



Λουκουμάδες παραλίας με άρωμα τσουρέκι

Μερίδες: 6 λουκουμάδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα & 35 λεπτά

Υλικά για τους λουκουμάδες:

20 γρ. ΕΛΜΑ Μείγμα για Τσουρέκι 3 σε 1

1 κ.σ. μαύρη ζάχαρη

120 ml φυτικό γάλα της επιλογής μας, σε θερμοκρασία δωματίου

240 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

½ κ.γλ. αλάτι

2 κ.σ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο & 1 κ.σ. βούτυρο λιωμένο για το άλειμμα ηλιέλαιο, για την επιφάνεια εργασίας

Υλικά για την επικάλυψη:

νερό ή λιωμένο φυτικό βούτυρο

100 γρ. καστανή ζάχαρη

1 κ.γλ. κανέλα

Εκτέλεση

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το [Μείγμα για Τσουρέκι 3 σε 1 ΕΛΜΑ](#), μαζί με τη μαύρη ζάχαρη και το φυτικό γάλα, ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα σύρμα να ομογενοποιηθούν και αφήνουμε στην άκρη για 5-10 λεπτά να τραφεί και να φουσκώσει η μαγιά.
- 2) Σε μικρότερο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι και το αλάτι.
- 3) Ρίχνουμε το μείγμα με τα άλευρα στο μείγμα της μαγιάς, προσθέτουμε το φυτικό βούτυρο και ανακατεύουμε με μια μαρίζ για 5-6 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί και να έχουμε μία λεία ζύμη. Όταν απορροφηθεί το περισσότερο αλεύρι ζυμώνουμε με τα χέρια για 5 λεπτά, μέχρι να έχουμε μία λεία ζύμη.
- 4) Σχηματίζουμε μια μπάλα με τη ζύμη, την βάζουμε στον κάδο, την καλύπτουμε και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για τουλάχιστον 50-60 λεπτά.
- 5) Όταν η ζύμη διπλασιαστεί σε όγκο, την πιέζουμε ελαφρώς να ξεφουσκώσει και τη μεταφέρουμε σε πάγκο που έχουμε λαδώσει με λίγο ηλιέλαιο, ζυμώνουμε για 1-2 λεπτά, την πιέζουμε ελαφρώς με το χέρι μας να ανοίξει σε ορθογώνιο και διπλώνουμε πρώτα την δεξιά πλευρά, μετά την αριστερή και μετά την πάνω και την κάτω (βλ. video) και πιέζουμε ελαφρώς. Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη, σε πάχος περίπου 2-3 εκ.



- 6) Με ένα ποτήρι διαμέτρου περίπου 10 εκ. κόβουμε 6 λουκουμάδες και με τα δάχτυλα μας ανοίγουμε μια τρύπα στη μέση. Αν έχουμε κουπάτ χρησιμοποιούμε ένα κουπάτ διαμέτρου περίπου 10 εκ. και ένα μικρότερο για τη μέση διαμέτρου περίπου 2-3 εκ. .
- 7) Μεταφέρουμε τους λουκουμάδες σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, τους καλύπτουμε και τους αφήνουμε να φουσκώσουν για 30-40 λεπτά.
- 8) Όταν είναι έτοιμοι τους αλείφουμε ελαφρώς με το βούτυρο και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 20-25 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσουν.
- 9) Βάζουμε τη ζάχαρη με τη κάνελα στο μούλτι, χτυπάμε ελαφρώς να γίνει πιο ψιλή και αδειάζουμε σε ένα βαθύ πιάτο. Όταν βγουν οι λουκουμάδες από το φούρνο και όσο είναι ακόμη ζεστοί τους βουτάμε ελαφρώς στο νερό ή στο λιωμένο βούτυρο και μετά στη ζάχαρη να καλυφθούν ομοιόμορφα απο όλες τις πλευρές και σερβίρουμε.