

Μαθαίνω να φτιάχνω λαζαράκια

ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ

Συστατικά

1 κιλό αλεύρι σκληρό ή 700 γρ. σκληρό και 300 γρ. μαλακό
1/3 φλ. ζάχαρη
1/3 φλ. ελαιόλαδο
1+1/3 φλ. σταφίδες ξανθές
1 φαμελάκι μαγιά
4 κ. γλυκού μανέλα
1 φλ. γάλα χλιαρό (ίσως λίγο αιόμα)
1 κ. γλυκού αλάτι
χλιαρό νερό (για το προσύμι)
γαρύφαλλα ολόκληρα για μάτια



νηπιακός
κήπος

Εκτέλεση

Φτιάχνουμε το προσύμι: Σε 1 φλ. χλιαρό νερό διαλύουμε τη μαγιά και προσθέτουμε αλεύρι ώστε να γίνει ένας πηχός χυλός. Το σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 12 ώρες.

Κοσκινίζουμε σε λευάνη το υπόλοιπο αλεύρι, προσθέτουμε το αλάτι, τη ζάχαρη και την μανέλα. Κάνουμε μία τρύπα στη μέση και βάζουμε το προσύμι, το ελαιόλαδο, το χλιαρό γάλα και αρχίζουμε να ζυμώνουμε παίρνοντας λίγο-λίγο αλεύρι από γύρω. Προσθέτουμε τις σταφίδες και συνεχίζουμε να ζυμώνουμε να γίνει η ζύμη απαλή!

Φτιάχνουμε λαζαράκια (ανθρωπάκια) και τα αφήνουμε να φουσιώσουν σε αντιμοληπιτικό χαρτί για 1 ώρα.

Ψήνουμε στους 180°C (πάνω κάτω) για 20' το πορώ.

Παραλλαγή: Με την ίδια ζύμη μπορούμε να φτιάξουμε μαλαθάρια και να τα γεμίσουμε με υποπλισμένες σταφίδες, μανέλα και γαρίφαλα, να τα βουτήξουμε στο σουσάμι και αφού τα αφήσουμε να φουσιώσουν να τα ψήσουμε στο φούρνο.

Προσοχή: Ο χρόνος ψοσίματος ίσως διαφέρει (ανάλογα με το μέγεθός τους), μόλις ροδίσουν είναι έτοιμα (προσοχή να μην μαούν)! Αφού φτιάξουμε τα λαζαράκια και τους δώσουμε σχήμα ανθρώπου, βάζουμε τις σταφίδες για μάτια και στόμα. Αν χρειαστεί περισσότερο υγρό στο ζύμημα προσθέτουμε γάλα και όχι νερό!

