**ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ**

****

**ΥΛΙΚΑ**

500 γραμμάρια αλεύρι για τσουρέκια

150 γραμμάρια. μέλι

150 γραμμάρια νερό

1 ½  κουτάλι σούπας ζάχαρη

100 γραμμάρια βούτυρο και 50 γραμμάρια επιπλέον

2 αυγά

Ξύσμα πορτοκαλιού

15 γραμμάρια μαγιά ξηρή

10 γραμμάρια μαχλέπι

2 βανίλιες

1,5 γραμμάρια μαστίχα

1 πρέζα αλάτι

1 ασπράδι για επάλειψη

Αμύγδαλο φιλέ

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

Σε ένα μπολ βάζουμε νερό και μαγιά και ανακατεύουμε, προσθέτουμε αλεύρι και αφήνουμε ένα τέταρτο. Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε βούτυρο και μέλι και τα ζεσταίνουμε. Στο multi βάζουμε ζάχαρη, βανίλια, μαχλέπι και μαστίχα.

Χτυπάμε καλά μέχρι να γίνουν σκόνη. Στη συνέχεια, τα προσθέτουμε στο λιωμένο βούτυρο. Ανακατεύουμε και ρίχνουμε ξύσμα και, μετά, τα αυγά. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα και προσθέτουμε το μείγμα στο μπολ με το αλεύρι και τη μαγιά.

Χτυπάμε καλά και μετά από 10’ προσθέτουμε το υπόλοιπο βούτυρο και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να γίνει μια ελαστική ζύμη. Αφήνουμε τη ζύμη να διπλασιαστεί. Κόβουμε το ζυμάρι και του δίνουμε σχήμα πλεξούδας.

Βάζουμε τα τσουρέκια σε ένα ταψί με λαδόκολλα, τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε μισή ώρα για να φουσκώσουν. Αλείφουμε με ασπράδι, πασπαλίζουμε με αμύγδαλα και ψήνουμε στους 180 βαθμούς, για 25-30’.

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!**