

Το καλύτερο Τσουρέκι - βήμα προς βήμα με βίντεο

Μας το ζητήσατε. Σας το φτιάξαμε. Ξετρελαθήκατε και τώρα ψάχνετε την συνταγή του. Ορίστε λοιπόν το στρογγυλό τσουρέκι που φτιάξαμε παρέα με την κυρία Ελευθερία μπορείτε να το παρακολουθήσετε πια και online. Τώρα που είμαστε μια ανάσα από το Πάσχα και οι συνταγές των τσουρεκιών σου φαίνονται δύσκολες μια είναι η λύση. Να φτιάξεις αυτό το τσουρέκι καθώς εκτός από την παρασκευή του θα μάθεις και μυστικά που θα κάνουν πιο γευστικό και όμορφο το πασχαλινό μας τσουρέκι. Τα υλικά και η εκτέλεση ακολουθούν παρακάτω, όμως μην ξεχάσεις να δεις το βίντεο καθώς εκεί είναι κρυμμένα τα μικρά μυστικά του τσουρεκιού μας! Καλή επιτυχία!

ΥΛΙΚΑ

80 γρ. νωπή μαγιά
1 κιλό αλεύρι ΧΡΥΣΟ ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
λίγο χλωαρό νερό
5 αυγά
350 γρ ζάχαρη
100 γρ. βούτυρο
135 γρ. γάλα
30 γρ. χυμό πορτοκάλι
1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού
30 γρ. σπορέλαιο
1 κουταλιά μέγλεπι ,1 κουταλιά κακουλέ
1 βανίλια, λίγο αλάτι
σουσάμι για πασπάλισμα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ανακατεύουμε την μαγιά με νερό και αλεύρι και την αφήνουμε να φουσκώσει
 2. Χτυπάμε αυγά και φτιάχνουμε το ζυμάρι
 3. Αφήνουμε να φουσκώσει το ζυμάρι για 2 ώρες
 4. Πλάθουμε τα τσουρέκια σε διάφορα σχέδια (δείτε βίντεο)
 5. Τα αφήνουμε να φουσκώσουν
 6. Αλείφουμε με αυγό και πασπαλίζουμε με σουσάμι
 7. Ψήνουμε στους 150 βαθμούς για 35 λεπτά στον αέρα.
- Σημείωση: Ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος των τσουρεκιών και τον φούρνο σας.

Για πολλά tips και βήμα βήμα εκτέλεση δείτε το βίντεο και κρατήστε σημειώσεις!



Παραγωγή Ρυζιού στους Ορυζώνες Θεσσαλονίκης

Το παραπάνω είναι ένα βίντεο που μας μαθαίνει πράγματα για την Παραγωγή Ρυζιού στους Ορυζώνες Θεσσαλονίκης. Έχει πολλές πληροφορίες για το ρύζι που τόσο αγαπάμε στην Ελλάδα.

