

Πολίτικο τσουρέκι



Μέθοδος Εκτέλεσης

Μείγμα Α

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, το νερό, τη μαγιά και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα.
- Αφήνουμε στην άκρη για 15 λεπτά για να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

Μείγμα Β

- Σε ένα γουδί βάζουμε 1 κ.σ. από τη ζάχαρη, τη μαστίχα και χτυπάμε καλά ώστε να διαλυθεί η μαστίχα και να γίνει σκόνη.
- Σε ένα κατσαρολάκι προσθέτουμε τη μαστίχα, το γάλα, το βούτυρο κομμένο σε κομμάτια, το ξύσμα από το πορτοκάλι, το μαχλέπι, το εκχύλισμα βανίλιας και την υπόλοιπη ζάχαρη.
- Μεταφέρουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει το βούτυρο και ομογενοποιηθούν τα υλικά, ανακατεύοντας συνέχεια. Προσοχή, το μείγμα δεν θέλουμε να βράσει αλλά να ζεσταθεί.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει 5-10 λεπτά. Προσοχή, δεν θέλουμε να είναι πολύ ζεστό το μείγμα μας για να μην μας κάψει τη μαγιά.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα αυγά, αλάτι και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα.
- Προσοχή, τα αυγά να είναι 50 γρ. το κάθε ένα όχι μεγαλύτερα. Συνολικά θέλουμε τα αυγά μας να ζυγίζουν 200 γρ.

- Μεταφέρουμε το μείγμα από το κατσαρολάκι στον κάδο του μίξερ με τα υλικά του μείγματος Α και χτυπάμε με τον γάντζο σε χαμηλή ταχύτητα για 5 λεπτά.

Μείγμα Γ

- Προσθέτουμε στον κάδο με τα υπόλοιπα υλικά το αλεύρι και χτυπάμε ξανά για 10-14 λεπτά. Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να απορροφηθεί το αλεύρι και στη συνέχεια ανεβάζουμε στη δυνατή.
- Βάζουμε στον κάδο και το λιωμένο βούτυρο και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 5-7 λεπτά μέχρι να απορροφηθεί το βούτυρο.
- Μόλις η ζύμη ξεκολλήσει από τα τοιχώματα του μίξερ τότε είναι έτοιμη.
- Την αφαιρούμε και τη βάζουμε σε ένα μπολ που έχουμε αλείψει με λίγο σπορέλαιο.
- Καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη ή με μία πετσέτα και αφήνουμε στην άκρη για 1-1 ½ ώρα μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Για τη σύνθεση

- Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο κομμάτια.
- Κόβουμε το κάθε κομμάτι σε τέσσερα ίσα κομμάτια και τα πλάθουμε σε λωρίδες περίπου 50 εκ.
- Για να φτιάξουμε μία όμορφη πλεξούδα ενώνουμε όλες τις άκρες από τις λωρίδες. Για να μπορέσουμε να φτιάξουμε την πλεξούδα μας, δίνουμε αριθμούς με τη σειρά από το 1 μέχρι το 4 στις λωρίδες μας.
- Τοποθετούμε τη λωρίδα ζύμης 4 πάνω από τη λωρίδα ζύμης 2.
- Την 1 πάνω από τη 3 και τη 2 πάνω από τη 3.
- Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για όσες φορές χρειαστεί μέχρι να σχηματιστεί η πλεξούδα μας.
- Μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για το δεύτερο τσουρέκι.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150° C στον αέρα.
- Σκεπάζουμε τα τσουρέκια με μία πετσέτα και τα αφήνουμε να φουσκώσουν για περίπου 30 λεπτά.
- Αλείφουμε με τον κρόκο αραιωμένο στο νερό, πασπαλίζουμε με το αμύγδαλο και ψήνουμε για 50-60 λεπτά.
- Εναλλακτικά, αντί για 2 τσουρέκια μπορούμε να κάνουμε 4 και να τα ψήσουμε για 30 λεπτά στους 150° C στον αέρα.
- Αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε.

Πηγή: Άκης Πετρεζίκης