

Τέλεια Τσουρέκια!

Μία από τις πιο κλασικές πασχαλινές συνταγές είναι το τσουρέκι! Αν θες να φτιάξεις στο σπίτι είναι απλό. Χρειάζεσαι μόνο λίγο χρόνο και όρεξη! Η διαδικασία είναι εύκολη αλλά θέλει υπομονή στο να αφήνεις την μαγιά να κάνει τη δουλειά της στα ενδιάμεσα στάδια! Δες τη συνταγή μας και καλό Μαγείρεμα!



Υλικά

1 κιλό αλεύρι Χρυσό (πολυτελείας) Αφοί Κεραμάρη MANNA
30 γρ. ξερή μαγιά ή 100 γρ. νωπή μαγιά
6 μέτρια αβγά
1 ποτήρι νερού ζάχαρη (250γρ)
1 φλιτζάνι τσαγιού λιωμένο βούτυρο
1 φλιτζάνι του καφέ γάλα
1 κουταλιά μέγλεπι
1 κουταλιά κακουλέ
Λίγο αλάτι

Προετοιμασία μαγιάς:

Διαλύεις τη μαγιά με ½ φλιτζάνι τσαγιού χλιαρό νερό και λίγο αλεύρι για να γίνει πολτός πυκτός. Αφήνεις το μίγμα σκεπασμένο σε ζεστό χώρο (30°C) για 1 ώρα περίπου μέχρι φουσκώσει.

Ζύωμα:

Όταν φουσκώσει η μαγιά, προσθέτεις τα αυγά χτυπημένα με τη ζάχαρη, το γάλα χλιαρό, λίγο αλάτι, το μαχλέπι και το κουκαλέ κοπανισμένα, Στη συνέχεια ρίχνεις και το αλεύρι τμηματικά.

Λιώνεις το βούτυρο. Ζυμώνεις καλά τη ζύμη και μετά προσθέτεις τμηματικά το λιωμένο βούτυρο. Αφήνεις σκεπασμένη τη ζύμη σε ζεστό χώρο (30°C) μέχρι να φουσκώσει για 1-2 ώρες.

Όταν φουσκώσει η ζύμη, πλάθεις πλεξούδες ή κουλούρες. Βάζεις τα τσουρέκια σε ταψί με λαδόκολα και τα αφήνεις να φουσκώσουν για 30 λεπτά, σε ζεστό χώρο (30°C). Στη συνέχεια τα αλείφεις με κρόκο αβγού και τα ψήνετε σε μέτριο φούρνο επί 25-30 λεπτά.

Τιπ: Τον κρόκο αβγού που θα χρησιμοποιήσεις για να αλείξεις τα τσουρέκια, τον διαλύεις ελαρώς με 2 κουτλιές νερό.



