



Τσουρέκι με κομμάτια σοκολάτας

1 ώραΧρόνος
Εκτέλεσης**2**

Μερίδες

3Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

- 150 γρ. νερό
- 15 γρ. μαγιά ξηρή
- 500 γρ. αλεύρι για τσουρέκι
- 1 1/2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 150 γρ. μέλι
- 150 γρ. βούτυρο
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 10 γρ. μαχλέπι
- 2 λοβούς βανίλιας
- 1 1/2 γρ. μαστίχα
- 2 αβγά
- 1 πρέζα αλάτι
- 100 γρ. κουβερτούρα, κομμένη σε κομμάτια 0,5x 0,5 εκ.
- ασπράδι, για το άλειμμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

344 Θερμίδες (kcal)	15.1 Λιπαρά (γρ.)	9.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	44.0 Υδατ/κες (γρ.)
17%	22%	45%	17%
14.1 Σάκχαρα (γρ.)	6.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.09 Αλάτι (γρ.)
16%	13%	10%	2%

Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

- Βάζουμε στο μίξερ το νερό, τη μαγιά και 2 κουταλιές από το αλεύρι.
- Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και μετά προσθέτουμε 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, βανίλιες, μαστίχα) σε ένα μπλεντεράκι και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν σκόνη. Το ίδιο μπορούμε να κάνουμε και σε ένα [γουδί](#).
- Σε ένα [τηγανάκι](#) ζεσταίνουμε το μέλι, τα 100 γρ. βούτυρο, το ξύσμα, το μείγμα με το μαχλέπι, τις βανίλιες και τη μαστίχα) σε πολύ χαμηλή φωτιά, μέχρι που να λιώσει το βούτυρο αλλά όχι να κάψει, απλά να ζεσταθεί.
- Στη συνέχεια βγάζουμε το τηγανάκι από τη από τη φωτιά και προσθέτουμε τα αυγά μέσα στο χλιαρό μείγμα και το ανακατεύουμε καλά με τη βοήθεια του σύρματος ώστε να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Αδειάζουμε αυτό το μείγμα μέσα στον κάδο του μίξερ.
- Προσθέτουμε και το αλάτι
- Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα και σιγά σιγά δυναμώνουμε μέχρι να μπορεί να ξεκολλάει η ζύμη από τα τοιχώματα.
- Θα χρειαστεί αρκετή ώρα χτύπημα.
- 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 ζύμη από το μίξερ, τη βάζουμε σε ένα μπολ, σκεπάζουμε με μια πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει (αλλά όχι σε πολύ ζεστό μέρος) περίπου για 1 - 2 ώρες.
- Η ζύμη πρέπει να είναι βελούδινη και απαλή
- Μοιράζουμε τη ζύμη στα δύο και με το κάθε κομμάτι σχηματίζουμε ένα τσουρέκι (χωρίζουμε τη ζύμη στα τρία ή στα τέσσερα και πλέκουμε το τσουρέκι).
- Τέλος, στολίζουμε τα τσουρέκια μισομπήγοντας τα κομμάτια της σοκολάτας μέσα τους.
- Τα αφήνουμε να ξαναφουσκώσουν για 30 λεπτά έως 1 ώρα και τα αλείφουμε με λίγο ασπράδι.
- Τα ψήνουμε στους 180° C στον αέρα για 20 - 30 λεπτά.

Tip

Πολύ πολύ καλό χτύπημα για να "κορδάρει" το τσουρέκι...!