



# ΣΥΝΤΑΓΟΥΠΟΛΗ

## Πασχαλινό τσουρεκάκι

### Υλικά

- 325γρ. αλεύρι σκληρό
- 20γρ. μαγιά
- 90γρ. ζάχαρη
- 80γρ. βούτυρο
- 60ml γάλα
- 50ml νερό
- ξύσμα από  $\frac{1}{2}$  πορτοκάλι
- 1 αβγό
- 2γρ. μαχλέπι
- $1\frac{1}{2}$ γρ. αλάτι
- $1\frac{1}{2}$ γρ. μαστίχα
- 1 αβγό ελαφρά χτυπημένο, για επάλειψη



### Εκτέλεση

Βάζετε το αλεύρι στον κάδο του μίξερ. Τρίβετε τη μαστίχα με τη ζάχαρη σε ένα γουδί ή με τον πλάστη.

Βάζετε τη μαστίχα, τη ζάχαρη και τα υπόλοιπα υλικά σε μια κατσαρόλα, ζεσταίνετε ελαφρώς και τα ρίχνετε στον κάδο του μίξερ με το αλεύρι. Χτυπάτε στη μεσαία ταχύτητα για 7 με 10 λεπτά, μέχρι το μείγμα να γυαλίσει και να ξεκολλάει από τον κάδο.

Βγάζετε τη ζύμη, τη σκεπάζετε με μια καθαρή πετσέτα και την αφήνετε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

Έπειτα, χωρίζετε το ζυμάρι σε 2 κομμάτια και το ανοίγετε σε 4 μακρόστενα μπαστούνια, δύο για το ένα κομμάτι και άλλα δύο για το άλλο. Τα σκεπάζετε ξανά με πετσέτα και τα αφήνετε για 10 λεπτά να ξεκουραστούν.

Αφού ξεκουραστεί το ζυμάρι, τα ανοίγετε λίγο ακόμα και πλέκετε τα μπαστούνια σε πλεξούδα (βλέπε φωτογραφία) και το τοποθετείτε σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.



Το βάζετε σε ζεστό φούρνο στους 35 βαθμούς και το αφήνετε για περίπου 25 λεπτά μέχρι να φουσκώσει.

Τέλος, αλείφετε με αβγό και ψήνετε στον φούρνο στους 140 βαθμούς για 45-50 λεπτά.

**Καλή επιτυχία και Καλή Ανάσταση!**