

# Ποντιακά Τσουρέκια

Ντο έμορφα ποι σκουντουλίζ!



## Υλικά

για το προζύμι:

- 340 γραμ. νερό
- 340 γραμ. αλεύρι
- 20 γραμ. μαγιά
- λίγη ζάχαρη

για τη ζύμη:

- 670 γραμ. αλεύρι
- 100 γραμ. ζάχαρη
- 180 γραμ. βούτυρο
- 6 γραμ. αλάτι
- 4 αυγά
- λίγες σταφίδες

για τη γέμιση:

- 1 μπολάκι καρύδια
- 1 μπολάκι σουσάμι άσπρο
- 1 μπολάκι σουσάμι μαύρο
- 1-2 κουτ. σούπας κανέλα
- λίγη μαστίχα
- λίγη ζάχαρη
- 2 κουταλάκια μαχλέπι

## Διαδικασία

Πρώτα ετοιμάζουμε το προζύμι. Σε μια λεκάνη βάζουμε χλιαρό νερό και διαλύουμε τη μαγιά. Για να λιώσει η μαγιά πιο γρήγορα, βάζουμε λίγη ζάχαρη. Με το χέρι σιγά-σιγά βάζουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε. Μόλις αποκτήσει μαλακή και ενιαία ύφη, το σκεπάζουμε με μια πετσέτα και το αφήνουμε στην άκρη να φουσκώσει.

Στη συνέχεια, ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε ένα τηγάνι, ανάβουμε τα αρώματα από το σουσάμι, δηλαδή ανακατεύουμε το άσπρο σουσάμι με μια ξύλινη κουτάλα, πάνω στη φωτιά. Η διαδικασία αυτή κρατά 5 λεπτά και τα σουσάμια χοροπηδάνε στη διάρκειά της. Μετά το πεντάλεπτο αλέθουμε τα σουσάμια στο multi. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και με το μαύρο σουσάμι.

Έπειτα σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τα αλεσμένα σουσάμια, λίγη ζάχαρη, 2 κουταλάκια μαχλέπι και 1-2 κουταλιές της σούπας κανέλα, καρύδια, μαστίχα και τα ανακατεύουμε. Η γέμιση είναι έτοιμη.

Μόλις διπλασιαστεί σε όγκο το προζύμι φτιάχνουμε τη ζύμη. Ανακατεύουμε το προζύμι με τα αυγά, τη ζάχαρη, το αλάτι και το υπόλοιπο αλεύρι. Ζυμώνουμε είτε στο μίξερ είτε με το χέρι. Το βούτυρο, το βάζουμε στο τέλος, επειδή παίρνει καλύτερο άρωμα το ζυμάρι. Όταν είναι έτοιμη η ζύμη, την αφήνουμε να «ξεκουραστεί» για 20 λεπτά.

Χωρίζουμε το ζυμάρι σε 3 κομμάτια, για να πλάσουμε παραλλαγές.

Για το ποντιακό τσουρέκι:

Ανοίγουμε τη ζύμη με ένα χοντρό πλάστη, βάζουμε σε μια πλευρά της τη γέμιση και τυλίγουμε τη ζύμη. Για να κλείσει, την κολλάμε με αυγό ή με λίγο νερό. Άμα κολλήσει, τη στρίβουμε σαν σαλιγκάρι, το οποίο περνάμε με αυγό, για να ροδοκοκκινίσει, το πασπαλίζουμε με καρύδια και ζάχαρη και το ψήνουμε για 25 λεπτά περίπου στους 180°C.

Για το κλασικό τσουρέκι:

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 3 μπαλάκια. Πλάθουμε με τα χέρια μας τρία μεγάλα κορδόνια και φτιάχνουμε πλεξούδα. Την αλείφουμε με αυγό και την ψήνουμε για 25 λεπτά στους 180°C.

Για το σταφιδάτο τσουρέκι

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 2 μέρη το ένα μεγαλύτερο από το άλλο. Ζυμώνουμε το μεγαλύτερο κομμάτι ζύμης με λίγες σταφίδες και επιπλέον ζάχαρη. Έπειτα, ανοίγουμε με τον πλάστη το μικρό κομμάτι ζύμης και τυλίγουμε το μεγάλο. Το κλείνουμε με αυγό, το αλείφουμε με αυγό και το ψήνουμε για 25 λεπτά στους 180°C.

Και οι τρεις εκδοχές είναι νοστιμότατες και μοσχοβολούν!

Καλή όρεξη!