

4

## Τσουρέκι λεμονιού με κόκκους καφέ

### ΥΛΙΚΑ

**1200 γρ.** Αλεύρι Τ. 55%

**200 γρ.** Γάλα

**2** Λεμόνια μεγάλα  
και το ξύσμα τους

**80 γρ.** Μαγιά

**300 γρ.** Ζάχαρη

**4** Αβγά μεγάλα

**220 γρ.** Βούτυρο

**1 πρέζα** Αλάτι

**10 γρ.** Κόκκους καφέ

**Για επάλειψη:**

Μαρμελάδα

Λεμονιού

Λεπτές φέτες

λεμονιού για

διακόσμηση

**Λίγους** Κόκκους καφέ

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί πρώτα σε χαμηλή ταχύτητα για 3' και εφόσον έχουν ομογενοποιηθεί ζυμώνουμε για άλλα 3-4' και στο τέλος ρίχνουμε τους κόκκους καφέ. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 20' σκεπασμένο με πανί και στη συνέχεια ζυγίζουμε σε ό,τι μέγεθος θέλουμε. Βάζουμε σε βουτυρωμένη φόρμα χωρίς να το πλέξουμε, απλά τα στρίβουμε ελαφρώς και πάλι αφήνουμε να ξεκουραστεί στη στόφα. Όταν είναι έτοιμα τα ψεκάζουμε ελαφρώς και ψήνουμε στους 180-200°C για 30-40 λεπτά. Τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και τα βγάζουμε από τις φόρμες, τοποθετούμε σε σχάρα να κρυώσουν καλά. Αλείφουμε με μαρμελάδα λεμονιού, τοποθετούμε τις λεπτές φέτες λεμονιού (3 τμχ.) και πασπαλίζουμε με κόκκους καφέ.

Ο συνδυασμός λεμόνι με κόκκους καφέ σε ένα ζυμάρι τσουρεκιού είναι ασυνήθιστος, το αποτέλεσμα όμως θα ενθουσιάσει.

