



Τσουρέκι με γλυκό του κουταλιού κεράσι

60 λεπτάΧρόνος
Εκτέλεσης**2**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

- 60 γρ. νερό, χλιαρό
- 18 γρ. μαγιά ξηρή
- 500 γρ. αλεύρι για τσουρέκι
- 160 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 7 γρ. μαχλέπι
- 2 γρ. μαστίχα
- 5 γρ. κάρδαμο (κακουλέ)
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 2 αβγά, μέτρια
- 100 γρ. γάλα
- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 πρέζα αλάτι
- 450 γρ. [γλυκό του κουταλιού κεράσι](#)
- 1 κρόκο, για άλειμμα
- 1 κ.σ. νερό, για άλειμμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 266 Θερμίδες (kcal) | 7.9 Λιπαρά (γρ.) | 4.4 Κορ.Λίπη (γρ.) | 42.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 13% | 11% | 22% | 16% |
| 15.0 Σάκχαρα (γρ.) | 5.9 Πρωτεΐνη (γρ.) | 1.8 Φυτικές Ίνες (γρ.) | 0.08 Αλάτι (γρ.) |
| 17% | 12% | 7% | 1% |

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στο μπολ του μίξερ ρίχνουμε το νερό, τη μαγιά και 2 κ.σ από το αλεύρι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Αφήνουμε στην άκρη για 5-10 λεπτά για να φουσκώσει.
- Ρίχνουμε στο μούλι τα 60 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική, το μαχλέπι, τη μαστίχα και το κακουλέ και χτυπάμε καλά για 2 λεπτά μέχρι να διαλυθεί η μαστίχα.
- Ρίχνουμε το ξύσμα από το πορτοκάλι και τα μπαχαρικά στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε την υπόλοιπη ζάχαρη (100 γρ.), το αλεύρι, τα αυγά, το γάλα και τέλος τα 50 γρ. βούτυρο.
- Χτυπάμε με το γάντζο για 2-3 λεπτά στη σιγανή ταχύτητα και στη συνέχεια στη δυνατή για άλλα 10-15 λεπτά.
- Τέλος ρίχνουμε τα υπόλοιπα 50 γρ. βούτυρο και μία πρέζα αλάτι. Ρίχνουμε το αλάτι στο τέλος για να μην κάψει τη μαγιά μας.
- Χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά μέχρι να δημιουργηθούν ίνες στο ζυμάρι μας. Με το που απορροφηθεί το βούτυρο βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ.
- Βάζουμε το ζυμάρι μας σε ένα λαδωμένο μπολ.
- Τυλίγουμε με μεμβράνη και αφήνουμε για 1-1:30 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος του.
- Στη συνέχεια κόβουμε στη μέση το ζυμάρι και κάθε κομμάτι σε 4 ίσα μικρότερα.
- Ανοίγουμε με τα χέρια μας το κάθε κομμάτι σε μακριές λωρίδες 30 εκ. μήκος.
- Με τον πλάστη ανοίγουμε το πάχος κάθε κορδονιού στα 4-5 εκ. για να μπορέσουμε να το γεμίσουμε.
- Στραγγίζουμε το γλυκό του κουταλιού με ένα σουρωτήρι και κρατάμε σε ένα μπολ το σιρόπι. Αφήνουμε τα κερασάκια να στραγγίσουν καλά.
- Απλώνουμε τα κεράσια κατά μήκος του κορδονιού.
- Τυλίγουμε κάθε κορδόνι με προσοχή ώστε να τυλίξουμε όλα τα κερασάκια.
- Πατάμε καλά τις άκρες τις και ρολάρουμε στον πάγκο εργασίας.
- Σχηματίζουμε μια κοτσίδα με 4 κορδόνια. Ενώνουμε τις τέσσερις άκρες από τα κορδόνια. Για να μπορέσουμε να φτιάξουμε την πλεξούδα μας, δίνουμε αριθμούς με τη σειρά από το 1 μέχρι το 4 στις λωρίδες μας.
- Τοποθετούμε τη λωρίδα ζύμης 4 πάνω από τη λωρίδα ζύμης 2. Την 1 πάνω από τη 3 και τη 2 πάνω από τη 3.
- Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία όσες φορές χρειαστεί μέχρι να σχηματιστεί η πλεξούδα μας.
- Με τον ίδιο τρόπο ετοιμάζουμε και το δεύτερο τσουρέκι.
- Αφήνουμε για 30 λεπτά να φουσκώσουν.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150° C στον αέρα.
- Αλείφουμε με μείγμα ενός κρόκου με 1 κ.σ νερό και ψήνουμε στον φούρνο για 45-60 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσουν τα τσουρέκια.
- Με ένα πινέλο αλείφουμε το σιρόπι στα τσουρέκια και σερβίρουμε.