

Τα τσουρέκια, αν και μπορούμε να τα φτιάχνουμε και να τα τρώμε όλο το χρόνο, έχουν συνδεθεί στο μυαλό μας περισσότερο με το Πάσχα. Αυτή η μοσχοβολιά και το ότι πρέπει να κρατηθείς μέχρι να τελειώσει η νηστεία είναι από τα χαρακτηριστικά των ημερών της Μεγάλης Εβδομάδας. Όμως όταν έρθει η ώρα να τα φας, τι γλυκιά ανταμοιβή! Με τη συνταγή μου σας δείχνω βήμα-βήμα πώς να πετύχετε τα πιο αφράτα, κορδονάτα, μαστιχωτά, μυρωδάτα τσουρέκια με ίνες. Δώστε μεγάλη σημασία στις καλές πρώτες ύλες, σωστό αλεύρι και μαγιά, μυρωδάτο βούτυρο, αγνά μπαχαρικά, φρέσκα αυγά και πάνω από όλα στους χρόνους ξεκούρασης της ζύμης! Όταν φτιάχνουμε τσουρέκια πρέπει να έχουμε χρόνο. Δε βιαζόμαστε και δεν αγχωνόμαστε. Με φροντίδα και αγάπη θα φτιάξετε τα ωραιότερα τσουρέκια που έχετε φάει ποτέ, και θα είναι από χεράκια σας!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό αλεύρι για τσουρέκι

100 γρ. νωπή μαγιά ή 4 φακελάκια ξηρή

1 φλιτζάνι γάλα (εβαπορέ ή φρέσκο)

250 γρ. ζάχαρη

1/2 κ.γλ. αλάτι

1 κ.γλ. μαστίχα κοπανισμένη σε σκόνη με λίγη ζάχαρη

1 κ.γλ. μαχλέπι (1 φακελάκι 5 γρ.)

1/2 κ.γλ. κακουλέ (2,5 γρ.)

Ξύσμα από ένα πορτοκάλι

4 αυγά

200 γρ. βούτυρο

Κρόκος αυγού για επάλειψη

Αμύγδαλο φιλέ ή σπασμένο (προαιρετικά)

# Τσουρέκια αφράτα με ίνες

## Εκτέλεση συνταγής

Σε μολ διαλύουμε τη μαγιά με το γάλα, το οποίο πρέπει να είναι χλιαρό. Προσοχή, όχι καυτό γιατί θα μας καταστρέψει τη μαγιά και δεν θα φουσκώσουν ποτέ τα τσουρέκια!

"Ταΐζουμε" τη μαγιά με μια κουταλιά ζάχαρη για να τη βοηθήσουμε να ενεργοποιηθεί. Προσθέτουμε ένα φλιτζάνι του τσαγιού από το αλεύρι μας και αναμιγνύουμε καλά με σύρμα να διαλυθεί. Έχουμε έτσι έναν ωραίο χυλό. Σκεπάζουμε το μολ με μεμβράνη και αφήνουμε κατά μέρος να φουσκώσει, περίπου μισή ώρα.

Στο μίξερ χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν.

Χτυπάμε σε γουδί ή στον πολυκόφτη τη μαστίχα με λίγη ζάχαρη. Στο αλεύρι ρίχνουμε το μαχλέπι, τη χτυπημένη σε σκόνη μαστίχα, το kakouλέ και το αλάτι. Βάζουμε και το ξύσμα πορτοκαλιού και ανακατεύουμε καλά.

Εν τω μεταξύ, το προζύμι μας, ο χυλός δηλαδή της μαγιάς, πρέπει να έχει ανέβει και να έχει κάνει φουσκάλες. Τώρα είναι η ώρα να το ρίξουμε στον κάδο του μίξερ. Συνεχίζουμε το χτύπημα στο μίξερ για λίγο ακόμα με το σύρμα. Ρίχνουμε μερικές κουταλιές αλεύρι και αλλάζουμε το σύρμα και τοποθετούμε το γάντζο για τις ζύμες.

Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι. Ζυμώνουμε σε χαμηλή ταχύτητα για 10-15 λεπτά, πάντα προσθέτοντας λίγο-λίγο το αλεύρι. Μόλις το μίγμα ξεκολλήσει από τα τοιχώματα και μαζευτεί πάνω στο γάντζο είναι η ώρα να προσθέσουμε το βούτυρο, το οποίο είναι σε μαλακό, σε θερμοκρασία δωματίου. Το βάζουμε κι αυτό σε κομματάκια, λίγο-λίγο, καθώς δουλεύει το μίξερ.

Αφού έχει ενσωματωθεί το βούτυρο, το μίγμα θα έχει απλώσει λίγο. Τώρα είναι η ώρα να προσθέσουμε και το τελευταίο αλεύρι. Μόλις μαζευτεί το μίγμα πάνω στο γάντζο σταματάμε το ζύμωμα.

Συνολικά με το μίξερ το ζύμωμα παίρνει γύρω στα 20 λεπτά.

Σηκώνουμε το γάντζο και αφήνουμε τη ζύμη να πέσει μέσα στο μολ. Έτσι τσεκάρουμε και ότι η σύστασή της είναι σωστή.

Για να την βγάλουμε, βουτυρώνουμε τα χέρια μας με λίγο βούτυρο που μας έχει περισσέψει (συνήθως οι συσκευασίες του βούτυρου είναι των 250 γρ.). Την πιάνουμε λοιπόν με βουτυρωμένα χέρια και την τοποθετούμε σε μια λεκάνη ή ένα μεγάλο μολ. Την καλύπτουμε καλά με μεμβράνη και την σκεπάζουμε με πετσέτα. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να ανέβει, τουλάχιστον 2 με 2 1/2 ώρες.

Αφού η ζύμη διπλασιαστεί τουλάχιστον σε όγκο, την πατάμε λίγο με τα χέρια μας και την βγάζουμε από το μολ, σε καθαρή επιφάνεια.

Κόβουμε τη ζύμη στα δύο και στη συνέχεια κάθε κομμάτι στα 3, για να δημιουργήσουμε "φιτίλια", κορδόνια δηλαδή για τις πλεξούδες για τα τσουρέκια μας.

Ξεκινάμε τα τσουρέκια αρχικά ενώνοντας τις άκρες τους στην επάνω μεριά και φροντίζοντας η ένωση να πάει από κάτω, για να μη μας ανοίξουν στο ψήσιμο. Στη συνέχεια φτιάχνουμε τα τσουρέκια μας, φέρνοντας το αριστερό κορδόνι προς τα μέσα, περνώντας το πάνω από το μεσαίο κορδόνι, στη συνέχεια το δεξί κορδόνι πάνω από το

μεσαίο, κ.ο.κ., όπως πλέκουμε κοτσιδάκια. Η τελευταία ένωση στο κλείσιμο φροντίζουμε απαλά να πάει κι αυτή από κάτω. Για μεγαλύτερη σαφήνεια μπορείτε να δείτε το βίντεο.

Τοποθετούμε τα τσουρέκια σε λαμαρίνα ή ταψί με λαδόκολλα. Καλύπτουμε ξανά το καθένα με μεμβράνη και πετσέτα για να ξαναφουσκώσουν, για μία ώρα ακόμη.

Προσθέτουμε στον κρόκο λίγες σταγόνες νερό και αλείφουμε τα τσουρέκια απαλά. Αν θέλουμε στολίζουμε με σπασμένο αμύγδαλο ή αμύγδαλο φιλέ.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο αρχικά στους 180°C για 20 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 170°C για άλλα 20-25 λεπτά.

Μόλις είναι έτοιμα τα βγάζουμε από το φούρνο και τα τοποθετούμε σε σχάρα να κρυώσουν.

Σε αυτό το σημείο αν τα τσουρέκια σας είναι Πασχαλινά και θέλετε να στολίσετε με κόκκινο αυγό, όσο είναι ακόμα ζεστά πιέστε το αυγό στο σημείο που θέλετε και αυτό θα μείνει μια χαρά στη θέση του. Έτσι αποφεύγετε να σας τρέξει η μπογιά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Διατηρήστε τα τσουρέκια σας τυλίγοντάς τα με μεμβράνη για να μην ξεραθούν.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

## Τσουρέκια αφράτα με ίνες

### Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μπολ διαλύουμε τη μαγιά με το γάλα, το οποίο πρέπει να είναι χλιαρό.-
- 2 "Ταΐζουμε" τη μαγιά με μια κουταλιά ζάχαρη για να τη βοηθήσουμε να ενεργοποιηθεί.
- 3 Προσθέτουμε ένα φλιτζάνι του τσαγιού από το αλεύρι και αναμιγνύουμε καλά-να διαλυθεί. Σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη και αφήνουμε κατά μέρος να φουσκώσει, περίπου μισή ώρα.
- 4 Στο μίξερ χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν.
- 5 Χτυπάμε σε γουδί ή στον πολυκόφτη τη μαστίχα με λίγη ζάχαρη.
- 6 Στο αλεύρι ρίχνουμε το μαχλέπι, τη χτυπημένη σε σκόνη μαστίχα, το kakouλέ και το αλάτι. Βάζουμε και το ξύσμα πορτοκαλιού και ανακατεύουμε καλά.
- 7 Ρίχνουμε το φουσκωμένο προζύμι-στον κάδο του μίξερ και συνεχίζουμε το χτύπημα-για λίγο ακόμα. Ρίχνουμε μερικές κουταλιές αλεύρι και αλλάζουμε το σύρμα και τοποθετούμε το γάντζο για τις ζύμες.
- 8 Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι. Ζυμώνουμε σε χαμηλή ταχύτητα για 10-15 λεπτά, πάντα προσθέτοντας λίγο-λίγο το αλεύρι. Μόλις το μίγμα ξεκολλήσει από τα τοιχώματα και μαζευτεί πάνω στο γάντζο είναι η ώρα να προσθέσουμε το βούτυρο, το οποίο είναι μαλακό, σε θερμοκρασία δωματίου. Το βάζουμε κι αυτό σε κομματάκια, λίγο-λίγο, καθώς δουλεύει το μίξερ.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | Αφού έχει ενσωματωθεί το βούτυρο, το μίγμα θα έχει απλώσει λίγο. Τώρα είναι η ώρα να προσθέσουμε και το τελευταίο-αλεύρι. Μόλις μαζευτεί το μίγμα πάνω στο γάντζο σταματάμε το ζύμωμα. Συνολικά με το μίξερ το ζύμωμα παίρνει γύρω στα 20-λεπτά.- Σηκώνουμε το γάντζο και αφήνουμε τη ζύμη να πέσει μέσα στο μπολ. Έτσι τσεκάρουμε και ότι η σύστασή της είναι σωστή.            |
| 10 | Για να την βγάλουμε, βουτυρώνουμε τα χέρια μας με λίγο βούτυρο που μας έχει περισσέψει (συνήθως οι συσκευασίες του βούτυρου είναι των 250 γρ.). Την πιάνουμε λοιπόν με βουτυρωμένα χέρια και την τοποθετούμε σε μια λεκάνη ή ένα μεγάλο μπολ. Την καλύπτουμε καλά με μεμβράνη και την σκεπάζουμε με πετσέτα. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να ανέβει, τουλάχιστον 2 με 2 1/2 ώρες. |
| 11 | Αφού η ζύμη διπλασιαστεί τουλάχιστον σε όγκο, την πατάμε λίγο με τα χέρια μας και την βγάζουμε από το μπολ, σε καθαρή επιφάνεια.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 12 | Κόβουμε τη ζύμη στα δύο και στη συνέχεια κάθε κομμάτι στα 3, για να δημιουργήσουμε "φιτίλια", κορδόνια δηλαδή για τις πλεξούδες για τα τσουρέκια μας.                                                                                                                                                                                                                            |
| 13 | Ξεκινάμε να πλάθουμε τα τσουρέκια αρχικά-ενώνοντας τις άκρες τους στην επάνω μεριά και φροντίζοντας η ένωση να πάει από κάτω, για να μη μας ανοίξουν στο ψήσιμο.                                                                                                                                                                                                                 |
| 14 | Στη συνέχεια φτιάχνουμε τα τσουρέκια μας, φέρνοντας το αριστερό-κορδόνι προς τα μέσα, περνώντας το πάνω από το μεσαίο κορδόνι, στη συνέχεια το δεξί κορδόνι πάνω από το μεσαίο,-κ.ο.κ., όπως πλέκουμε κοτσιδάκια. Η τελευταία ένωση φροντίζουμε να πάει κι αυτή από κάτω για να μην ανοίξει το τσουρέκι.- Για μεγαλύτερη σαφήνεια μπορείτε να δείτε το βίντεο.                   |
| 15 | Τοποθετούμε τα τσουρέκια σε λαμαρίνα ή ταψί με λαδόκολλα. Καλύπτουμε ξανά το καθένα με μεμβράνη και πετσέτα για να ξαναφουσκώσουν, για μία ώρα ακόμη.                                                                                                                                                                                                                            |
| 16 | Προσθέτουμε στον κρόκο λίγες σταγόνες νερό και αλείφουμε τα τσουρέκια απαλά. Αν θέλουμε στολίζουμε με σπασμένο αμύγδαλο ή αμύγδαλο φιλέ.                                                                                                                                                                                                                                         |
| 17 | Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο αρχικά στους 180°C για 20 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 170°C για άλλα 20-25 λεπτά.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 18 | Μόλις είναι έτοιμα τα βγάζουμε από το φούρνο και τα τοποθετούμε σε σχάρα να κρυώσουν.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 19 | Σε αυτό το σημείο αν τα τσουρέκια σας είναι Πασχαλινά και θέλετε να στολίσετε με κόκκινο αυγό, όσο είναι ακόμα ζεστά πιέστε το αυγό στο σημείο που θέλετε και αυτό θα μείνει μια χαρά στη θέση του. Έτσι αποφεύγετε να σας τρέξει η μπογιά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.                                                                                                       |
| 20 | Διατηρήστε τα τσουρέκια σας τυλίγοντάς τα με μεμβράνη για να μην ξεραθούν. Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!                                                                                                                                                                                                                                                                      |