



Sia is Cooking

Το Τσουρέκι της Σίας



Μία κλασική πασχαλινή συνταγή σας έχω για σήμερα. Αφράτο, πεντανόστιμο και γεμάτο αρώματα τσουρέκι! Χωρίς να είναι δύσκολο σαν συνταγή θα πρέπει να αφιερώσετε αρκετές ώρες ώστε να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Να είστε σίγουροι όμως ότι η γεύση θα σας ανταμείψει και με το παραπάνω!

ΥΛΙΚΑ

- 680γρ. σκληρό (κατάλληλο για τσουρέκια) αλεύρι
 - 190γρ. γάλα
 - 40γρ. νωπή μαγιά
 - 2 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 125γρ. λιωμένο βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

- 150γρ. ζάχαρη
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. καουλέ (Κάρδαμο)
- 1/2 κ.γ. μαχλέπι
- 1 κ.γ. μαστίχα θρυμματισμένη σε σκόνη
- 1 βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε μπολάκι ρίχνουμε 3-4 κ.σ. χλιαρό νερό και την νωπή μαγιά και ανακατεύουμε. Μόλις διαλυθεί προσθέτουμε και 1 κ.γ. ζάχαρη και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ομοιογενοποιηθούν. Το αφήνουμε στην άκρη για 20 λεπτά ώστε να ενεργοποιηθεί η μαγιά
 - Στον κάδο του μίξερ μας κοσκινίζουμε το αλεύρι μας
 - Προσθέτουμε το ξύσμα από 1 πορτοκάλι
 - Προσθέτουμε και την μαγιά μας
 Συνεχίζουμε προσθέτοντας τα αυγά, την ζάχαρη, το γάλα, την μαστίχα, το καουλέ, το μαχλέπι και την βανίλια μας
- Με το γάντζο του μίξερ ξεκινάμε να χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να έχουμε μία ζύμη που ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου

Ρίχνουμε σταδιακά και το λιωμένο βούτυρο και συνεχίζουμε να χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για ακόμα 10 λεπτά μέχρι να απορροφηθεί

 - Μεταφέρουμε την ζύμη μας σε πολύ μεγαλύτερο μπολ και σκεπάζουμε με μεμβράνη
 - Αφήνουμε την ζύμη μας σε ζεστό μέρος για 2 ώρες. Καλύτερο είναι να επιλέξουμε τον θερμοθάλαμο του φούρνου μας
 - Ζυμώνουμε για λίγο την ζύμη μας μέχρι να επανέλθει στο αρχικό σχήμα
 - Ξανακλείνουμε με μεμβράνη και αφήνουμε και πάλι σε ζεστό μέρος για άλλη 1 ώρα
 - Και πάλι ζυμώνουμε την ζύμη μας μέχρι να επανέλθει στο αρχικό της σχήμα
 - Τοποθετούμε την ζύμη στον πάγκο μας και την χωρίζουμε σε 2 ισομερή κομμάτια
 - Παίρνουμε το ένα κομμάτι και το χωρίζουμε σε 3 ισομερή κομμάτια
 - Πλάθουμε τα κομμάτια μας σε 3 μπαστουνάκια με το ίδιο μέγεθος
 - Βάζουμε τα 3 κομμάτια παράλληλα και σχηματίζουμε μία πλεξούδα
- Κάνουμε το ίδιο και με το άλλο κομμάτι ζύμης. Τοποθετούμε τα τσουρέκια μας σε λαδόκολλα και στο ταψί μας και αποσύρουμε σε ζεστό μέρος η τον θερμοθάλαμο του φούρνου μας για άλλα 45 λεπτά.
 - Σε μπολάκι ρίχνουμε 2 αυγά και λίγο γάλα και ανακατεύουμε πολύ καλά
 - Με το μείγμα με το αυγό και το γάλα αλείφουμε καλά και τα 2 τσουρέκια μας
 - Πασπαλίζουμε με άφθονο φιλέ αμυγδάλου
 Βάζουμε τα τσουρέκια μας σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς στις αντιστάσεις πάνω - κάτω για 35-40 λεπτά
 - Τα τσουρέκια μας είναι έτοιμα!

TIPS από την SIA

- Κάποιοι σύγχρονοι φούρνοι έχουν ειδικό πρόγραμμα για να φουσκώνει η ζύμη. Αυτό είναι το ιδανικό για τα τσουρέκια μας
- ▶ Μόλις τα τσουρέκια μας είναι έτοιμα καλό είναι να τα αφήσετε για 10 λεπτά να κρυώσουν και να "σταθούν"

LINKS

Η συνταγή αναλυτικά στο [siaiscooking.gr](https://www.siaiscooking.gr/post/tsourekia) : <https://www.siaiscooking.gr/post/tsourekia>

Το video της συνταγής στο κανάλι μας στο Youtube : <https://youtu.be/DrD6vrXTwWM>