

Ζακυνθινή χριστουγεννιάτικη κουλούρα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Όσα

χρόνια θυμάμαι τον εαυτό μου, θυμάμαι παραμονή Χριστουγέννων με ένα στολισμένο δέντρο στο σαλόνι γεμάτο δώρα (που περιμέναμε με τον αδελφό μου να ανοίξουμε το πρωί των Χριστουγέννων) και ένα τραπέζι γεμάτο φαγητά που στην μέση έστεκε ένα μεγάλο, γλυκό και μυρωδάτο χριστόψωμο ή όπως λένε οι Ζακυνθιοί, μια κουλούρα. Οι Ζακυνθιοί είναι λίγο ιδιαίτεροι άνθρωποι και αυτό το αποδεικνύουν και τα Χριστούγεννα, κόβοντας Παραμονή Χριστουγέννων αυτό το γλυκό Χριστόψωμο, το οποίο λειτουργεί κάπως σαν βασιλόπιτα αφού έχει μέσα ένα φλουρί, που όποιος το βρει θα έχει καλή τύχη. Η συνταγή χωρίς να είναι ιδιαίτερα δύσκολη απαιτεί λίγο από τον χρόνο σου, αλλά θα σε αποζημιώσει κάνοντας το σπίτι να μυρίζει υπέροχα για μέρες.

Μερίδες: 8-10, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 40' και περίπου 4 ώρες για να φουσκώσει, **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα

Υλικά

1ο βήμα

50 γρμ νωπή μαγιά

250 γρμ αλεύρι

1 με 1,5 κούπα χλιαρό νερό (προσοχή στο χλιαρό – ούτε καυτό, ούτε κρύο)

100 γρμ σταφίδες (μαύρες και ξανθές)

2 κ.σ. ρούμι ή κονιάκ

2ο βήμα

750 γρμ αλεύρι

340 γρμ ελαιόλαδο

340 γρμ ζάχαρη

170 γρμ κρασί κόκκινο

50 γρμ χυμός πορτοκάλι

χυμός πορτοκάλι

ξύσμα πορτοκαλιού και μανταρινιού

50 γρ. κουκουνάρι

50 γρμ αμύγδαλα

λίγο αλάτι

3 κ.γ. κανέλα

70 γρμ καρύδια (και λίγα επιπλέον για την διακόσμηση)

3 κ.σ. γλυκάνισο

1 κ.γ. γαρύφαλο

4 κ.σ σουσάμι

για την διακόσμηση

3 κ.σ. μέλι

1 κούπα ζεστό νερό

500 γρμ ζάχαρη (τουλάχιστον)

3-5 σταγόνες κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής

Εκτέλεση

1ο βήμα

1.Ετοιμάζεις και ζυγίζεις όλα τα υλικά

2. Βάζεις το νερό να ζεσταθεί μέχρι να γίνει **χλιαρό** (χλιαρό σημαίνει ότι δεν βράζει, ούτε είναι κρύο, κάτι ενδιάμεσο)

3. Σε ένα μπολ (που να χωράει όλα τα υλικά) ανακατεύεις τη μαγιά με το **χλιαρό** νερό (ξέρω γίνομαι κουραστική αλλά αν το νερό δεν είναι χλιαρό, η μαγιά σου θα πεθάνει) μέχρι να διαλυθεί

4. Προσθέτεις τα 250 γρμ αλεύρι και ανακατεύεις

5. Το μίγμα πρέπει να είναι σχετικά υδαρές (δες φώτο), αν όχι προσθέτεις λίγο ακόμα **χλιαρό** νερό

6. Σκεπάζεις το μπολ με μια πλαστική μεμβράνη, το τυλίγεις σε μια κουβερτούλα για να είναι ζεστό και το βάζεις κάπου που να είναι ζεστά (πχ κοντά στο καλοριφέρ - όχι πάνω, κοντά) για περίπου 2 ώρες, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο (ο χρόνος εξαρτάται και από το πόσο ζεστό είναι το σπίτι σου)

7. Βάζεις σε ένα μπολάκι τις σταφίδες, το ρούμι και 2 κ.σ. νερό και τις αφήνεις να φουσκώσουν μέχρι να τις χρειαστείς

2ο βήμα

1. Βάζεις σε μια κατσαρόλα το κρασί, το ελαιόλαδο, τον χυμό πορτοκάλι και τη ζάχαρη και ζεσταίνεις σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη
2. Αφήνεις το μίγμα στην άκρη μέχρι να γίνει χλιαρό
3. Στο μπολ με την μαγιά ρίχνεις το υπόλοιπο αλεύρι, ανακατεύεις (με το χέρι) και προσθέτεις το μίγμα των υγρών (που έχει γίνει χλιαρό)
4. Ζυμώνεις μέχρι να έχεις μια ομογενοποιημένη μαλακή ζύμη που να μην κολλάει πολύ στα χέρια (η ζύμη σου θα κολλάει ελαφρώς, αν είναι πολύ υγρή προσθέτεις λίγο αλεύρι ακόμα και συνεχίζεις το ζύμωμα. Προσοχή όμως, μην βάλεις πολύ παραπάνω αλεύρι γιατί η κουλούρα σου θα γίνει σκληρή)
5. Προσθέτεις τα υπόλοιπα υλικά, δηλαδή τα καρύδια, τις σταφίδες (με όσο υγρό έχει μείνει στο μπολάκι), τα αμύγδαλα, τα κουκουνάρια, τον γλυκάνισο, την κανέλα, το γαρύφαλο, το ξύσμα μανταρινιού και πορτοκαλιού, το αλάτι και τις 2 κ.σ. σουσάμι
6. Ζυμώνεις μέχρι να ενσωματωθούν όλα τα υλικά, καλύπτεις πάλι με μεμβράνη και την κουβερτούλα και αφήνεις πάλι σε ζεστό μέρος μέχρι να φουσκώσει και να διπλασιαστεί περίπου σε όγκο
7. Αφού φουσκώσει την βάζεις σε μια μεγάλη και καλά λαδωμένη φόρμα για κέικ που να χωράει όλη η ζύμη και να αφήνει χώρο για να φουσκώσει παραπάνω (σχεδόν διπλάσια από τον όγκο της ζύμης δηλαδή) ή αν όπως εγώ δεν έχεις την πλάθεις σε μορφή κουλούρας και την βάζεις σε ένα ταψί που έχεις καλύψει με λαδόκολλα (ίσως να πρέπει να ρίξεις λίγο αλεύρι στον πάγκο της κουζίνας για να την πλάσεις πιο εύκολα- επίσης το αισθητικό αποτέλεσμα θα είναι σαφώς καλύτερο αν την βάλεις σε φόρμα)
8. Διακοσμείς με τα ολόκληρα καρύδια και το υπόλοιπο σουσάμι
9. Την καλύπτεις πάλι με μια καθαρή πετσέτα και την αφήνεις και πάλι να φουσκώσει για καμιά ωρίτσα σε ζεστό μέρος
10. Προθερμαίνεις τον φούρνο στους 170^o και ψήνεις την κουλούρα για περίπου 1

ώρα (μετά από κάποια ώρα και αν έχει σκουρύνει μπορεί να χρειαστεί να την καλύψεις με αλουμινόχαρτο)

11. Για να βεβαιωθείς ότι έχει γίνει βάζεις την άκρη ενός μαχαιριού κοντά στο κέντρο και τσεκάρεις αν βγαίνει στεγνό (για να μην φουσκώσει πολύ και ενωθεί η κουλούρα, εγώ έντυσα ένα κουτί γάλα εβαπορέ με αλουμινόχαρτο και το έβαλα στο κέντρο της για το πρώτο 20λεπτο του ψησίματος και το έβγαλα μετά)

12. Βάζεις την κουλούρα από τον φούρνο και την αφήνεις να κρυώσει πάνω σε μια σχάρα (αν την έχεις βάλει σε φόρμα περιμένεις να κρυώσει λίγο κανά 10λεπτάκι πριν την βγάλεις από την φόρμα)

13. Αφού η κουλούρα κρυώσει καλά, ανακατεύεις σε ένα μπολάκι το μέλι με το ζεστό νερό και σε ένα άλλο τη ζάχαρη με το χρώμα ζαχαροπλαστικής

14. Με ένα πινέλο αλείφεις την κουλούρα με το σιρόπι του μελιού και πασπαλίζεις με τη ζάχαρη

15. Αν θες κρύβεις στην κουλούρα ένα φλουρί και την κόβεις την Παραμονή των Χριστουγέννων

Πηγή: marislurp.com