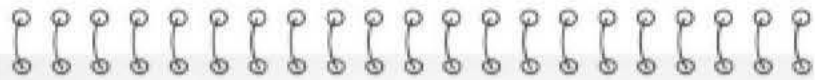


## Τι συμβολίζει το πασχαλινό τσουρέκι



**Τ**ο πασχαλινό τσουρέκι ή αλλιώς κουλούρα της Λαμπρής, είναι ένα από τα εορταστικά ψωμιά της ελληνικής παράδοσης, όμως ίσως είναι το πιο γνωστό.

Εκτός από το τσουρέκι, υπάρχουν και άλλες ποικιλίες Πασχαλινού ψωμιού γνωστές ως «λαμπροκούλουρα» ή «λαμπρόψωμο». Το όνομα του προέρχεται από την Τουρκική λέξη «corek» που αναφέρεται σε οποιοδήποτε ψωμί είναι φτιαγμένο με ζύμη που περιέχει μαγιά.

Οι έλληνες υιοθέτησαν το όνομα κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας οπότε άρχισαν να το φτιάχνουν με αβγά, βούτυρο και γάλα. Το τσουρέκι συμβολίζει την ανάσταση του Χριστού, καθώς το αλεύρι ζωντανεύει και μεταμορφώνεται σε ψωμί. Το ψωμί συμβόλιζε τη «ζωή» και στην ειδωλολατρική παράδοση ενώ υπάρχουν απομεινάρια της ακόμη και σήμερα, σε παραδόσεις όπως της προσφοράς Πασχαλινού ψωμιού και κόκκινων αβγών στους τάφους αγαπημένων προσώπων κατά το Πάσχα.

Το πιο γνωστό σχήμα για τσουρέκι είναι η πλεξούδα, με ή χωρίς κόκκινο αβγό.

Από όλα τα χαρακτηριστικά του, η φήμη του συνδέεται κατευθείαν με το συναίσθημά μας, μέσω του συνδυασμού μαστιχωτής γλύκας με την έντονη επίγευση, κάτι που περνάει στην ψυχή και στη μνήμη σαν γευστικό βάλοσαμο.



### Αλλιώςτικά σοκολατένια τσουρέκια

Το αφράτο τσουρέκι σοκολάτας είναι το ιδανικό για να ξεκινήσετε τη μέρα σας όλο γλύκα.

#### Υλικά

- 250 γρ. γάλα
- 2/3-1 κούπα ζάχαρη (ανάλογα πόσο γλυκό το προτιμάμε)
- 3 κουτ. σούπας βούτυρο +επιπλέον, για το ταψί
- 1/2 κιλό αλεύρι για τσουρέκια
- 2 κουτ. σούπας κακάο
- ελάχιστο αλάτι
- 1 κουτ. γλυκού μαχλέπι
- 1 κουτ. γλυκού μαστίχα
- 1 φακελάκι μαγιά ξηρή
- 2 αυγά, χτυπημένα ελαφρώς
- 1 κουβερτούρα σε κομμάτια

#### Διαδικασία

Ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι το γάλα με τη ζάχαρη και το βούτυρο, ανακατεύοντας για να λιώσει όσο το δυνατόν περισσότερο η ζάχαρη. Αποσύρουμε το μείγμα από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει λίγο μέχρι να γίνει χλιαρό. Αναμειγνύουμε σε ένα μεγάλο μπολ το αλεύρι, το κακάο, το αλάτι, το μαχλέπι, τη μαστίχα και τη μαγιά. Φτιάχνουμε μια λακούβα στο κέντρο των υλικών και ρίχνουμε εκεί το μείγμα με το βούτυρο και τα χτυπημένα αυγά. Ζυμώνουμε καλά με το χέρι (αν χρειαστεί, προσθέτουμε 1-2 κουταλιές αλεύρι επιπλέον).

Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την αφήνουμε σε ζεστό περιβάλλον για περίπου 2 ώρες ώστε να διπλασιαστεί σε όγκο. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C. Πιέζουμε τη ζύμη με τα χέρια να ξεφουσκώσει. Ενσωματώνουμε την ψιλοκομμένη κουβερτούρα ζυμώνοντας με τα χέρια (αν χρειαστεί, τα βουτυρώνουμε λίγο, όπως και την επιφάνεια εργασίας). Πλάθουμε τα τσουρέκια και τα βάζουμε σε ένα ταψί καλά βουτυρωμένο. Τα ψήνουμε για 45-50 λεπτά στις αντιστάσεις του φούρνου.



## Φτιάξτε ονειρεμένο Πασχαλινό τσουρέκι

Είναι το απόλυτο Πασχαλινό έδεσμα, αν και είναι λίγο μπελαλίδικη διαδικασία για τις νοικοκυρές.

#### Υλικά:

- 1 κιλό αλεύρι ( Το καλύτερο είναι να προτιμήσετε αλεύρι για τσουρέκι που θα βρείτε με αυτή την ονομασία στα ράφια των σούπερ μάρκετ. Αν δεν το βρείτε χρησιμοποιήστε αλεύρι παραδοσιακό για ψωμί ή αλεύρι απλό, για όλες τις χρήσεις)
- 300 γρ. χλιαρό νερό
- 60 γρ. νωπή μαγιά, τριμμένη
- 300 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 4 αυγά
- 2 κουτάκια σκόνη βανίλιας
- 1 κουτ. γλυκού μαχλέπι, καλά κοπανισμένο στο γουδί
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 1 κρόκος αυγού, χτυπημένος, για το άλειμμα των τσουρεκιών.

#### Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μια λεκάνη, κάνοντας μια λακούβα στο κέντρο. Ρίξτε εκεί που κάνατε τη λακούβα το χλιαρό νερό και την τριμμένη μαγιά

Με το χέρι σας πάρτε λίγο από το αλεύρι και τη μαγιά και ξεκινώντας από το σημείο που έχετε ανοίξει τη λακούβα, ανακατέψτε μέχρι να γίνουν κυλός

Σκεπάστε τη λεκάνη με μια κουβερτούλα. Αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για 1 - 1½ ώρα, μέχρι να φουσκώσει.

Σε ένα μπολ χτυπήστε με το μίξερ χειρός τη ζάχαρη και το βούτυρο για μερικά λεπτά, μέχρι γίνει μια αφράτη κρέμα.

Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα και χτυπήστε καλά. Στη συνέχεια ρίξτε τη σκόνη βανίλιας, το μαχλέπι, και το ξύσμα πορτοκαλιού, χτυπώντας σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να ενωθούν στο μείγμα.

Ξεσκεπάστε τη λεκάνη και προσθέστε το μείγμα των αυγών. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της λεκάνης, φέρνοντας το άθικτο αλεύρι από την περιφέρεια προς το κέντρο με τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώστε καλά για 7 - 8 λεπτά.

Χωρίστε τη ζύμη στη μέση, κόψτε σε τρία κομμάτια, πλάστε τα σε μέτρια κορδόνια και φτιάξτε κοτσίδες. Στο κέντρο του κάθε τσουρεκιού-κοτσίδας μισοβυθίστε ένα κόκκινο πασχαλινό αυγό.

Στρώστε με λαδόκολλα μια μεγάλη λαμαρίνα φούρνου και βάλτε τα τσουρέκια σας. Σκεπάστε τα με μια πετσέτα και αφήστε τα για 1 ώρα να φουσκώσουν καλά.

Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C, ξεσκεπάστε το ταψί και αλείψτε τα τσουρέκια με τον κρόκο αυγού για να γυαλίσουν όμορφα.

Ψήστε για 1 ώρα, μέχρι να ροδίσουν

Καλή σας όρεξη!

