

29 Απριλίου 2022

Τσουρέκι

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



Υλικά:

6-7 ποτήρια αλεύρι

6 αυγά

1 1/3 ποτήρια γάλα

2 1/2 ποτήρια ζάχαρη

1 ποτήρι βούτυρο φρέσκο αγελαδινό

1 κουταλιά μαγιά

Χυμό ενός πορτοκαλιού

Ξύσμα ενός πορτοκαλιού

1 κουταλάκι του γλυκού ξερή μαστίχα Χίου

1 κουταλάκι του γλυκού μαχλέπι

1 κουταλάκι του γλυκού κακουλέ

Νιφάδες αμυγδάλου - Σουσάμι

Εκτέλεση:

Διαλύουμε τη μαγιά σε λίγο χλιαρό γάλα και προσθέτουμε λίγο αλεύρι. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για 2-3 ώρες. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Χτυπάμε τα αυγά και τα ανακατεύουμε με το γάλα και τα ρίχνουμε στη λεκάνη του ζυμώματος. Προσθέτουμε λίγο - λίγο το αλεύρι και τα 3 μυρωδικά που έχουμε κοπανήσει, το χυμό, το ξύσμα και ζυμώνουμε.

Συχνά βουτάμε τα χέρια μας στο βούτυρο που έχουμε λιώσει για να ξεκολλά η ζύμη και να βγει γυαλιστερή. Αφού ζυμώσουμε καλά τη ζύμη μας, τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε σε ένα ζεστό μέρος να φουσκώσει. Αλείφουμε με βούτυρο τα ταψιά μας, ξαναζυμώνουμε το υλικό και το χωρίζουμε σε 2-3 ίσα μέρη, τα οποία πλάθουμε σε πλεξούδες.

Με λίγο κρόκο αυγού που έχουμε διαλύσει σε νερό, αλείφουμε τα τσουρέκια και τα πασπαλίζουμε με σουσάμι και νιφάδες αμυγδάλου. Αφού φουσκώσουν ξανά σε ζεστή γωνιά και σκεπασμένα, τα ψήνουμε μέχρι να σκουρήνουν, στους 180 βαθμούς. Αν στο τρύπημα του τσουρεκιού με το μαχαίρι, το μαχαίρι βγάνει στεγνό, τα τσουρέκια είναι έτοιμα.