



Πασχαλινά Τσουρέκια

Για 3 μεγάλα & 3 ατομικά τσουρέκια, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 30-40', **Χρόνος Αναμονής:** 3-4 ώρες, **Χρόνος Ψησίματος:** 15-18'

Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι για τσουρέκια [Μύλοι Αγίου Γεωργίου](#) & λίγο για το ζύμωμα
- 225 γρ. (1 κούπα) πρόβειο βούτυρο
- 240 γρ. (1 κούπα) γάλα φρέσκο
- 340 γρ. (1 & 1/2 κούπα) ζάχαρη
- 4 αυγά χωρισμένα σε κρόκους και ασπράδια
- 50 γρ. φρέσκια μαγιά
- 1/2 κ.γ. μαχλέπι
- 2/3 κ.γ. μαστίχα κοπανισμένη

Για το ψήσιμο

- 1 αυγό
- Λίγο νερό
- 250 γρ. αμύγδαλο φιλέ

Εκτέλεση

1. Ζεσταίνουμε το γάλα σε κατσαρολάκι μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει.

Κατεβάζουμε από τη φωτιά πριν πάρει βράση, μεταφέρουμε σε ένα μεσαίο μπολ και αφήνουμε να χλιαρίνει (όχι όμως να κρυώσει). Προσθέτουμε τη μαγιά και τη λιώνουμε με ένα πιρούνι. Προσθέτουμε 3 κ.σ. από το αλεύρι, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού να φουσκώσει για περίπου 30-45 λεπτά, αφού το έχουμε σκεπάσει με πετσέτες κουζίνας.

2. Λιώνουμε το βούτυρο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.



3. Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια και χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα στο μίξερ με το σύρμα. Μεταφέρουμε σε μπολ.

4. Μόλις φουσκώσει το προζύμι, μεταφέρουμε στον κάδο του μίξερ. Προσθέτουμε το βούτυρο και αρχίζουμε το χτύπημα σε μεσαία ταχύτητα με το εξάρτημα του γάντζου. Προσθέτουμε το αλεύρι σε 3 δόσεις μαζί με τα αρωματικά και ζυμώνουμε 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τους κρόκους και την μαρέγκα και ζυμώνουμε για περίπου 10 λεπτά. Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή, υγρή και αφράτη. **Σε αυτό το σημείο δεν ξεκολλάει από τον κάδο ή τα χέρια.**

5. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε μια σχετικά μεγάλη λεκάνη, σκεπάζουμε καλά με πετσέτες κουζίνας και αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού να φουσκώσει για περίπου 1 1/2 ώρα ή μέχρι να διπλασιάσει τον όγκο της.

6. Αλευρώνουμε ελαφρώς μια επιφάνεια εργασίας και μεταφέρουμε το 1/3 της ζύμης. Ζυμώνουμε και ανοίγουμε τη ζύμη με έναν πλάστη σε ορθογώνιο σχήμα. Πλάθουμε σε σχήματα της προτίμησής μας. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσει η ζύμη.

Για Πασχαλινά Τσουρέκια σαλιγκάρια: Κόβουμε μια χοντρή λωρίδα ζύμης και την τυλίγουμε σε σαλιγκάρι. Κολλάμε καλά την εξωτερική άκρη στην υπόλοιπη ζύμη.

Για Πασχαλινά Τσουρέκια πλεξούδα με 3 κοτσίδες: Κόβουμε 3 λωρίδες από τη ζύμη. Ενώνουμε τις άκρες τους και πλέκοντας φέρνοντας εναλλάξ την αριστερή και την δεξιά κοτσίδα στο κέντρο. Ενώνουμε και τις τελευταίες άκρες και κόβουμε ότι περισσεύει. Φροντίζουμε η πλεξούδα μας να είναι αρκετά σφιχτή όσο την πλέκουμε για να μην διαλυθεί το τσουρέκι στο ψήσιμο.

7. Στρώνουμε λαδόκολλα σε ένα ταψί και τοποθετούμε τα τσουρέκια. Αφήνουμε σε ζεστό σημείο του σπιτιού για περίπου 40 λεπτά ώστε να φουσκώσουν.



8. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Χτυπάμε το αυγό με 2-3 κ.σ. νερό και αλείφουμε με προσοχή τα τσουρέκια για να μην τα τρυπήσουμε με το πινέλο και ξαναφουσκώσουν. Πασπαλίζουμε με αμύγδαλο και ψήνουμε για 15-18 λεπτά.

9. Μόλις ψηθούν τα μεταφέρουμε σε μία σχάρα του φούρνου και τα αφήνουμε να κρυσώσουν για περίπου 30 λεπτά.

Τα μυστικά για τα Πασχαλινά Τσουρέκια

- Η μαγιά έχει κι αυτή τις παραξενιές της. Μπορεί να φουσκώσει αμέσως, μπορεί να βαριέται και να της πάρει 2-3 ωρίτσες. Δώστε της το χρόνο που χρειάζεται για να μην σας προδώσει.

- Όσο πιο πολύ ζυμώνεις τα τσουρέκια, τόσο πιο πολλές ίνες (κόρδα) θα κάνουν στο εσωτερικό τους.

- Μην πειραματιστείτε με το βούτυρο. Μαργαρίνες και βούτυρο αγελάδος, αποκλείονται! Το βούτυρο είναι ένα και είναι πρόβειο...

- Στο πλέξιμο των πλεξούδων η ζύμη πρέπει να είναι υγρή και να κολλάει πολύ στα χέρια. Λίγο αλεύρι ή λίγο λάδωμα στα χέρια θα λύσει το πρόβλημα και θα διατηρήσει τη ζύμη όπως πρέπει.

- Τα φουσκώματα είναι το Α και το Ω στα τσουρέκια. Δεν έχει "έλα μωρέ, θα φουσκώσει στο ψήσιμο" γιατί δεν πρόκειται να σας κάνει τη χάρη!

- **Η Ελένη (Ψυχούλη, ντε!) μας είπε και ένα μυστικό για τη συντήρησή τους:** τα σπιτικά τσουρέκια, λέει, ξεραίνονται γρήγορα, από τη δεύτερη μέρα. Αν τα φτιάξετε, να τα τυλίξετε καλά σε μεμβράνη κουζίνας για να μείνουν υγρά και μαλακά

#Love #Only,

Madame Ginger