

# Βασιλόπιτα ξεχωριστή σε εμφάνιση και γεύση...



...για την πολυάσχολη εργαζόμενη, τη μαμά που δεν μπορεί να μείνει σε ησυχία λόγω τέκνων και λοιπών υποχρεώσεων, τον εργένη που δεν μπορεί να αφιερώσει πολύ χρόνο αλλά θέλει να προσφέρει κάτι ξεχωριστό και εντυπωσιακό στην παρέα, τον μπαμπά που προτιμά την ησυχία της κουζίνας από το να απασχολήσει τα βλαστάρια του.

Τα χαρακτηριστικά της:

- α) γίνεται τόσο στο χέρι όσο και σε μίξερ σταθερό που ζυμώνει μέχρι μισό κιλό αλεύρι
- β) γίνεται σε δύο φάσεις που μπορούν να απέχουν μεταξύ τους από λίγες ώρες μέχρι 1,5 μέρα, άρα και να συμβεί κάτι απρόοπτο με παιδιά, σκυλιά, γατιά, δουλειά, συναντήσεις κλπ, δεν αγχωνόμαστε
- γ) δεν είναι καινούργια, είναι η ζύμη και η γέμιση των **μπούλας**, διαφέρει απλώς το πλάσιμο
- δ) το αργό κρύο φούσκωμα επιτρέπει στη γλουτένη να αναπτυχθεί περισσότερο και η ζύμη γίνεται πιο αφράτη, άρα γίνεται καλύτερη

Έχω καθιερώσει να ζυμώνω βράδυ και να κάνω τα τσουρεκοειδή την επομένη μέρα, όποτε έχω χρόνο, αλλά έχει τύχει να τα κάνω και τη μεθεπόμενη.

Για μια μεγάλη βασιλόπιτα (ζυγίζει περίπου 1200 γρ.)

## Υλικά

### ζύμη

- 200 ml γάλα
- 30 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1 φακελάκι ξηρή
- 100 γρ. ζάχαρη
- 2 αυγά μεγάλα (τα L, βγαίνουν 125 γρ. περίπου)
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. μαχλέπι ή/και κακουλέ καλά κοπανισμένο και κοσκινισμένο (προαιρετικά)
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι και 1 λεμόνι
- 100 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία χώρου, κομμένο σε κομματάκια
- 500 γρ. αλεύρι Robin Hood κοσκινισμένο (και λίγο επιπλέον για το άνοιγμα της ζύμης)

### Γέμιση

- 100 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. ζάχαρη κατά προτίμηση καστανή
- 16 γρ. κανέλα

### Επιπλέον

- 1 κρόκος για άλειμμα στο τέλος, τους χτυπάμε με 3 κ.σ. νερό και 1,5 κ.γ. ζάχαρη

Προαιρετικά πασπαλίζουμε με pearl sugar (=άσπρη ζάχαρη σε χοντρά αφράτα κομματάκια, χρησιμοποιείται για διακόσμηση) ή με αμύγδα φιλέ, την προτιμώ σκέτη.

## Εκτέλεση 1η φάση

1. Ζεσταίνουμε το γάλα και το βάζουμε στον κάδο του μίξερ (ή σε ένα μεγάλο μπωλ), όταν έχει την κατάλληλη θερμοκρασία (κάτω από 42ο C), διαλύουμε τη μαγιά.
2. Προσθέτουμε 150 γρ. αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να πάρουμε έναν ομοιογενή χυλό.
3. Αφήνουμε μισή ώρα να φουσκώσει.
4. Προσθέτουμε τα αυγά, τη ζάχαρη, το αλάτι και τα αρωματικά και ανακατεύουμε.
5. Προσθέτουμε το μισό αλεύρι από αυτό που μας έμεινε και ανακατεύουμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε και το άλλο μισό.
6. Προσθέτουμε το βούτυρο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 10 περίπου λεπτά.

Σκεπάζουμε τον κάδο του μίξερ με μεμβράνη και αν έχει ζέστη, τον βάζουμε στο ψυγείο αν ο καιρός είναι κρύος (κάτω από 10ο C η μέγιστη του 24ωρου), το βγάζουμε στο μπαλκόνι

Τις επόμενες 4-36 ώρες, μπορούμε να περάσουμε στη

## 2η φάση

Στρώνουμε με χαρτί ψησίματος το μεγάλο ταψί του φούρνου.

Ετοιμάζουμε τη γέμιση:

- α) χωρίζουμε στα δύο τα υλικά (βούτυρο, ζάχαρη, κανέλα) ή
- β) ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και τα χωρίζουμε στα δύο

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 3 κομμάτια, των 360 γρ. το καθένα

Ανοίγουμε το πρώτο κομμάτι σε κύκλο περίπου 25 εκ. (φουσκώνει και απλώνει στο ταψί) και το βάζουμε σε χαρτί ψησίματος διαφορετικό από αυτό του ταψιού (για να μπορούμε να το μεταφέρουμε στο ταψί αφού το κόψουμε). Αν κάναμε το α, αλείφουμε το βούτυρο και πασπαλίζουμε με τη ζαχαροκάνελα ή αν κάναμε το β, αλείφουμε το μίγμα. Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλο που ανοίξαμε με το δεύτερο κομμάτι και επαναλαμβάνουμε τη γέμιση. Σκεπάζουμε το 3ο φύλλο

Βάζουμε στο κέντρο ένα φλιτζανάκι του καφέ και με ένα κοφτερό μαχαίρι κόβουμε ακτινωτά στα 16 (αν έχουμε μεγάλο ψαλίδι κουζίνας, κόβουμε με το ψαλίδι). Κάθε κομμάτι το γυρίζουμε 3 φορές εναλλάσσοντας τη φορά, δηλαδή γυρίζουμε το ένα προς τα δεξιά και το άλλο προς τα αριστερά. Για να διατηρηθεί με μεγαλύτερη ασφάλεια το σχήμα, στερεώνουμε κάθε άκρη με μια οδοντογλυφίδα.

Μεταφέρουμε την πίτα στο ταψί, φροντίζοντας να είναι στο κέντρο, μακριά από τα τοιχώματα για να μπορεί να φουσκώσει ελεύθερα.

Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσει αργά, σε θερμοκρασία χώρου, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Όταν φουσκώσει, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 230ο C με αέρα. Στον πάτο του φούρνου βάζουμε ένα μεταλλικό δοχείο με νερό. Ο ατμός που δημιουργείται βοηθάει στο καλύτερο φούσκωμα.

Αλείφουμε με το μίγμα κρόκου-νερού ζάχαρης.

Μόλις βάλουμε το ταψί, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 170ο C και ψήνουμε για περίπου 17-20 λεπτά ή μέχρι να “κοκκινίσει” καλά.

Στο μεγάλο μίξερ της Kenwood χωράει ακριβώς η διπλάσια δόση. Οπότε ή κάνω δύο μεγάλες βασιλόπιτες όπως αυτή ή 3 μέτριες.

Οι μέτριες ζυγίζουν περίπου 800γρ. η μία, οικογενειακό μέγεθος. Οι μεγάλες είναι εορταστικές και ζυγίζουν περίπου 1200 γρ.

Για τις μέτριες χωρίζω τη ζύμη σε 9 κομμάτια των 235 γρ. περίπου και τη γέμιση τη χωρίζω στα 6, όπου το καθένα έχει 33 γρ. βούτυρο, 33 γρ. ζάχαρη και 5 γρ. κανέλα.

Δηλαδή συνολικά  
6X33=200 γρ. βούτυρο  
6X33=200γρ. ζάχαρη  
6X5=30 γρ. κανέλα.

Οι μικρές βασιλόπιτες χρειάζονται λιγότερο ψήσιμο, περίπου 14-15 λεπτά.