

Πώς θα φτιάξουμε λαζαράκια;

Μπορείτε να φτιάξετε λαζαράκια χρησιμοποιώντας όποια συνταγή για κουλουράκια θέλετε, αρκεί να δώσετε το σχήμα ενός σπαργανωμένου ανθρώπου, όπως στη φωτογραφία:

Μια παραδοσιακή όμως, συνταγή (Άκης Πετρετζίκης) είναι η παρακάτω:















Υλικά:

- 🍪 400 γρ. νερό, χλιαρό
- 🍪 1 κ.σ. μαγιά ξηρή
- 🍪 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 🍪 50 γρ. ελαιόλαδο
- 🍪 1 κ.γ. κανέλα
- 🍪 1/4 κ.γ. γαρίφαλο, σε σκόνη
- 🍪 1/4 κ.γ. αλάτι
- 🍪 800 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 🍪 50 γρ. σταφίδες (προαιρετικά για τη γέμιση)
- 🍪 50 γρ. καρύδια (προαιρετικά για τη γέμιση)

- 40 γαρίφαλα

Εκτέλεση:

-  Στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη.
-  Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός για να διαλυθεί και το αφήνουμε για 10 λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
-  Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, την κανέλα, το γαρίφαλο σε σκόνη, το αλάτι και το αλεύρι.
-  Χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια ταχύτητα για 8-10 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να δέσει το ζυμάρι.
-  Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη με μια πετσέτα για 30 λεπτά.
-  Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
-  Αφού η ζύμη έχει ξεκουραστεί τη χωρίζουμε σε 20 μπαλάκια των 60 γρ. το καθένα.
-  Από το κάθε μπαλάκι υπολογίζουμε 50 γρ. για το σώμα και 10 γρ. για τα χεράκια.
-  Αν θέλουμε να κάνουμε γέμιση, σε ένα μπολ ανακατεύουμε τις σταφίδες και τα καρύδια ώστε να φτιάξουμε το μείγμα της γέμισης.
-  Πλάθουμε το σώμα από τα Λαζαράκια σε μακρόστενο σχήμα (γεμίζουμε με 1 κ.γ. από τη γέμιση, αν θέλουμε, κλείνουμε καλά) και με την υπόλοιπη ζύμη και φτιάχνουμε 2 χεράκια τα οποία περνάμε χιαστί από την πίσω μεριά για να καταλήξουν σε σχήμα Χ μπροστά.
-  Τοποθετούμε γαρίφαλα για τα μάτια.
-  Μεταφέρουμε τα Λαζαράκια σε ένα ταψί στρωμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε για 20-30 λεπτά.

Τα τρώμε το Σάββατο του Λαζάρου!

ΙΔΕΑ! Για τις μανούλες που δεν τα πάνε καλά με τη ζαχαροπλαστική βρήκαμε μια ιδέα (Αργυρώ Μπαρπαρίγου)...να χρησιμοποιήσετε έτοιμη ζύμη! Δείτε με ποιον τρόπο!

Χρησιμοποιούμε παραδοσιακή ζύμη. Την ανοίγουμε και την κόβουμε με το μαχαίρι, αρχικά σε παραλληλόγραμμες λωρίδες και μετά δίνουμε το σχήμα του κεφαλιού, όπως στη φωτογραφία:



Στη συνέχεια, κόβουμε με το μαχαίρι μια "γωνία" στο κάτω μέρος της ζύμης και σχηματίζουμε τα πόδια. Από το ζυμάρι που βγάλαμε, κάνουμε τα χέρια, στην αρχή ανοικτά, μετά τα σταυρώνουμε μεταξύ τους πάνω στο σώμα!



Τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα πάνω στο αντικολλητικό χαρτί ψησίματος. Εδώ βλέπουμε κι άλλες ιδέες λαζαρικών:

- 🍪 Τα διακοσμούμε ανάλογα, με γαρύφαλλα για τα μάτια και σταφίδες για το στόμα. Βάζουμε, αν έχουμε, λίγο μαύρο σουσάμι για το κεφάλι.

- 🍪 Τα αφήνουμε σε χλιαρό φούρνο, στους 50 βαθμούς C για 10-15 λεπτά, να φουσκώσουν ελαφρά.
- 🍪 Διαλύουμε την ζάχαρη στο νερό. Αλείφουμε, χωρίς να πιέζουμε τα φουσκωμένα λαζαράκια, με το ζαχαρόνερο.
- 🍪 Τα βάζουμε σε καυτό φούρνο στους 180 βαθμούς C στον αέρα, στη μεσαία σχάρα για περίπου 20 λεπτά, να φουσκώσουν και να ροδίσουν.
- 🍪 Τα αλείφουμε με ένα πινέλο, με πυκνό ζαχαρόνερο 2-3 φορές κατά την διάρκεια ψησίματος, για να γυαλίσουν.



Μμμ...μύρισαν!