



## Τσουρέκια χωρίς Γλουτένη

**Μερίδες:** 3 μικρά τσουρέκια, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 30-40', **Χρόνος Αναμονής:** 3-4 ώρες, **Χρόνος Ψήσιματος:** 15-18'

### Υλικά

- 300 γρ. “Mix Pane” Mix B [Schär](#)
- 10 γρ. ξηρή μαγιά [Schär](#)
- 175 Μl χλιαρό γάλα (40oC)
- 100 γρ. ζάχαρη
- 2 αυγά
- 50 γρ. πρόβειο βούτυρο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1/3 κ.γ. μαχλέπι
- 1/3 κ.γ. μαστίχα κοπανισμένη

Για το ψήσιμο

- 1 αυγό
- Λίγο νερό
- 150 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.



**MadameGinger.com**

**FB:** Madame Ginger

**Instagram:** @madamegingercom



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 το αλάτι 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.
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 κρυώσουν για περίπου 30 λεπτά.

TIPS: Για να ψηθούν σωστά, ψήνουμε στις αντιστάσεις και τοποθετούμε ένα πυρίμαχο σκεύος με νερό, στον πάτο του φούρνου.



**MadameGinger.com**

**FB:** Madame Ginger

**Instagram:** @madamegingercom