



## Νηστίσιμο τσουρέκι

**Μερίδες:** 2 μεγάλα τσουρέκια, **Χρόνος προετοιμασίας:** 40 λεπτά, **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά, **Χρόνος αναμονής:** 1,5 ώρα

### Υλικά για το προζύμι

- 9 γρ. ξηρή μαγιά
- 20 γρ. ζάχαρη
- 50 γρ. αλεύρι για τσουρέκια
- 150 γρ. χλιαρό γάλα αμυγδάλου άγλυκο

### Υλικά για τα τσουρέκια

- 80 γρ. ζάχαρη
- 700 γρ. αλεύρι για τσουρέκι
- 120 γρ. γάλα αμυγδάλου
- 100 γρ. φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- 120 γρ. ηλιέλαιο
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 1/2 κ.γ. μαστίχα
- 4-5 σπόρους κάρδαμο

### Άλλα υλικά

- 50 γρ. γάλα αμυγδάλου για άλειμμα
- 3 κ.σ. αμύγδαλο φιλέ

### Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με το προζύμι. Βάζουμε στον κάδο της κουζινομηχανής **KVC7320S Chef Titanium της Kenwood** τη μαγιά μαζί με τη **ζάχαρη**, το **αλεύρι** και το **χλιαρό γάλα αμυγδάλου**. Ανακατεύουμε και αφήνουμε τη μαγιά να “τραφεί” για 10 λεπτά.

2) Προχωράμε με τη ζύμη. Σε μπολ ανακατεύουμε το γάλα αμυγδάλου, το χυμό πορτοκαλιού, το ηλιέλαιο, το ξύσμα, τη ζάχαρη και το αλάτι.



3) Κοπανάμε σε γουδί τη μαστίχα, τους σπόρους κάρδαμο (βγαλμένους από το κέλυφός τους) και 1/2 κ.γ. ζάχαρη. Ρίχνουμε τα σπασμένα αρωματικά στο μπολ με το υγρό μείγμα και ανακατεύουμε.

4) Ρίχνουμε το αλεύρι και το υγρό μείγμα στον κάδο της κουζινομηχανής και την βάζουμε σε λειτουργία, στην ταχύτητα 1 με προσαρμοσμένο τον γάντζο ζύμης. Αφήνουμε τα υλικά να ζυμωθούν για περίπου 20 λεπτά.

6) Μαζεύουμε τη ζύμη από τον κάδο και τον γάντζο και την ζυμώνουμε σε μία μπάλα. Αλευρώνουμε τον κάδο και τοποθετούμε τη ζύμη. Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό σημείο του σπιτιού για 1-1,5 ώρα ή στον φούρνο (στους 50οC / αντιστάσεις / μπολ με νερό στον πάτο του φούρνου) για 20 λεπτά.

7) Μόλις φουσκώσει και τριπλασιαστεί η ζύμη την μεταφέρουμε σε έναν καθαρό πάγκο και τη χωρίζουμε στα δύο. Χωρίζουμε το ένα κομμάτι σε τέσσερα κομμάτια και τα πλάθουμε σε ίσες λωρίδες . Ενώνουμε πολύ τις άκρες και τις κολλάμε καλά.

8) Πλάθουμε σε πλεξούδα βάζοντας την πρώτη λωρίδα πλεξούδα πάνω από την τρίτη και την τέταρτη πάνω από τη δεύτερη. Πλέκουμε τις δύο πλεξούδες μεταξύ τους. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία μέχρι να έχουμε μια μεγάλη πλεξούδα και κλείνουμε καλά τις τέσσερις λωρίδες στο τέλος.



ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ – 1. Αν χρειαστεί λαδώνουμε ελαφρώς τα χέρια μας για να μην κολλάει η ζύμη όταν τα πλάθουμε. 2. Πλέκουμε πολύ σφιχτές τις πλεξούδες μας για να μην απλώσουν τα τσουρέκια στο φούσκωμα και το ψήσιμο.



9) Τοποθετούμε τα τσουρέκια σε ταψί φούρνου όπου έχουμε στρώσει λαδόκολλα. Τα αφήνουμε να φουσκώσουν και να διπλασιάσουν τον όγκο τους είτε σε ζεστό σημείο του σπιτιού για 30-40 λεπτά είτε στον φούρνο (στους 50οC / αντιστάσεις / μπολ με νερό στον πάτο του φούρνου) για 15 λεπτά.

10) Αλείφουμε τα τσουρέκια με γάλα αμυγδάλου και πασπαλίζουμε με αμύγαλο φιλέ.

11) Ψήνουμε τα τσουρέκια σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180οC για 30 λεπτά ακριβώς χωρίς να ανοίξουμε το φούρνο. Αφήνουμε να κρυώσουν καλά πριν τα κόψουμε.