



Νηστίσιμα Τσουρέκια Χωρίς Ζύμωμα

Αγαπάμε όλοι τις ζύμες και αν είναι χωρίς ζύμωμα ακόμα καλύτερα. Θα σας πω την δική μου συνταγή για Τσουρέκια χωρίς ζύμωμα, βούτυρο, αυγά, γάλα. Ναι Νηστίσιμα.



Αυτό που νιώθω κάθε φορά που φτιάχνω κάτι καινούργιο, δεν ξέρω πως να το περιγράψω, σίγουρα χαρά και ικανοποίηση. Η χαρά μου όμως μεγαλώνει όταν ακούω τόσο καλά σχόλια.

Πάμε λοιπόν να μοιραστώ μαζί σας την νόστιμη σκέψη μου.

Υλικά

500 γρ περίπου αλεύρι Κούλα

100 γρ ζάχαρη

200 γρ νερό

50 γρ ηλιέλαιο

60 γρ πατάτα τριμμένη στο μούλτι

120 γρ μαρμελάδα πορτοκάλι

30 γρ νωπή μαγιά ή 1 φακελάκι ξερή μαγιά

1 κ.γ υγρή βανίλια

$\frac{1}{2}$ κ.γ μαχλέπι

$\frac{1}{2}$ κ.γ κακουλέ

$\frac{1}{2}$ κ.γ κουρκουμά

3 γρ αλάτι

15 γρ καλαμποκέλαιο για το μπολ

Επάλειψη

10 γρ μέλι

10 γρ ζάχαρη

20 γρ νερό

20 γρ μαρμελάδα

10 γρ νερό

Οδηγίες

Βάζουμε στη φωτιά το νερό, την τριμμένη πατάτα και τη μαρμελάδα να ζεσταθούν. Δεν θέλουμε να ζεσταθούν πολύ γιατί θα καεί η μαγιά. Δοκιμάζουμε την θερμοκρασία με το δάχτυλο να είναι χλιαρή. Κατεβάζουμε προσθέτουμε την μαγιά και ανακατεύουμε.



Αφήνουμε στην άκρη την μαγιά 5 λεπτά περίπου να ενεργοποιηθεί. Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη, τη βανίλια, το κακουλέ και το μαχλέπι. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε το ηλιέλαιο και τη βανίλια και το μείγμα της μαγιάς. Δεν βάζουμε χέρια απλά ανακατεύουμε με ένα ξύλινο κουτάλι.

Βάζουμε λίγο καλαμποκέλαιο στο μπολ και σκεπάζουμε την ζύμη. Αφήνουμε 1 ώρα περίπου μέχρι να διπλασιαστεί η ζύμη. Μετά από 1 ώρα διπλώνουμε με μια μαρίζ την ζύμη και ξεφουσκώνει.



Σκεπάζουμε και βάζουμε την ζύμη στο ψυγείο όλο το βράδυ. Μπορούμε σε αυτό το στάδιο να συνεχίσουμε, αδειάζουμε την ζύμη

σε αλευρωμένη επιφάνεια και την χωρίζουμε. Μπορούμε να κάνουμε 2 τσουρέκια ή μικρά τσουρεκάκια. Σκεπάζουμε τα τσουρέκια μας για μισή ώρα περίπου να φουσκώσουν.



Όση ώρα χρειάζεται να ζεσταθεί και ο φούρνος στους 200 βαθμούς. Αλείφουμε τα τσουρέκια προσεχτικά με ζάχαρη, μέλι και νερό. Εγώ έβαλα πάνω σταγόνες σοκολάτας μπορείτε να βάλετε ότι θέλετε.



Ψήνουμε ανάλογα το μέγεθος για 25-30 λεπτά ή 15-20 λεπτά τα μικρά, 5 λεπτά πριν το τέλος αραιώνουμε την μαρμελάδα πορτοκάλι με νερό και αλείφουμε τα Τσουρέκια για να γυαλίσουν (προαιρετικά).



Μυστικά

Το ψήσιμο εξαρτάται πάντα από την κουζίνα, μη τα παραψήσετε.

Αλεύρι γράφω περίπου ίσως χρειαστεί να προσθέσετε και άλλο.

Μπορείτε να λιώσετε κουβερτούρα και 1 κ.σ καλαμποκέλαιο και να περιχύσετε τα τσουρέκια ή να τα γεμίσετε με μαρμελάδα.

Ταιριάζουν πολύ και με γλυκό βύσσινο, όρεξη και φαντασία να έχετε!



Καλή επιτυχία και περιμένω τα σχόλια σας !!