



## Η Αργυρώ Μπαρμπαρίγου δεν κρατά μυστικό... για το τέλειο τσουρέκι

**Τ**ο ζύωμα των τσουρεκιών από την Μ. Τρίτη μέχρι τη Μ. Πέμπτη είναι ένα έθιμο που άντεξε στον χρόνο. Όπως λέει η Αργυρώ Μπαρμπαρίγου, τα κορίτσια που μεγάλωσαν σε ένα σπίτι που τηρούσε τις παραδόσεις, κράτησαν το έθιμο ζωντανό και με μεγάλη αγάπη ζυμώνουν κάθε Πάσχα τα δικά τους τσουρέκια. Η μυρωδιά του τσουρεκιού που ψήνεται στον φούρνο γυρνά την οικογένεια στις αναμνήσεις των παιδικών χρόνων.

### ΜΥΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΕΛΕΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

#### Μυστικό Νο 1:

**Η Θερμοκρασία των υλικών**  
Το τέλειο τσουρέκι απαιτεί προετοιμασία. Μην βγάλετε τα υλικά σας από το ψυγείο την τελευταία στιγμή γιατί το πιο βασικό από όλα είναι όλα μας τα υλικά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

#### Μυστικό Νο 2:

**Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί**  
Θέλετε να ζυμώσετε τώρα και σε δύο ώρες να ψήνεται τα τσουρέκια σας; Αποκλείεται. Η ζύμη θέλει ξεκούραση! Όσο πιο πολλές ώρες αφήσουμε τη ζύμη μας να ξεκουραστεί τόσο πιο αφράτο και μασιχτωτό θα είναι το τσουρέκι μας.

#### Μυστικό Νο 3: Μια μεγάλη τσίχλα

Αναζητώντας την τέλεια συνταγή θα πέσετε πάνω σε πολλές συνταγές που δεν θέλουν καθόλου χτύπημα! Ωστόσο, ένα από τα μυστικά κρύβεται στο χτύπημα. Πρέπει να χτυπήσουμε τη ζύμη τόσο καλά που να μοιάζει με μία μεγάλη τσίχλα. Το καλό χτύπημα είναι αυτό που χωρίζει το τσουρέκι μας σε ίνες. Ένα ινώδες τσουρέκι είναι πάντα πιο απολαυστικό στο τσιμπολόγημα.

#### Μυστικό Νο 4: Όχι αλεύρι!

Είναι βασικό η ζύμη να είναι απαλή και βουτυράτη. Να μην είναι καθόλου σφιχτή και να μην ρίξω καθόλου αλεύρι κατά το ζύωμα. Πολλές νοικοκυρές βλέπουν την

ζύμη μαλακή και αρχίζει και συμπληρώνει αλεύρι με το χέρι του για να πιάσουν τη ζύμη. Αυτό είναι μεγάλο λάθος. Όσο βάζουμε αλεύρι, η ζύμη σφίγγει και γίνεται σαν ψωμί. Χάνει δηλαδή αυτή την υφή που έχει το βουτυράτο τσουρέκι.

#### Μυστικό Νο 5:

**Τι βούτυρο βάζουμε στο τσουρέκι;**  
Στο τσουρέκι βάζουμε το βούτυρο που μας αρέσει. Το βούτυρο που προτιμά και έχει μάθει να τρώει ο καθένας. Άλλωστε το βούτυρο είναι αυτό που θα δώσει στο τέλος τη γεύση.

#### Μυστικό Νο 6: Χτύπα το βούτυρο

Θα πρέπει το βούτυρο που θα χρησιμοποιήσουμε να το χτυπήσουμε πάρα πολύ καλά με το σύρμα του μίξερ ώστε να γίνει σαν κρέμα. Όσο πιο πολύ χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη τόσο πιο ωραία και οσωτά θα ψηθεί το τσουρέκι και η ζάχαρη θα καραμελώσει μέσα στη ζύμη.

#### Μυστικό Νο 7:

**Τσουρέκι χωρίς μαχλέπι δεν γίνεται**  
Τα μυρωδικά παίζουν πάρα πολύ μεγάλο ρόλο. Τσουρέκι χωρίς μαχλέπι δεν γίνεται. Μαχλέπι και μαστίχα είναι τα δύο βασικά μυρωδικά. Αν προσθέσουμε λίγο καπουλέθα του δώσουμε μία λεμονάτη γεύση. Μπορούμε επίσης να προσθέσουμε λίγο ζύσμα λεμονιού ή λίγο ζύσμα πορτοκαλιού

#### Πότε θα ξέρουμε ότι η ζύμη μας θα είναι έτοιμη

Ο καλύτερος τρόπος είναι να αφήσω την ζύμη σκεπασμένη σε ένα μεγάλο μπολ για να ξεκουραστεί μέχρι να τριπλασιαστεί σε όγκο. Η ζύμη θα είναι έτοιμη για πλάσιμο όταν μπήξω το δάχτυλό μου μέσα και σχηματιστεί ένα βαθούλωμα το οποίο δεν θα φύγει όταν βγάλω το δάχτυλό μου! Όταν το βαθούλωμα μείνει... σημαίνει ότι η ζύμη έχει γίνει και προχωράμε στο πλάσιμο.

#### Άλλα tips για τέλεια τσουρέκια:

Το τέλειο τσουρέκι είναι τέχνη. Η κάθε λεπτομέρεια έχει σημασία! Ποιό είναι το κατάλληλο αλεύρι για το καλύτερο τσουρέκι; Το δυνατό αλεύρι είναι ιδανικό για τσουρέκια. Έχει μεγάλη περι-

εκτικότητα σε πρωτεΐνες κι είναι πλούσιο σε γλουτένη απαραίτητη για την ανάπτυξη του πλέγματος της ζύμης.

Γιατί πρέπει να προσέχω τις θερμοκρασίες των υλικών;

- Η μαγιά είναι ζωντανή κι αποτελείται από ζυμομύκητες. Αυτοί ενεργοποιούνται και προκαλούν χημικές αντιδράσεις δημιουργώντας κυψέλες μέσα στην ζύμη.
- Οι θερμοκρασίες των υλικών δεν πρέπει να ξεπερνούν τους 40 °C (εγώ 35 °C σας λέω για να μην έχουμε αποτυχία)
- Αν είναι καυτά τα υγρά υλικά που θα πέσουν πάνω στην μαγιά τότε θα καούν οι ζυμομύκητες της μαγιάς και δεν θα φουσκώσουν τα τσουρέκια όσο κι αν περιμένετε.

#### Τι μπορεί να πάει λάθος στο ζύωμα;

Ένα λάθος που μου αναφέρετε συχνά είναι ότι βλέπετε χαλαρή την ζύμη και προσθέτετε έξτρα αλεύρι. Αυτό είναι λάθος γιατί τα τσουρέκια θα γίνουν σαν ψωμιά με τραχιά υφή. Επίσης η ζύμη αφού μείνει και ξεκουραστεί χαλαρώνει λίγο γίνεται ακόμα πιο αφράτη. Δεν αλευρώνουμε ποτέ μια φουσκωμένη ζύμη τσουρεκιού αλλά ούτε πασπαλίζουμε με αλεύρι την επιφάνεια που δουλεύουμε και πλάθουμε τα τσουρέκια. Μόνο λίγο λιωμένο βούτυρο στα χέρια είναι αρκετό για να την πιάσουμε όσο μαλακή κι αν είναι.

#### Τι να προσέξω στο πλάσιμο

**για να πετύχω τα τέλεια τσουρέκια;**  
Από την ώρα που θα αρχίσουμε να πλάθουμε τα φυτίλια της ζύμης, θέλει κινήσεις σταθερές και γρήγορες, πιέζοντας απαλά με τις παλάμες και μοιράζοντας ίσα τις φουσκάλες της ζύμης σε όλο το μήκος του φυτίλιου.

#### Τα τσουρέκια στο φούρνο

Αν τα τσουρέκια είναι πολλά τα ψήνουμε στον αέρα σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 160 °C.

- Πάντα πρέπει να ανεβοκατεβάζουμε τα ταψιά στην μέση του ψησίματος για ομοιόμορφο ρόδινο αποτέλεσμα.
- Πάντα στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος στις λαμαρίνες.



**Πώς θα κάνω τα τσουρέκια να γυαλίζουν αφού ψηθούν & πώς θα παραμείνουν μαλακά μετά το ψήσιμο;**

Ένα ωραίο μυστικό για γυαλιστερά και μαλακά τσουρέκια στα αρτοποιία είναι η υγρασία από τους φούρνους με ατμό. Στο σπίτι λοιπόν τοποθετούμε ταψάκι με καυτό νερό, κάτω κάτω στο φούρνο, την ώρα που ψήνουμε τα τσουρέκια. Οι υδρατμοί θα γυαλίσουν την ζύμη των τσουρεκιών και θα τα διατηρήσουν μαλακά στο εσωτερικό τους αφού ψηθούν.

Αφού ψηθούν τα τσουρέκια

Μόλις τα βγάλω από τον φούρνο τα σκεπάζω με καθαρή πετσέτα. Αφού κρυώσουν τελείως, τα τυλίγω με μεμβράνη τροφίμων και έτσι διατηρούνται μαλακά κι αφράτα για αρκετές ημέρες. Τυλιγμένα μπορείτε να τα διατηρήσετε στην συντήρηση του ψυγείου για 10 ημέρες και στην κατάψυξη για 3 μήνες.