

Οι καλύτερες συνταγές για το γιορτινό τραπέζι του Πάσχα

Πασχαλινό τσουρέκι

Το αγαπημένο γλύκισμα του Πάσχα! Μπορείτε να το αρωματίσετε ανάλογα με την αρεσκεία σας με μαχλέπι, μαστίχα ή ίσως λίγο ξύσμα πορτοκαλιού! Την επιτυχία του θα τη δείτε στο άρωμά του και στις ίνες που θα σχηματίσει η ζύμη σας.

Συστατικά:

4 φακελάκια ξερή μαγιά
1 ποτήρι ζεστό νερό
450 γρ. βούτυρο, λιωμένο
3 φλ. ζάχαρη
1 κ.γλ. αλάτι
1 ποτήρι ζεστό γάλα
12 αβγά χτυπημένα καλά
2-2 ½ κιλά αλεύρι για όλες τις χρήσεις
βαμμένα κόκκινα αβγά για τη διακόσμηση
1 κρόκο αυγού για το άλειμμα
φιλέ αμυγδάλο ή σουσάμι



Οδηγίες:

1. Σε ένα μικρό μπολ διαλύουμε τη μαγιά με νερό και προσθέτουμε 2 κουταλιές από τη ζάχαρη. Το αφήνουμε στην άκρη.
2. Σε μεγάλο μπολ αναμειγνύουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το ζεστό γάλα, τα αβγά και τη διαλυμένη μαγιά. Ανακατεύουμε καλά
3. Προσθέτουμε το αλεύρι λίγο κάθε φορά, ανακατεύοντας διεξοδικά. Προσθέτουμε τόσο αλεύρι ώστε να γίνει μια μέτρια μαλακή ζύμη.
4. Ζυμώνουμε τη ζύμη καλά για περίπου 10-15 λεπτά μέχρι να γίνει λεία και ελαστική. Την τοποθετούμε σε ένα λαδωμένο μπολ και το σκεπάζουμε με διάφανη μεμβράνη και με μια χοντρή πετσέτα. Την αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 2-3 ώρες μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Πιέζουμε την ζύμη με τα χέρια μας να ξεφουσκώσει και την χωρίζουμε σε δύο κομμάτια.
5. Σχηματίζουμε τη ζύμη στο σχήμα που επιθυμούμε και τοποθετούμε πιέζοντας ένα κόκκινο αυγό σε κάθε



Μερίδες

2 μεγάλα τσουρέκια

Χρονος εκτέλεσης

6 ώρες & 60 λεπτά

καρβέλι ή πλεξούδα. Τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να φουσκώσουν δεύτερη φορά μέχρι να διπλασιαστούν σε μέγεθος.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C.

6. Αλείφουμε τα τσουρέκια με τον κρόκο του αυγού

διαλυμένο με λίγο νερό και τα πασπαλίζουμε με φιλέ αμυγδάλο ή σουσάμι.

7. Ψήνουμε για περίπου 45-60 λεπτά. Το τσουρέκι είναι έτοιμο όταν βγάζει έναν υπόκωφο ήχο χτυπώντας το με το δάχτυλο.

Πασχαλινά Κουλούρια της γιαγιάς

Νόστιμα και τραγανά κουλουράκια της Λαμπρής! Ευκαιρία να μπούμε στην κουζίνα με τα παιδιά να ζυμώσουμε και να πλάσουμε μαζί! Το σπίτι θα μοσχομυρίσει!



Μερίδες

100 τεμ

Χρονος εκτέλεσης

120-180 λεπτά

Συστατικά:

500 γρ. ανάλατο βούτυρο
2 ½ φλ. ζάχαρη
6 αβγά
2 κάψουλες άρωμα βανίλιας
1/4 φλ. κονιάκ
2 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
2 κιλά αλεύρι για όλες τις χρήσεις (περίπου)
2 κ.σ. τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού (προαιρετικό)
2 κρόκους αυγών διαλυμένους σε 1 κ.σ, νερό για άλειμμα
σουσάμι

Οδηγίες:

1. Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να φουσκώσουν και να αφρατέψουν.
2. Χτυπάμε τα αβγά ξεχωριστά σε μπολ και τα προσθέτουμε στο προηγούμενο μείγμα.
3. Ρίχνουμε το κονιάκ και το ξύσμα πορτοκαλιού και συνεχίζουμε το χτύπημα.

4. Ανακατεύουμε το μπέικιν πάουντερ και τη βανίλια με 4 φλιτζάνια αλεύρι. Προσθέτουμε σταδιακά στο μείγμα και ανακατεύουμε καλά.

5. Ρίχνουμε το υπόλοιπο αλεύρι σταδιακά. Η ποσότητα θα εξαρτηθεί από τη ζύμη που πρέπει να είναι μαλακή και όχι πολύ στεγνή.

6. Ζυμώνουμε καλά.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C

7. Κόβουμε μικρά κομμάτια ζύμης, περίπου όσο ένα μεγάλο καρύδι, και σχηματίζουμε λωρίδες μήκους περίπου 15 εκ. και πάχους 1 εκ.

8. Διπλώνουμε στη μέση και τυλίγουμε για να φτιάξουμε πλεξούδες ή στεφανάκια ή ό,τι σχήμα θέλουμε.

9. Βάζουμε τα κουλουράκια σε λαδόκολλες αφήνοντας μεταξύ τους κενό 2 εκατοστών.

10. Αλείφουμε με το μείγμα των κρόκων και νερού και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

11. Ψήνουμε για περίπου 30 λεπτά μέχρι να αποκτήσουν χρυσόξανθο χρώμα.