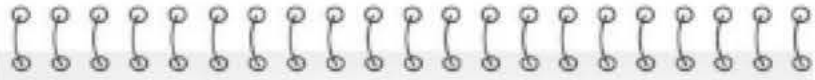


Συνταγή για αφράτα πασχαλινά κουλουράκια με αμμωνία



Οι περισσότερες γιορτές στην Ελλάδα περιστρέφονται γύρω από το καλό φαγητό και το Πάσχα σίγουρα δεν αποτελεί εξαίρεση! Αυτές τις ημέρες, σε όλα τα σπίτια ετοιμάζουν πλούσια πιάτα για την Κυριακή του Πάσχα και μαγειρεύουν όλες αυτές τις καταπληκτικές παραδοσιακές συνταγές, όπως αρνάκι, κοντοσούβλι, μαγειρίτσα, κόκκινα αυγά, τσουρέκια, και φυσικά αυτά τα τέλεια πασχαλινά κουλουράκια. Οι περισσότερες συνταγές για πασχαλινά κουλουράκια περιέχουν βούτυρο, αυγό για το γλασάρισμα, που τους δίνει αυτό το υπέροχο χρυσαφένιο χρώμα, και διάφορες διογκωτικές ουσίες, για να φουσκώσουν και να γίνουν αφράτα. Οι περισσότερες σημερινές συνταγές χρησιμοποιούν μπέικιν πάουντερ ή μαγειρική σόδα, αλλά η εμπειρία μου, μου έχει δείξει πως τίποτα δεν συγκρίνεται με την παραδοσιακή συνταγή, η οποία θέλει μαγειρική αμμωνία. Η αμμωνία θα κάνει τα πασχαλινά κουλουράκια απίστευτα πιο αφράτα και τραγανά σε σχέση με τα υπόλοιπα διογκωτικά υλικά και τα διατηρεί περισσότερο καιρό έτοιμα. Αυτή η πραγματικά παραδοσιακή συνταγή θα σας βοηθήσει να φτιάξετε τα πιο απολαυστικά πασχαλινά κουλουράκια, ακριβώς όπως τα έκανε η γιαγιά σας!

Συστατικά

- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 ½ κούπα ζάχαρη
- 25 γρ. μαγειρική αμμωνία σε σκόνη
- ½ κούπα χλιαρό γάλα
- 4 μεσαία αυγά
- 2 βανίλιες σε σκόνη (ή 1 ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας)
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κρόκους αυγού και 1 κ.σ. νερό για το άλλειμα

Οδηγίες

Για να φτιάξετε αυτή την παραδοσιακή συνταγή για πασχαλινά κουλουράκια με αμμωνία, ξεκινήστε χτυπώντας τη ζάχαρη με το βούτυρο. Προσθέστε στον κάδο του μίξερ τη ζάχαρη και το βούτυρο (σε κομματάκια) και χτυπήστε τα καλά για 10-15 λεπτά μέχρι να αφρατέψει το βούτυρο. Προσέξτε το βούτυρο να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Εν τω μεταξύ ζεστάνετε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι ώστε να είναι χλιαρό και αφαιρέστε απ'τη φωτιά. Προσθέστε την αμμωνία μέσα στο γάλα και ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί τελείως. Κρατήστε το μίγμα στην άκρη.

Αφού έχει αφρατέψει το βούτυρο, αρχίστε να προσθέτετε τα αυγά ένα ένα, ενώ συνεχίζετε να χτυπάτε με το μίξερ. Αφήστε κάθε αυγό να απορροφηθεί από το μίγμα πριν προθέσετε το επόμενο. Στη συνέχεια προσθέστε τη βανίλια, το ξύσμα από τα πορτοκάλια και το μίγμα του γάλακτος-αμμωνίας (από το βήμα 2). Χτυπήστε με το μίξερ μέχρι να ενωθούν τα υλικά. Προσθέστε το αλεύρι λίγο λίγο, ενώ χτυπάτε με το μίξερ, μέχρι να ενωθούν τα υλικά και σχηματιστεί μια ζύμη μαλακή που να μην κολλάει πολύ.

Τυλίξτε τη ζύμη για τα κουλουράκια με μεμβράνη και αφήστε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά. Τοποθετήστε τη ζύμη για τα κουλουράκια σε μια καθαρή επιφάνεια. Τσιμπήστε λίγο από τη ζύμη και σχηματίστε μια λωρίδα με τα χέρια σας. Φτιάξτε το κάθε κουλουράκι στο σχήμα που θέλετε και κόψτε με ένα μαχαίρι στο τελείωμα για να δώσετε το μέγεθος που θέλετε. Στρώστε ένα μεγάλο ταψί με αντικολητικό χαρτί και τοποθετήστε πάνω τα κουλουράκια, αφήνοντας απόσταση μεταξύ τους, γιατί θα φουσκώσουν όταν ψήνονται. Θα χρειαστείτε περίπου 4-5 ταψιά, ανάλογα το μέγεθος που πλάθετε τα κουλουράκια.

Σε ένα μικρό μπολάκι βάλτε τους κρόκους και μια κουταλιά νερό και ανακατέψτε με ένα πιρούνι. Με ένα πινελάκι περάστε ελαφριά πάνω από τα κουλουράκια για να γλασαριστούν και ψήστε τα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200C για 15 λεπτά περίπου, μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

Αφήστε τα κουλουράκια να κρυσώσουν και αποθηκεύστε τα μέχρι και τρεις εβδομάδες.



tips για τέλεια πασχαλινά κουλουράκια

1. Τα καλά υλικά είναι το ήμισυ του παντός. Για νόστιμα κουλουράκια, επιλέγετε πάντα καλά υλικά που εξασφαλίζουν ιδανικό γευστικό αποτέλεσμα. Από το αλεύρι, τη φαρίνα, το μπέικιν πάουντερ και την κρυσταλλική ή την Καστανή Ζάχαρη, μέχρι το βούτυρο.

2. Μην προσπερνάτε το ζύγισμα. Στη ζαχαροπλαστική οι σωστές αναλογίες είναι αυτό που εγγυάται ότι θα έχετε ένα επιτυχημένο γλυκό. Οπότε ζυγίζετε ή μετράτε όλα τα υλικά της συνταγής πριν ξεκινήσετε την ανάμειξη και κοσκινίζετε το αλεύρι, για να αφρατέψει. Επίσης, όλα τα υλικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. Προσοχή στο ανακάτεμα και το ζύμωμα. Για τραγανά κουλουράκια, χτυπάτε για αρκετή ώρα στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη να αφρατέψουν και συνεχίζετε προσθέτοντας τα αβγά και τα υπόλοιπα υλικά. Στο ζύμωμα από την άλλη πρέπει να είσατε φειδωλοί, μιας και τα κουλουράκια, όπως και όλες οι ζύμες που θέλετε να είναι τριφτές και αφράτες, θέλουν ελάχιστο ζύμωμα και το αλεύρι πρέπει να προστίθεται σταδιακά, προκειμένου να μπει τόσο όσο χρειάζεται για να ενωθεί με το βούτυρο και τα υπόλοιπα υλικά της συνταγής. Αν βάλετε όλη τη συνιστώμενη ποσότητα αλευριού, αλλά η ζύμη σας φαίνεται ότι δεν πλάθεται, μην προσθέσετε επιπλέον αλεύρι, απλά αφήστε τη για περίπου 30 λεπτά σκεπασμένη με πετσέτα να ξεκουραστεί.