



Τσουρέκι με καφέ

3 ώρες

Χρόνος
Εκτέλεσης

2

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το νερό και τη μαγιά με 2 κουταλιές αλεύρι.
- Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και μετά σκεπάζουμε με το υπόλοιπο αλεύρι ρίχνοντάς το απαλά από πάνω. Το αφήνουμε να φουσκώσει για λίγο. Είναι έτοιμο όταν οι φουσκάλες της ζωντανής μαγιάς βγουν πάνω από το αλεύρι (περίπου σε μισή ώρα).
- Ενδιάμεσα βάζουμε τη ζάχαρη και τα μυρωδικά (μαχλέπι και μαστίχα) σε ένα μπλέντερ και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν σκόνη. Το ίδιο μπορούμε να κάνουμε και σε ένα γουδί.
- Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε ελαφρά το μέλι, τα 100 γρ. βούτυρο, το ξύσμα, το μείγμα της ζάχαρης, τις βανίλιες, και τη 1 πρέζα αλάτι μέχρι που να λιώσει το βούτυρο και όχι να κάψει, απλά να ζεσταθεί.
- Στη συνέχεια το βγάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τα αυγά, ανακατεύουμε ελαφρά και όλα μαζί τα αδειάζουμε μέσα στον κάδο του μίξερ.
- Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα με το γάντζο μέχρι να μπορεί να ξεκολλάει το μείγμα από τα τοιχώματα.
- Στο τέλος προσθέτουμε τα 50 γρ. κρύο βούτυρο σε κομμάτια ενώ χτυπάει ακόμα το μίξερ.
- Μόλις απορροφηθεί και το τελευταίο κομμάτι από το βούτυρο βγάζουμε τη μισή ζύμη από το μίξερ σκεπάζουμε με μια πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει, την άλλη μισή που αφήσαμε στο μίξερ προσθέτουμε το κακάο και τον καφέ χτυπάμε λίγο ακόμα να ανακατευτεί καλά βάζουμε και αυτή σε ένα μπολ σκεπασμένο και αφήνουμε να φουσκώσει (αλλά όχι σε πολύ ζεστό μέρος) περίπου για 1 - 2 ώρες.
- Χωρίζουμε την κάθε ζύμη στα δύο μέρη και θα έχουμε δύο άσπρα ζυμάρια και δύο σκούρα. Κάνουμε το κάθε ένα σαν κορδόνι.
- Τέλος, πλάθουμε τα τσουρέκια και τα αφήνουμε να ξαναφουσκώσουν για άλλα 20-30 λεπτά.
- Τα αλείφουμε με τη βοήθεια ενός πινέλου με λίγο ασπράδι και τα ψήνουμε στους 180° C σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα για 20 - 30 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε με το γλάσο και τούς κόκκους καφέ.

Για το γλάσο

- Ζεσταίνουμε την κρέμα σε ένα κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά μέχρι σχεδόν να βράσει και την αδειάζουμε πάνω στη ψιλοκομμένη σοκολάτα που την έχουμε σε ένα μπολ.
- Αφήνουμε για 1 λεπτό και μετά την ανακατεύουμε με μία πλαστική σπάτουλα μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα.
- Προσθέτουμε τον καφέ, ανακατεύουμε και ρίχνουμε το γλάσο πάνω από το τσουρέκι δημιουργώντας γραμμές.
- Διακοσμούμε το τσουρέκι με τους κόκκους καφέ.

Συστατικά

- 150 γρ. νερό
- 15 γρ. μαγιά ξηρή
- 500 γρ. αλεύρι για τσουρέκι
- 1 1/2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 1/2 γρ. μαστίχα
- 10 γρ. μαχλέπι
- 150 γρ. μέλι
- 100 γρ. βούτυρο
- 50 γρ. βούτυρο, κρύο
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 2 λοβούς βανίλιας
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 αβγά
- 1 κ.σ. κακάο
- 1 κ.σ. καφέ, στιγμής σε σκόνη
- ασπράδι, για αλείμμα

Για το γλάσο

- 100 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 150 γρ. κουβερτούρα λευκή, ψιλοκομμένη
- 1 κ.σ. καφέ, στιγμής σε σκόνη
- 10 γρ. κόκκους καφέ, για διακόσμηση

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

372 Θερμίδες (kcal)	17.0 Λιπαρά (γρ.)	9.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	47.0 Υδατ/κες (γρ.)
19%	24%	50%	18%
18.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.13 Αλάτι (γρ.)
20%	15%	8%	2%