

Η βασιλόπιτα που ετοιμάζουμε με αγάπη και προσμονή για τον καινούριο χρόνο είναι η πίτα που κλείνει μέσα τις όλες τις ελπίδες και τις ευχές για τη νέα χρονιά. Η συνταγή είναι για πολιτική βασιλόπιτα, σαν τσουρέκι, που μοσχοβολάει μαστίχα, μαχλέπι και βούτυρο. Είναι αφράτη και πεντανόστιμη. Φτιάξτε την για τους αγαπημένους σας. Καλή χρονιά!

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό αλεύρι για τσουρέκι

4 φακελάκια ξηρή μαγιά ή 100 γρ νωπή

1 φλ. γάλα (200 ml)

250 γρ. ζάχαρη

1/2 κ.γλ. αλάτι

1 κ.γλ. μαστίχα κοπανισμένη

1 κ.γλ. μαχλέπι (5 γρ.)

1/2 φακελάκι κακουλε (2,5 γρ.)

Ξύσμα από ένα πορτοκάλι

4 αυγά

200 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Αμύγδαλο ολόκληρο ή φιλέ για τη διακόσμηση

Βασιλόπιτα πολιτική

Εκτέλεση συνταγής

Σε μολ διαλύουμε στο χλιαρό γάλα τη μαγιά και μία κουταλιά ζάχαρη. Προσθέτουμε μία κούπα από το αλεύρι και ανακατεύουμε. Το σκεπάζουμε με μεμβράνη και περιμένουμε περίπου μισή ώρα να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

Τρίβουμε τη μαστίχα με μία κουταλιά ζάχαρη στον πολυκόφτη ή σε γουδί, να γίνει σκόνη. Την αναμιγνύουμε στο αλεύρι. Βάζουμε και το αλάτι, το μαχλέπι, το κακουλέ και το ξύσμα.

Σπάμε τα αυγά στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε να ασπρίσει, περίπου 5 λεπτά. Προσθέτουμε το μίγμα της μαγιάς στον κάδο. Ρίχνουμε λίγο αλεύρι. Βγάζουμε το σύρμα και βάζουμε το γάντζο για ζύμες. Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι. Μόλις ξεκολλήσει από τα τοιχώματα η ζύμη και μαζέψει πάνω στον γάντζο, ξεκινάμε να προσθέτουμε σταδιακά το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου. Το μίγμα θα αρχίσει να απλώνει και να δείχνει σαν κομμένο. Μην ανησυχείτε. Συνεχίζουμε να προσθέτουμε το αλεύρι μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή.

Βουτυρώνουμε ένα μεγάλο μολ. Βάζουμε λίγο βούτυρο στα χέρια μας και πιάνουμε τη ζύμη. Την τοποθετούμε στο μολ. Καλύπτουμε με μεμβράνη και καλύπτουμε με καθαρή πετσέτα. Αφήνουμε σε ζεστό σημείο να φουσκώσει για 2 ώρες.

Στρώνουμε σε στρογγυλό ταψί χιαστί 2 κομμάτια αντικολλητικό χαρτί, να καλύπτονται και τα τοιχώματα. Αδειάζουμε τη ζύμη στο ταψί και την απλώνουμε να πάει παντού. Βάζουμε το φλουρί από την κάτω μεριά, ανασηκώνοντας ελαφρά. Την σκεπάζουμε πάλι και την αφήνουμε άλλη 1μιση ώρα να φουσκώσει.

Αλείφουμε προσεκτικά με διάλυμα κρόκου αυγού την επιφάνεια και στολίζουμε με τα αμύγδαλα, γράφοντας τη νέα χρονιά.

Ψήνουμε στους 170°C αρχικά για 30 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 160°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 20 λεπτά.

Αφαιρούμε τη βασιλόπιτα από το ταψί, κρατώντας την από τα χαρτιά, και την τοποθετούμε σε σχάρα να κρυώσει.

Καλή επιτυχία και Καλή Χρονιά!!!

Δείτε και τη συνταγή για [Βασιλόπιτα Κέικ](#) και εδώ όλα τα [Χριστουγεννιάτικα γλυκά](#)

Βασιλόπιτα πολιτική

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μολ διαλύουμε στο χλιαρό γάλα τη μαγιά και μία κουταλιά ζάχαρη.
- 2 Προσθέτουμε μία κούπα από το αλεύρι και ανακατεύουμε. Το σκεπάζουμε με μεμβράνη και περιμένουμε περίπου μισή ώρα να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- 3 Τρίβουμε τη μαστίχα με μία κουταλιά ζάχαρη στον πολυκόφτη ή σε γουδί, να γίνει σκόνη. Την αναμιγνύουμε στο αλεύρι.
- 4 Βάζουμε και το αλάτι, το μαχλέπι, το κακουλέ και το ξύσμα.-

5	Σπάμε τα αυγά στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε να ασπρίσει, περίπου 5 λεπτά.
6	Προσθέτουμε το μίγμα της μαγιάς στον κάδο. Ρίχνουμε λίγο αλεύρι.
7	Βγάζουμε το σύρμα και βάζουμε το γάντζο για ζύμες. Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι.
8	Μόλις ξεκολλήσει από τα τοιχώματα η ζύμη και μαζέψει πάνω στον γάντζο, ξεκινάμε να προσθέτουμε σταδιακά το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου.-
9	Συνεχίζουμε να προσθέτουμε το αλεύρι μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή.
10	Βουτυρώνουμε ένα μεγάλο μπολ. Βάζουμε λίγο βούτυρο στα χέρια μας και πιάνουμε τη ζύμη. Την τοποθετούμε στο μπολ.
11	Καλύπτουμε με μεμβράνη και καλύπτουμε με καθαρή πετσέτα. Αφήνουμε σε ζεστό σημείο να φουσκώσει για 2 ώρες.
12	Στρώνουμε σε στρογγυλό ταψί χιαστί 2 κομμάτια αντικολλητικό χαρτί, να καλύπτονται και τα τοιχώματα. Αδειάζουμε τη ζύμη στο ταψί και την απλώνουμε να πάει παντού.
13	Βάζουμε το φλουρί από την κάτω μεριά, ανασηκώνοντας ελαφρά. Την σκεπάζουμε πάλι και την αφήνουμε άλλη 1μιση ώρα να φουσκώσει.-
14	Αλείφουμε προσεκτικά με διάλυμα κρόκου αυγού την επιφάνεια και στολίζουμε με τα αμύγδαλα, γράφοντας τη νέα χρονιά.
15	Ψήνουμε στους 170°C αρχικά για 30 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 160°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 20 λεπτά.
16	Αφαιρούμε τη βασιλόπιτα από το ταψί, κρατώντας την από τα χαρτιά, και την τοποθετούμε σε σχάρα να κρυώσει. Καλή επιτυχία και Καλή Χρονιά!!!