

Η βασιλόπιττα της μαμάς μου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



της Μαρίας Χούκλη

Είχε πολύ άγχος. Πολλές μέρες πριν από την Πρωτοχρονιά. Αν το αλεύρι που πήρε ήταν καλό, θα φθάσει άραγε το βούτυρο, πόσες δόσεις να κάνει, αν θα πετύχει στο ψήσιμο, γιατί ήταν μείζον ζήτημα νοικοκυρικής αξιοπρέπειας να είναι τέλεια η βασιλόπιττα. Με τον αδελφό μου την ξεμοναχιάζαμε -ο καθένας χωριστά- παρακαλώντας την να βάλει σημάδι, πού θα κρυψει το νόμισμα, για να το αναγνωρίσουμε όταν έρθει η στιγμή της κοπής. Εκείνη γελούσε και διαβεβαίωνε -τον καθένα χωριστά- ότι θα μας πει το μυστικό.



Το βράδυ της Πρωτοχρονιάς έδιναν και έπαιρναν τα συνωμοτικά βλέμματα, προσπαθούσε να μας ευχαριστήσει και τους δύο, έκανε πως το μαχαίρι έπεφτε ανάμεσα στα δύο κομμάτια και έτσι η οικογενειακή τελετή τέλειωνε χωρίς δράματα. Την άλλη μέρα το πρωί γευόμασταν το προϊόν του κόπου, της αγωνίας και της διπλωματίας της.

Ιδού η βασιλόπιττα της μαμάς μου. η οποία -αφότου φύγαμε απο το σπίτι- προτιμάει να την αγοράζει. Δεν πέρασε και λίγα. Ως βοηθός της, πάμε να δούμε τι θυμάμα

Κατά την οικογενειακή μας συνταγή σχηματίζουμε με ενα “κορδελάκι” ζύμης τον αριθμό της χρονιάς που ξεκινά. Αλλά και η εκδοχή της άχνης ζάχαρης δεν είναι απορριπτέα. Σ’ αυτήν την περίπτωση το 2013 μπορεί να σχηματιστεί από ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα.

Υλικά:

- 1.300 γρ. αλεύρι
- 8 αυγά
- 700 γρ. γάλα κατσικίσιο
- 250 γρ. βούτυρο κατσικίσιο
- 40 γραμμάρια μαγιά της μύρας
- 250 γραμμάρια ζάχαρη (εξαίρετη λύση η σκόνη STEVIA, αφού οι bostanistas

είναι υπέρ της σωστής διατροφής)

- φρέσκια βανίλια
- ξύσμα λεμονιού, μανταρινιού και πορτοκαλιού (μισό φλιτζάνι του τσαγιού)

Εκτέλεση:

Διαλύουμε τη μαγιά σε ένα βαθύ σκεύος χρησιμοποιώντας τη μισή ποσότητα γάλακτος, που πρέπει να είναι χλιαρό - ούτε κρύο αλλά ούτε καυτό - μαζί με δυο πρέζες αλάτι.

Μόλις διαλυθεί, προσθέτουμε τόσο αλεύρι όσο να γίνει ρευστό το μείγμα μας. Σκεπάζουμε το σκεύος και το αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι να φουσκώσει η ζύμη. Παίρνουμε μια άλλη λεκάνη και ρίχνουμε το υπόλοιπο αλεύρι στο οποίο σπάζουμε τα αυγά και το βούτυρο (λιωμένο και χλιαρό), το υπόλοιπο γάλα, τη ζάχαρη, τη ζύμη μαγιάς και τα μυρωδικά μας.

Αρχίζουμε να ζυμώνουμε σιγά-σιγά πρακαλουθώντας με τα δάχτυλα την υφή του μείγματος, να μην είναι σφιχτό (αν είναι, προσθέτουμε λίγο γάλα) να μην είναι υδαρές (αν είναι, προσθέτουμε λίγο αλεύρι).

Αλείφουμε ένα μεγάλο ταψί με λιωμένο βούτυρο και πασπαλίζουμε με αλεύρι.

Αφού πλάσουμε τη βασιλόπιττα (μη ξεχάσετε το νόμισμα) , κρατάμε ένα κομμάτι ζύμης για να τη στολίσουμε σχηματίζοντας τον αριθμό του νέου έτους (παραδοσιακά πράγματα).

Μόλις ολοκληρωθεί το δημιουργημά μας το αλείφουμε με λίγο λιωμένο βούτυρο, το σκεπάζουμε και το αφήνουμε σε ζεστό μέρος για να φουσκώσει.

Χτυπάμε ένα αυγό με λίγα αμύγδαλα και καλύπτουμε με το μείγμα τη βασιλόπιττα πριν την βάλουμε σε προθερμασμένο φούρνο.

Θα χρειαστεί ψήσιμο σε μέτρια θερμοκρασία, σε 170 βαθμούς για 45 λεπτά και μετά στους 200 για να ροδοκοκκινίσει από πάνω. Εννοείται ότι δεν την χάνουμε από τα μάτια μας, γιατί δεν είμαι πολύ βέβαιη για τον χρόνο ψησίματος.

Ουφ κουράστηκα. Πόσο δίκιο είχες μαμά!

Χρόνια πολλά.

Πηγή: bostanistas.gr