

Τσουρέκι γεμιστό με Nutella



Υλικά

- 1 & 1/2 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 125 γραμμάρια μαγιά νωπή
- 1 φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο
- 1 φλυτζάνι τσαγιού γάλα φρέσκο
- 2 & 1/2 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη κρυσταλλική
- 5 αυγά
- 1 φλυτζάνι τσαγιού χυμό πορτοκαλιού
- 2 βανίλιες
- μαχλέπι, μαστίχα κοπανισμένη (κατά βούληση)
- 1 αλάτι
- 1 σφηνάκι λικέρ
- Nutella

Εκτέλεση

- Διαλύω τη μαγιά μέσα σε μπωλ με λίγο χλιαρό νερό και προσθέτω μια κουταλιά της σούπας αλεύρι από τη συνολική ποσότητα.
- Ανακατεύω μέχρι να αφρίσει, κλείνω αεροστεγώς με μεμβράνη και αφήνω στην άκρη να φουσκώσει.
- Χτυπάω στο μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη να ασπρίσουν και να αφρατέψουν.
- Σε μία λεκάνη βάζω το 1 κιλό αλεύρι και ρίχνω τα μείγμα των αυγών. Ανακατεύω καλά.
- Ζεσταίνω λίγο το χυμό και το γάλα σε κατσαρολάκι και τα ρίχνω και αυτά στη λεκάνη.
- Προσθέτω το μαχλέπι, τη μαστίχα και το λικέρ.
- Στο τέλος ζεσταίνω το βούτυρο και το ομογενοποιώ με τα υπόλοιπα υλικά.
- Ρίχνω και τη μαγιά και ζυμώνω καλά.
- Αν η ζύμη κολλάει στα χέρια ρίχνω και το υπόλοιπο αλεύρι.
- Κόβω τη ζύμη σε 3 ίσα μέρη.
- Το κάθε ένα κομμάτι το απλώνω στον πάγκο μου μακρόστενο και το γεμίζω με Nutella.
- Φτιάχνω κοτσίδες και τοποθετώ τα τσουρέκια σε μακρόστενες φόρμες κέικ, τις οποίες έχω ντύσει με λαδόκολλα.
- Αφήνω τα τσουρέκια στην άκρη να διπλασιαστούν σε όγκο.
- Μόλις είναι έτοιμα ψήνω στους 170 βαθμούς για 45' ακριβώς!

TIPS

1. Στο μίξερ μαζί με τα αυγά και τη ζάχαρη προσθέτω και 1 κουτάλι σούπας ξύδι για να σπάσει η μυρωδιά των αυγών.
2. Στο τέλος του ζυμώματος αλείφω με λίγο λάδι τα χέρια μου και ζυμώνω για τελευταία φορά μέχρι να το απορροφήσει η ζύμη.
3. Τη Nutella την αραιώνω με μία κουταλιά της σούπας λάδι για να είναι πιο ρευστή και να μη χάσει την υφή της.
4. Τη λαδόκολλα για να στρώνεται πιο εύκολα, την τσαλακώνω προτού τη βάλω στις φόρμες.
5. Όλα τα υλικά πρέπει να είναι ζεστά.
6. Τοποθετώ τα τσουρέκια σε φόρμες για να πάρουν ομοιόμορφο σχήμα και για να φουσκώσουν πολύ προς τα πάνω.
7. Αν θέλω να τσουρέκια να φουσκώσουν πιο γρήγορα, αφού τα βάλω στις φόρμες, τα κλείνω μέσα σε σακούλες του σούπερ μάρκετ, και τα ακουμπώ προσεκτικά πάνω από μια κατσαρόλα με νερό που βράζει. Εκεί η διαδικασία του φουσκώματος θα διαρκέσει μόλις 30'.
8. Πριν βάλω τα τσουρέκια στο φούρνο τα αλείφω με λίγο λικέρ για να πάρουν χρώμα και άρωμα.