

Το ψωμί της Λαμπρής

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

- 600 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις και περισσότερο αν χρειαστεί
- ξερή μαγιά 6 γρ. ή 2 κ.γ.
- 55 ml. σπορέλαιο
- Αλάτι 2 κ.σ.
- 1 κ.γ. γλυκάνισος σε σκόνη (προαιρετικά)
- 225 ml νερό χλιαρό
- 3 αυγά 2 ολόκληρα και 1 μεγάλο κρόκο χωριστά
- 50 γρ. ζάχαρη
- 1 τεμ. λαδόκολλα

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 3 ώρες και 10 λεπτά
- Βαθμός Δυσκολίας

- Μέτρια

Να γεμίσει το σπίτι μας πασχαλινές μυρωδιές. Οι μέρες πλησιάζουν για να φορέσουμε την ποδιά μας και να ετοιμάσουμε τα πάντα για το γιορτινό τραπέζι.

Σε ένα μικρό μπολ βάζουμε το νερό και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά και μια πρέζα αλάτι. Ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί η μαγιά και το αφήνουμε στην άκρη μέχρι να δημιουργηθεί αφρός στην επιφάνεια του νερού. Αν δεν δημιουργηθεί αυτός ο αφρός σημαίνει ότι η μαγιά σας δεν έχει διαλυθεί καλά.

Βάζουμε στο μπολ του μίξερ το αλεύρι τη ζάχαρη το αλάτι και το γλυκάνισο (να θέλουμε) και τα ανακατεύουμε καλά με το χέρι και δημιουργούμε ένα λάκκο στη μέση ώστε να προσθέτουμε εκεί τα αυγά και το λάδι και θέτουμε το μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα ώστε να χτυπηθούν ελαφρά και να σχηματιστεί ένας πολτός. Προσέχουμε να μην έχει μείνει αλεύρι στα τοιχώματα του κάδου και αν συμβαίνει αυτό με μια σπάτουλα τα σπρώχνουμε ώστε να ανακατευτούν καλά όλα τα υλικά.

Προσθέτουμε το μίγμα νερού και μαγιάς και ανακατεύουμε με μια κουτάλα μέχρι να σχηματιστεί μια ζύμη που θα είναι δύσκολο να αναμιχθεί.

Τοποθετούμε στο μίξερ το εξάρτημα του γάντζου που είναι ειδικό για ζύμες και αφήνουμε τη ζύμη μας να ζυμωθεί σε χαμηλή ταχύτητα για περίπου 6-8 λεπτά. Αν η ζύμη σας εξακολουθεί να είναι πολύ κολλώδεις προσθέστε λίγο αλεύρι ενώ παράλληλα ζυμώνετε μέχρι να δημιουργηθεί μια ζύμη λεία και απαλή. Παίρνουμε τη ζύμη από τον κάδο του μίξερ και την τοποθετούμε σε ένα λαδωμένο μπολ ενώ καλύπτουμε με μεμβράνη και στη συνέχεια την αφήνουμε σε ζεστό σημείο ώστε να φουσκώσει. Περίπου να διπλασιαστεί σε μέγεθος. Αυτό θα πάρει περίπου 1 ½ έως 2 ώρες.

Χωρίζουμε τη ζύμη μας σε 3 ή 6 μέρη (ανάλογα με την πλεξούδα που θέλουμε να κάνουμε) και δημιουργούμε με το κάθε κομμάτι ζύμης ίσα μακριά κορδόνια.

Στη συνέχεια ενώνουμε τις άκρες από τα κορδόνια ζύμης στο πάνω μέρος τους και αρχίζουμε να πλέκουμε σε πλεξούδα ακριβώς με τον ίδιο τρόπο όπως κάνουμε στα μαλλιά και ενώνουμε πάλι τις άκρες να ενωθούν όταν ολοκληρώσουμε την πλεξούδα μας.

Στο ταψί που θα ψήσουμε το τσουρέκι μας τοποθετούμε μια λαδόκολλα και

βάζουμε επάνω το τσουρέκι. Στη συνέχεια το πασπαλίζουμε με ελάχιστο αλεύρι και το σκεπάζουμε με μια καθαρή και στεγνή πετσέτα. Αφήνουμε και πάλι το τσουρέκι μας σε ζεστό μέρος μέχρι να φουσκώσει, περίπου για 1 ώρα.

20 λεπτά πριν βάλουμε το τσουρέκι μας να ψηθεί το περνάμε από πάνω με ένα πινέλο με το ασπράδι του αυγού και παράλληλα προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 180 βαθμούς στον αέρα. Όταν είμαστε έτοιμοι να τοποθετήσουμε το τσουρέκι μας στο φούρνο αναμιγνύουμε τον υπόλοιπο κρόκο αυγού με μια κ.σ. νερό και με ένα πινέλο αλείφουμε καλά όλη την επιφάνεια ακόμα και μέσα στις εγχοπές της ζύμης.

Τοποθετούμε το τσουρέκι στο φούρνο και αφήνουμε να ψηθεί για περίπου 30-35 λεπτά ή μέχρι να πάρει σκούρα καφέ απόχρωση που σημαίνει ότι η επιφάνεια του έχει ροδίσει πολύ καλά.

Το βγάζουμε από το φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει καλά αμέσως μετά μπορούμε να το απολαύσουμε.

Πηγή: Cookbox.gr

-