

Βασιλόπιτα

Μείγμα α (προζύμι)

50γρμ αλεύρι
50γρμ νερό
10γρμ μαγιά

Εκτέλεση για προζύμι

Ζεσταίνω ελαφρώς το νερό, διαλύω την μαγιά και προσθέτω το αλεύρι ανακατεύοντας με ένα κύρμα. αφήνω να φουσκώσει.

Μείγμα β

65γρμ γάλα
65γρμ βούτυρο
70γρμ αυγά
190γρμ ζάχαρη
1 ξύσμα πορτοκαλιού
50γρμ χυμός πορτοκάλι

Εκτέλεση

Ζεσταίνω το βούτυρο με το γάλα σε ένα κατσαρολάκι. Προσθέτω τον χυμό πορτοκάλι, τα αυγά και τέλος την ζάχαρη και το ξύσμα. Δεν βράζω το μείγμα. Το κρατάω ζεστό στους 30 βαθμούς.

Μείγμα γ

560γρμ αλεύρι
1 Βανίλια
5γρμ μαχλεπι
1γρμ μαστίχα
1γρμ κακουλέ
2γρμ μπεικιν
20γρμ μαγιά

Εκτέλεση

Ρίχνω το μείγμα γ στον κάδο του μίξερ, προσθέτω το προζύμι και τέλος το μείγμα β. αφήνω να χτυπηθεί μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές και γυαλιστερό ζυμάρι.

Μόλις γυαλίσει η ζύμη την τοποθετώ σε ένα ταψάκι ξεσκεπαστη δημιουργούμε μια "στόφα" στον φούρνο μας τοποθετώντας ένα ταψάκι με βραστό νερό, ανεβάζουμε τον φούρνο στους 50 βαθμούς και τοποθετούμε την ζύμη στον φούρνο για 40 λεπτά.

Αφού περάσουν τα 40 λεπτά πλάθω το ζυμάρι σε μια μπάλα. Προσθέτω το φλουρί και βάζω σε ένα ταψί 30 εκατοστών με λαδόκολλα και ξανατοποθετώ στην στόφα για άλλα 45 λεπτά.

Χτυπάω 1 αυγό και 1 κρόκο και αλείφω ομοιόμορφα.

Ψήνω 160-170 βαθμούς στις αντιστάσεις για 40 λεπτά.

Αφήνω να κρυώσει και διακοσμώ.

Τρόποι ντεκόρ

-λευκή σοκολάτα

-γκαιάς (λιώνω 275γρμ σοκολάτα υγείας, ζεσταίνω 300γρμ κρέμα γάλακτος και ενώνω)

-κάνω μια ζύμη με νερό και αλεύρι και γράφω 2021 και την τοποθετώ πάνω στην ζύμη για να ψηθούν μαζί

-με λαδόκολλα σχηματίζω τους αριθμούς 2021 τοποθετώ πάνω στην ψημένη βασιλόπιτα και αχνίζω

-ζαχαρόπαστα

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΚΑΙ ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ

