

Τσουρέκι πασχαλινό “Γεωργίας”

Συντάκτης: Γεωργία

Παραδοσιακή Πασχαλινή συνταγή (γλυκό): **Τσουρέκι**

Υλικά

1 1/4 του κιλού αλεύρι σκληρό
1 φλιτζάνι τσαγιού γάλα
4 κουταλιές μαγιά μπίρας
2 κουταλιές γλυκάνισο
1 1/2 φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο φρέσκο ή βιτάμ
6-7 αυγά
1 κουταλάκι αλάτι
1 1/2 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Μέσα σε μια λεκάνη βάζουμε μια χούφτα αλεύρι, γάλα τη μαγιά ανακατεύουμε μέχρι να γίνει κουρκούτι. το βάζουμε σε μέρος ζεστό μέχρι ν' ανέβει.

Βράζουμε σε λίγο νερό το γλυκάνισο 2-3 βράσεις το στραγγίζουμε κρατάμε το νερό για μετά.

Όταν ανέβει η μαγιά βάζουμε σε μια μεγάλη λεκάνη το υπόλοιπο αλεύρι κάνουμε ένα λάκκο στη μέση και ρίχνουμε τα αυγά, το αλάτι, το νερό από το γλυκάνισο, το γάλα με τη μαγιά και το βούτυρο λιωμένο.

Τα δουλεύουμε όλα πολύ καλά ωστόσο αναμιχθεί και το αλεύρι όλο. προσθέτουμε τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού και το ζυμώνουμε πολύ δυνατά συμπληρώνοντας αν χρειαστεί λίγο γάλα ή νερό ή αλεύρι ώστε να γίνει μια ζύμη ούτε πολύ σφιχτή ούτε πολύ μαλακή. Σκεπάζουμε τη λεκάνη με μια πετσέτα και το αφήνουμε σε μέρος ζεστό να φουσκώσει.

Όταν η ζύμη ανέβει αρκετά την ξαναζυμώνουμε και πλάθουμε τα τσουρέκια στο σχήμα που θέλουμε. τα τοποθετούμε στο βουτυρομένο ταψί και τα αφήνουμε για μια ώρα να

Τσουρέκι πασχαλινό “Γεωργίας”

Συντάκτης: Γεωργία

φουσκώσουν.

Μέσα ς' ένα πιάτο ανακατεύουμε ένα αυγό ένα κουταλάκι ζάχαρη και δυο κουταλιές νερό. το μίγμα αυτό το αλείφουμε στα τσουρέκια.

Τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 40 - 45 λεπτά.