

Παραδοσιακά τσουρέκια της γιαγιάς

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:arive.gr

Υλικά

- 1000 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 7 αυγά
- 300 ml. γάλα
- 300 γρ. ζάχαρη
- 150 γρ. βούτυρο καλύτερα φρέσκο
- 1 κ.γ. μαστίχα σκόνη
- 30 γρ. νωπή μαγιά
- 3 κ.γ. μαχλέπι
- 1 πορτοκάλι το ξύσμα
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 3 ώρες
- Βαθμός Δυσκολίας
- Δύσκολη

Μια κλασσική ζύμη για τσουρέκια που θα κάνει το σπίτι σας να μυρίσει με μυρωδιές από τις παιδικές σας αναμνήσεις. Τα υλικά είναι αρκετά για 3 μεγάλα τσουρέκια.

Βήμα 1ο - Προετοιμάζουμε τη μαγιά και το μαχλέπι

Ο εξοπλισμός που θα χρειαστούμε είναι ένα μπολ και μια ξύλινη κουτάλα.

Βάζουμε τη μαγιά στο μπολ. Προσθέτουμε το γάλα και λίγο από το αλεύρι που έχουμε στα υλικά της συνταγής. Ανακατεύουμε προσεχτικά μέχρι να λιώσει η μαγιά και αφήνουμε το μπολ στην άκρη για 30 περίπου λεπτά να φουσκώσει το μείγμα πριν το χρησιμοποιήσουμε το για να φτιάξουμε τη ζύμη για τα τσουρέκια μας.

Για το μαχλέπι. Σε 100 γρ νερού βάζουμε το μαχλέπι να βράσει, στη συνέχεια σουρώνουμε και κρατάμε το ζωμό του.

Βήμα 2ο - Αναμιγνύουμε τα υλικά για τη ζύμη.

Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη και τα χτυπάμε μέχρι να ασπρίσει το μείγμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα 6 αυγά (κρόκους & ασπράδια) ένα ένα. Αφού χτυπηθούν και τα αυγά με το υπόλοιπο μείγμα προσθέτουμε τη μαστίχα, το ζωμό από το μαχλέπι (χλιαρό), το ξύσμα πορτοκαλιού, και το μείγμα της μαγιάς. Τα αφήνουμε να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Σταματάμε τη λειτουργία του μίξερ και αλλάζουμε το εξάρτημα της ανάδευσης χρησιμοποιώντας πλέον το γάντζο (εξάρτημα που υπάρχει στα μίξερ, ειδικό για τις ζύμες). Θέτουμε και πάλι το μίξερ σε λειτουργία και αρχίζουμε να προσθέτουμε σιγά σιγά το αλεύρι και αφήνουμε να ζυμωθεί μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη. Αφήνουμε τη ζύμη μέσα στον κάδο κοντά σε ζεστό μέρος και περιμένουμε περίπου 45 λεπτά με 1 ώρα μέχρι να φουσκώσει.

Βήμα 3ο - Προετοιμάζουμε τον πάγκο εργασίας και μεταφέρουμε τη ζύμη.

Καθαρίζουμε τον πάγκο μας και προσέχουμε να είναι εντελώς στεγνός.

Πασπαλίζουμε επάνω λίγο αλεύρι. ΠΡΟΣΟΧΗ: Συνήθως

στις συνταγές δεν αναγράφεται η ποσότητα του αλευριού που χρειαζόμαστε ώστε να αλευρώσουμε τον πάγκο εργασίας, για αυτό υπολογίζουμε πάντα να έχουμε λίγο παραπάνω αλεύρι, περίπου 60 γρ.

Μεταφέρουμε με τα χέρια μας τη ζύμη επάνω στον πάγκο. Αγκαλιάζουμε τη ζύμη με τις παλάμες μας και σχηματίζουμε μια συμπαγή μάζα.

Tip: Προσπαθούμε να μην πασπαλίσουμε τον πάγκο μας, με πολύ περισσότερο αλεύρι από αυτό που χρειαζόμαστε, γιατί τότε η ζύμη μας θα γίνει πιο «ξηρή» από όσο χρειάζεται και θα χαλάσει την υφή του ζυμαριού.

Βήμα 4 & 5. Ζυμώνουμε το ζυμάρι

Πιέζουμε τη ζύμη προς τα κάτω, ώστε να απλωθεί λίγο. Παίρνουμε το μέρος της ζύμης που είναι πιο μακριά από το σώμα μας, τη διπλώνουμε προς το μέρος μας και μετά την ανοίγουμε και πάλι σπρώχνοντας με την παλάμη μας προς την αντίθετη κατεύθυνση ώστε να απλωθεί και πάλι. Συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία διπλώματος και απλώματος της ζύμης με αργές και απαλές κινήσεις για περίπου 7-8 λεπτά.

Όταν πλέον η ζύμη είναι «σταθερή» και δεν κολλάει πλέον στα χέρια μας ή στον πάγκο εργασίας, τη σηκώνουμε και την πετάμε με δύναμη πάνω στο πάγκο εργασίας. Αυτό το επαναλαμβάνουμε για 2-3 φορές. Αυτό θα αναπτύξει τη γλουτένη που περιέχει. Όταν θα έχουμε ολοκληρώσει η ζύμη θα πρέπει να είναι λεία και ελαστική. Θα καταλάβουμε ότι η ζύμη μας είναι έτοιμη, όταν βλέπουμε φυσαλίδες αέρα εγκλωβισμένες μέσα στο ζυμάρι, αλλά και όταν την ανοίγουμε με την παλάμη μας να είναι σαν να ξεκολλάει από τον πάγκο για να μαζεύεται πάλι πίσω.

Μοιράζουμε τη ζύμη σε 3 κομμάτια, ίδιου βάρους για τα 3 τσουρέκια μας. Αν θέλουμε να κάνουμε ατομικά τσουρεκάκια, μοιράζουμε τη ζύμη ανάλογα.

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι που φτιάχνουμε τα τσουρέκια μας,

Ο 1ος είναι να τα κάνουμε πλεξούδες και ο 2ος σαλίγκαρος. Για την περίπτωση που θέλουμε να τα κάνουμε πλεξούδες μοιράζουμε το κομμάτι της ζύμης και πάλι σε 3 κομμάτια ίδιου βάρους, και με τα χέρια μας σχηματίζουμε ένα μακρόστενο κομμάτι ζύμης (σαν μπαγκέτα). Αφού έχουμε κάνει το ίδιο και με τα 3 κομμάτια ζύμης, τα ενώνουμε στην πάνω πλευρά τους και αρχίζουμε να τα πλέκουμε, χαλαρά σαν πλεξούδα.

Στην περίπτωση που θέλουμε να κάνουμε σαλίγκαρους ανοίγουμε το 1 κομμάτι ζύμης μακρόστενο (σαν μπαγκέτα). Διπλώνουμε τη μία άκρη του προς τα μέσα και αρχίζουμε να τυλίγουμε γύρω του την υπόλοιπη ζύμη.

Αφού έχουμε σχηματίσει τη ζύμη μας σε τσουρέκια, τα τοποθετούμε πάνω σε ένα ταψί που έχουμε στρώσει λαδόκολλα. Τα αφήνουμε και πάλι να φουσκώσουν.

Σε ένα μικρό μπολ βάζουμε τον κρόκο από το ένα αυγά που μας έχει περισσέψει μαζί με λίγο γάλα. Το ανακατεύουμε καλά και με το μείγμα αυτό αλείφουμε με ένα πινέλο ζαχαροπλαστικής τα τσουρέκια.

Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C για περίπου 1 ώρα.

Όταν είναι έτοιμα τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.

Τα τσουρέκια μας είναι έτοιμα για να τα απολαύσουμε.

Πηγή: [Cookbox.gr](https://www.cookbox.gr)