

# Τσουρέκι πολίτικο

## Υλικά συνταγής

1/4	καλό φρέσκο βούτυρο ή μαργαρίνη
300 γρ	ζάχαρη
4-5	αβγά
1 κιλό	αλεύρι σκληρό
1 κ.γ	μαστίχα Χίου κοπανισμένη
1 κ.σ.	καουλέ
1 κ.σ.	μαχλέπι
1 φλιτζάνι	γάλα ζεστό
50 γρ	φρέσκια μαγιά
1	κρόκος αβγού για το άλειμμα
	λίγο αλάτι



### Για το γαρνίρισμα:

	λευκό και μαύρο σουσάμι
100 γρ	αμύγδαλα λεπτοκομμένα

## Οδηγίες παρασκευής

- 1 Διαλύετε τη μαγιά σε χλιαρό νερό.
- 2 Ρίχνετε στη λεκάνη του μίξερ το αλεύρι, το βούτυρο λιωμένο, τη μαγιά, τα αβγά, τη μαστίχα, το αλάτι, το μαχλέπι και τη ζάχαρη και τα ζυμώνετε για αρκετή ώρα, ώστε να γίνει μια ελαστική, λεία ζύμη.
- 3 Την αφήνετε περίπου 2 ώρες σκεπασμένη σε ζεστό μέρος να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο.
- 4 Στη συνέχεια τη ζυμώνετε πάλι. Πλάθετε τα τσουρέκια.
- 5 Αλείφετε με βούτυρο ένα ταψί και πασπαλίζετε με λίγο αλεύρι.
- 6 Τοποθετείτε μέσα τα τσουρέκια και τα αφήνετε σκεπασμένα με πετσέτα να φουσκώσουν περίπου για 1 ώρα και 30'.
- 7 Με τον κρόκο του αβγού αλείφετε την εξωτερική επιφάνειά τους και τα πασπαλίζετε με τα αμύγδαλα και το σουσάμι.
- 8 Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 45' περίπου μέχρι να ροδίσουν.

*Καλή επιτυχία!*