Tsoureki

Tsoureki, het traditionele griekse paasbrood ziet er uit als een langwerpig gevlochten franse brioche. Zo heeft het ook enigszins de smaak van een brioche. Zelf vind ik dit net gebakjes en maak ze dus ook in een muffinvorm. Lekkere 1 persoons cakejes die je goed kan invriezen (als je dit lukt).

Net zoals bij gewoon brood is de kwaliteit van het meel, de omgevingstemperatuur tijdens het rijzen en jouw geduld van groot belang voor het slagen van dit gerecht.

Als je het meel mengt met de ingrediënten ziet het er na het rijzen nog steeds wat vochtig uit, 1e reactie is dan dat men direct er wat extra meel of bloem bij doet (zoals je bij gewoon brood zou doen), maar juist het wat vochtige deeg zorgt voor een luchtig paasbrood (of in dit geval muffin).

In Griekenland wordt de tsoureki meestal ook nog overgoten met een siroop of dik besmeerd met een hazelnotenpasta. Dat laat ik even achterwege, wat mij betreft hebben deze luchtige muffins een prachtige mooie eenvoudige smaak van zichzelf en hebben geen andere opsmuk nodig. In Griekenland gebruiken we ook “mastiek” in de tsoureki, maar omdat dit in Nederland niet verkrijgbaar is (tenzij je ‘t besteld bij een Griekse groothandel), heb ik dit achterwege gelaten en m’n eigen draai aan het recept gegeven.

Voor 12-14 muffins

Bereidingstijd: 30 minuten

Rijstijd: 2,5 uur en 1 uur

Oventijd: 20-25 minuten

Ingrediënten

- 65 gram roomboter
- 65 ml (plantaardige) melk
- 100 gram suiker
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 2 eieren
- 430 gram (patent) bloem
- 10 gram droge gist
- 50 gram lauwwarm water
- Schil van een 1 sinaasappel (of van 2 mandarijnen)
- 1 theelepel mahleb*

Ingrediënten voor het afstrijken van de muffins

- Beetje boter om de muffinvormen in te vetten
- 1 ei
- 1 eetlepel water
- 2 eetlepels geschaafde amandelen

Bereiding

Doe het water, gist en een ½ theelepel suiker in een kommetje. Roer dit goed door, dek het af met wat plasticfolie en zet het opzij. Je zult zien dat na een 6-8 minuten het begint te borrelen. (let op dat je water niet heel koud noch heel heet is, want dit zorgt voor het doodslaan van de gist).

Roer de mahleb en 1 theelepel suiker door elkaar, zet dit ook even apart.

Laat in een pannetje op laag vuur de boter smelten en voeg hierbij de suiker en melk. Roer totdat de suiker is opgelost. Check met je vinger of het mengsel inmiddels niet te heet is geworden. I.p. moet het een kamertemperatuur hebben. Indien te heet, even rustig laten afkoelen.

Als het is afgekoeld giet je dit botermengsel in een kom en klop je de eieren erdoor.

Dan kan het gistmengsel erbij. Ook dit goed er doorheen kloppen.

Nu komt de keukenmachine (of mixer) in beeld.

Doe in een grote kom de bloem, de mahleb, de sinaasappelschil en het boter-ei-gist mengsel.

Start met een lage snelheid om alles te mengen en voer de snelheid op zodra je ziet dat het 1 mengsel gaat worden (duurt meestal wel zo’n 5-10 minuten).

Als de deegbal los komt van de zijkanten dan is het deeg goed (nog wel zacht en plakkerig maar dit hoort).

Bedek de kom met het deeg met plasticfolie en zet het weg op een warme plek. Geef het deeg de tijd om te verdubbelen in omvang (hou rekening met 2,5-3 uur).

Beboter de muffinvorm met een kwastje.

Kneed het deeg nog heel kort door met de hand (in feite sla je nu het lucht er weer uit).

Verdeel het deeg over de vormen (vul de vorm voor max. 2/3 met het deeg).

Leg er losjes een schone theedoek overheen en laat de gevulde muffinvorm ongeveer 1 uur rijzen op kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Voordat de muffinvorm de oven in gaat, gaan we eerst de bovenkant afstrijken zodat de muffins een mooie goudgele kleur krijgen. Klop 1 ei met 1 eetlepel water en strijk dit mengsel over de bovenkant van de muffins.

Bestrooi de muffins met wat amandelschaafsel.

Inmiddels is de oven voorverwarmd en kan de muffinvorm de oven in.

Laat ze 20-25 minuten bakken.

Geniet van de tsoureki muffins; deze variatie op het Griekse paasbrood met een lekkere kop thee of koffie!

*mahleb is te koop in iedere Turkse winkel. Het zijn gemalen zaden van een kers. Wordt veelvuldig gebruikt in de Turkse keuken. Smaak/geur… tja hangt een beetje in tussen kers en amandel.

Voedingswaarde per stuk

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
187	4,9	2,9	5,3	30	1,2	0,1