



Πασχαλινό Τσουρέκι γεμιστό με λουκάνικο χωριάτικο μαριναρισμένο με πορτοκάλι και κόκκινο κρασί

Υλικά

Για το τσουρέκι

510g αλεύρι τύπου
Robin hood ή
πολυτελείας
25g νωπή μαγιά
110g κρυσταλλική
ζάχαρη
90g βούτυρο 82%
αγελαδινό
60g γάλα πλήρες
60g νερό
ξύσμα από 1
πορτοκάλι
3 αυγά
3g μαχλέπι
1.5g μαστίχα ή 4-5
σταγόνες μαστιχέλαιο
3g αλάτι

Για το στήσιμο

1 δόση τσουρέκι
1 πακετο λουκάνικα
Μουτεβελής με
πορτοκάλι και κόκκινο
κρασί
1 αυγό
1 κ. σ. κρέμα
γάλακτος
λίγο βούτυρο για το
αλεύρωμα της φόρμας

Εκτέλεση

Τσουρέκι

- Τοποθετούμε σε ένα γουδί τη μαστίχα μαζί με 1 κ. σ. ζάχαρη και τα χτυπάμε μαζί ώστε να γίνουν σκόνη.
- Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι μαζί με το αλάτι και τη ζάχαρη καθώς και τη σκόνη μαστίχας και το μαχλέπι.
- Παράλληλα σε ένα δεύτερο σκεύος, βάζουμε το νερό, το γάλα, τα αυγά, το βούτυρο και τη μαγιά και ενσωματώνουμε με τη βοήθεια ενός ραβδομπλέντερ.
- Ενώνουμε τα δύο μείγματα σιγά σιγά με σταθερή ροή και δουλεύουμε σε μέτρια ταχύτητα για 5'.
- Ανεβάζουμε την ταχύτητα στο γρήγορο και δουλεύουμε για άλλα 5'.
- Προσθέτουμε το ξύσμα του πορτοκαλιού και ανακατεύουμε.
- Το αποτέλεσμα πρέπει να είναι ένα ωραίο γυαλιστερό ζυμάρι.
- Το βγάζουμε από τον κάδο του μίξερ, το σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε για 1 ώρα περίπου να φουσκώσει.

Στήσιμο

- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι και τσιγαρίζουμε ελαφρά τα λουκάνικα σε ελαιόλαδο για 2' να πάρουν χρώμα αλλά να μην μαγειρευτούν μέχρι μέσα.
- Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν.
- Σε ένα άλλο σκεύος βάζουμε το αυγό και την κρέμα και τα χτυπάμε καλά με αυγοδάρτη.
- Μόλις φουσκώσει το ζυμάρι το τοποθετούμε σε έναν πάγκο εργασίας μαζί με λίγο αλεύρι.
- Το ανοίγουμε με τη βοήθεια ενός πλάστη σε πάχος 5mm.
- Παίρνουμε μια φόρμα για κέικ, την βουτυρώνουμε και τοποθετούμε το τσουρέκι σε στρώσεις βάζοντας ενδιάμεσα τα λουκάνικα.



-
- Μόλις φτάσουμε στα 2/3 της φόρμας σε ύψος, φτιάχνουμε όμορφο το κλείσιμο και αλείφουμε με το μείγμα του αυγού με τη βοήθεια ενός πινέλου.
 - Ψήνουμε στους 165ο με αέρα για 40΄ περίπου.
 - Αφήνουμε να κρυώσει και ξεφορμάρουμε.