

Tsoureki - Τσουρέκι, il dolce pane pasquale della Grecia

Se, in Italia, il dolce tradizionale della Pasqua è la [colomba](#), in Grecia si trova invece lo tsoureki!

Diamoci quindi da fare a trovar tutto quel che occorre e poi, messi in fila tutti gli ingredienti, mettiamoci al lavoro!

Ingredienti, per una o due trecce:

trecce	pezzi	2	1
farina tipo manitoba	g.	750	375
zucchero	g.	250	125
lievito di birra	bustine	2	1
latte tiepido	ml.	125	60
acqua tiepida	ml.	125	50
burro sciolto	g.	125	65
uova	pz.	3	2
sale	presa	1	½
cardamomo	ct.	4	2
mahlepi in polvere	g.	15	7
mastiche di Chios	g.	15	7
Per la decorazione			
uovo e latte		QB.	QB.
mandorle a scaglie	g.	50	25
granella di zucchero	g.	Ad lib.	Ad lib.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Mahlepi (polvere di mandorle di pruno) e Mastice di Chios (una resina selvatica): in assenza di queste due spezie, possiamo richiamarne – molto alla lontana – l'aroma, sciogliendo in poco vino dolce della vaniglia pura mescolata a scorza d'arancia e aroma di mandorle amare.*
- *Uovo: come si vede dalle foto, non è stato colorato di rosso; e la signora Polissena, mia conoscente nonché esperta ristoratrice cretese, ha subito provveduto a rimproverarmi!*

Preparazione:

Per prima cosa preparare un lievito mescolando tutto il latte e l'acqua in una ciotola e sciogliervi il lievito; aggiungere un uguale peso di farina (presa dalla farina già pesata e setacciata), mescolare bene e lasciar riposare coperto e nel forno spento per una ventina di minuti almeno.

Nel frattempo, sciogliere il burro a bagnomaria e lasciarlo intiepidire.

In una ciotolina mettere le uova intere con lo zucchero e montarle a lungo (possibilmente con la frusta elettrica), come per preparare una [pasta genovese](#), fino a raddoppiarne il volume; l'ideale sarebbe avere le uova a temperatura ambiente e montarle tenendo la ciotola vicina a una fonte di calore o addirittura tenuta sospesa per i primi due minuti sopra una pentola con l'acqua che bolle.

Versare il burro fuso oramai raffreddato e mescolare ancora con la frusta.

Completare con il lievito, mescolare e passare nella ciotola dell'impastatrice (gancio a foglia) aggiungendo a poco a poco il resto della farina ben setacciata mescolata con il sale e gli aromi.

Appena la farina sarà stata assorbita passare via via a una velocità sempre più alta (ci vorrà una decina di minuti) fino a che l'impasto tenderà a staccarsi dalla ciotola (in pratica sarà ben incordato).

Raccogliere l'impasto a palla e metterlo in una ciotola almeno tre volte il volume dell'impasto precedentemente unta con dell'olio.

Coprire bene con della plastica (io uso un sacchetto di plastica sigillato con una molletta...) e lasciar lievitare in luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per almeno un paio d'ore: l'impasto dovrà minimo raddoppiare. Passare la ciotola in frigo per la notte.

Al mattino togliere la ciotola dal frigo e rovesciare l'impasto sul piano di lavoro spolverato di farina e lavorarlo con le mani (o meglio con dei tarocchi) dando due o tre giri di pieghe.

Dividiamo l'impasto in due parti o tre parti a seconda del tipo di treccia che si vuole formare (*per la treccia a due, vedere la [treccia svizzera](#)*).

Si può lasciare la treccia diritta o raccoglierla a corona; tradizionalmente si aggiunge un uovo, [colorato di rosso](#).

Disporre il dolce su di una teglia coperta di carta da forno, coprirlo (*come sopra: io uso un grande sacchetto di plastica*) e riporlo nel forno spento per l'ultima lievitazione: ci vorranno un paio d'ore.

Trascorso questo tempo e con la treccia oramai raddoppiata, prepararsi a decorarlo mentre si scalda il forno (statico) a 185°C.

Sbattere un uovo insieme al latte e spennellare accuratamente la superficie della treccia; quindi cospargerla con le scaglie di mandorle facendo una lieve pressione coi palmi delle mani per farle aderire.

Completare con la granella di zucchero e, appena il forno è a temperatura, infornare e lasciare cuocere per 45 minuti.

Se a un certo punto la superficie tendesse a colorarsi troppo (*dopo circa 25'*), appoggiarvi sopra un foglio d'alluminio.

Trascorso il tempo di cottura, spegnere il forno e aprirlo completamente per un minuto; quindi lasciare la colomba ancora una decina di minuti col forno semi aperto.

Togliere dal forno e lasciare intiepidire su di una gratella.

Spolverare, se piace, di zucchero a velo, e aspettare, prima di affettare, che la treccia sia completamente raffreddata!

La consistenza dell'impasto sarà morbida, leggera e spugnosa.

Buon lavoro e, poi, buon appetito!