύσμα, την κοπανισμένη μαστίχα, το μαχλέπι και το καουλέ.
- 5 Στον κάδο του μίξερ-αναμιγνύουμε τη ζάχαρη με το χυμό πορτοκαλιού.
- 6 Προσθέτουμε το φουσκωμένο προζύμι και ξεκινάμε το ζύμωμα με το γάντζο.
- 7 Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, κρατώντας λίγο για το τέλος της διαδικασίας.
- 8 Ζυμώνουμε 10-15 λεπτά στη χαμηλή ταχύτητα. Μόλις το μίγμα κολλήσει πάνω στο γάντζο...
- 9 ... αρχίζουμε να προσθέτουμε τη μαλακωμένη μαργαρίνη (μισό λεπτό στα μικροκύματα ή σε θερμοκρασία δωματίου). Το μίγμα θα αρχίσει να απλώνει, αυτό είναι φυσιολογικό. Την μαργαρίνη την προσθέτουμε στο τέλος γιατί σχηματίζονται καλύτερα οι ίνες.
- 10 Τέλος προσθέτουμε και το τελευταίο αλεύρι.
- 11 Για να βγάλουμε τη ζύμη λαδώνουμε λίγο τα χέρια μας ή τα αλείφουμε με λίγη μαργαρίνη. Την βάζουμε σε μεγάλο μπολ ή λεκάνη, να έχει περιθώριο να ανέβει. Την σκεπάζουμε με μεμβράνη και από πάνω τοποθετούμε πετσέτα. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 2 ώρες να φουσκώσει.
- 12 Μετά από 2 ώρες την πατάμε λίγο να ξεφουσκώσει και τη χωρίζουμε στα τρία.
- 13 Πλάθουμε το τσουρέκι μας σε πλεξούδα. Πρώτα ενώνουμε στην πάνω μεριά τα φιτίλια...
- 14 Ανοίγουμε τρία φιτίλια.
- 15 και στη συνέχεια φέρνουμε το εξωτερικό φιτίλι στο κέντρο, ξεκινώντας από το αριστερό και συνεχίζοντας με το δεξί κ.ο.κ. Κλείνουμε καλά την ένωση για να μη μας ανοίξει στο ψήσιμο.
- 16 Μπορούμε να χωρίσουμε και σε μικρότερα κομμάτια και να κάνουμε μικρότερα τσουρέκια, ακόμα και ατομικά. Απλά προσέξτε να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος για να ψηθούν στην ίδια ώρα.
- 17 Τοποθετούμε το/τα-τσουρέκι/α στο ταψί του φούρνου πάνω σε αντικολλητικό χαρτί. Σκεπάζουμε πάλι με πετσέτα να φουσκώσει ακόμα μισή ώρα περίπου.
- 18 Διαλύουμε το μέλι με λίγο νερό και αλείφουμε απαλά το τσουρέκι.
- 19 Ψήνουμε στους 170°C στον αέρα για περίπου 35 λεπτά.
- 20 Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει σε σχάρα.- Καλή απόλαυση!