

Μυστικά για τέλεια Πασχαλινά κουλούρια, από την Ελευθερία Μπούτζα και το «Μαγειρεύοντας με την L»!

Μικρά μυστικά για τέλεια αποτελέσματα!

Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούμε πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Αφήνουμε πάντα τη ζύμη να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30'.

Για να μας βγουν τα κουλούρια μας τραγανά, χτυπάμε αρκετή ώρα το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν και στη συνέχεια προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά φροντίζοντας το αλεύρι να πέφτει σιγά – σιγά.

Δεν αλλάζουμε τις αναλογίες των υλικών της συνταγής.

Τα πασχαλινά κουλούρια αγαπούν τα αρώματα των εσπεριδοειδών, το φρέσκο βούτυρο, αλλά και τη μαστίχα.

Όταν πλάθουμε τα κουλούρια μας φροντίζουμε πάντα να παίρνουμε ίσες, μικρές ποσότητες ζύμης έτσι ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα.

Χρησιμοποιούμε φρέσκο, ποιοτικό αλεύρι και όχι κάποιο που έχουμε καιρό στο ντουλάπι, έτσι ώστε η ζύμη μας να πλάθεται και να φουσκώνει καλύτερα.

Χρησιμοποιούμε τη λαμαρίνα (γενικά σκεύος με όσο γίνεται πιο χαμηλά τοιχώματα) για να κυκλοφορεί ομοιόμορφα η θερμότητα και να ψήνονται στον ίδιο χρόνο η επιφάνεια και τα πλαϊνά.

Το άλειμμα με αυγό χτυπημένο με ελάχιστο νερό, θα δώσει ωραίο χρώμα στα κουλουράκια μας.

Το αντικολλητικό χαρτί θα βοηθήσει και στο ψήσιμο (δε θα «κακοψηθεί» η κάτω πλευρά) και στο εύκολο καθάρισμα του σκεύους.



<https://www.facebook.com/cookingwithL/photos/a.791650644203256/2452243438143960/?type=3&theater>