07/04/2023

Λαζαράκια αν δεν πλάσεις, ψωμί δεν θα χορτάσεις…

/ Παράδοση

Ο λαός μας τιμά το Σάββατο του Λάζαρου με διάφορα έθιμα. Από τα πιο γνωστά, που σχετίζονται με την ημέρα αυτή είναι τα «λαζαράκια». Τα «λαζαράκια» είναι γλυκά ψωμάκια που πλάθονται ανήμερα του Σαββάτου του Λαζάρου και έχουν σχήμα σαβανωμένου ανθρώπου.

Φτιάχνονται στη μνήμη του Λαζάρου και σύμφωνα με την παράδοση σε κάθε σπίτι πρέπει να φτιάχνονται τόσα όσα είναι και τα παιδιά της οικογένειας. Η ζύμη δεν έχει σημασία. Είναι νηστίσιμα με διάφορα καρυκεύματα και υλικά του κάθε τόπου.

«Λαζαράκια αν δεν πλάσεις, ψωμί δεν θα χορτάσεις».

Υπάρχουν πολλές συνταγές για λαζαράκια με μικρές διαφοροποιήσεις μεταξύ τους. Για τα παιδιά εξίσου ενδιαφέρον είναι και το πλάσιμο ώστε να δώσετε στα ψωμάκια το σχήμα που πρέπει

Ας τα φτιάξουμε φέτος μαζί με τα παιδιά μας, για να μην ξεχνιούνται τα έθιμα της πατρίδας μας.

Κρητική συνταγή από το iscreta.gr

Τα υλικά που χρειαζόμαστε:

500 γραμ. αλεύρι σκληρό
1 φακελάκι ξηρή μαγιά
3/4 κούπας χλιαρό νερό + 3-4 κουταλιές σούπας (προαιρετικά)
3/4 κούπας ζάχαρη
3/4 κούπας σταφίδες ξανθές
1/3 κούπας ελαιόλαδο
1/2 κουταλάκι γλυκού κανέλα
1 πρέζα γαρύφαλλο
λίγη γλυκάνισο ή 1 φακελάκι
λίγα γαρύφαλλα (για τα μάτια)

Σε ένα μπολάκι, διαλύουμε την μαγιά σε 1/2 κούπα χλιαρό νερό, απο την

αναγραφόμενη ποσότητα. Προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας απο την ζάχαρη και 4 κουταλιές απο το αλεύρι. Ανακατεύουμε καλά ώστε να διαλυθεί το αλεύρι.

Σκεπάζουμε το μπολάκι με μεμβράνη και το βάζουμε σε χλιαρό μέρος (στο φούρνο, στους 30-40 βαθμούς) για 15-20 λεπτά, για να φουσκώσει.
Με 2 κουταλιές της σούπας απο το υπόλοιπο αλεύρι, ανακατεύουμε τις σταφίδες.

Το υπόλοιπο νερό το ζεσταίνουμε και βάζουμε μέσα το φακελάκι με την γλυκάνισο.Σε μια μεγάλη λεκανίτσα, βάζουμε το υπόποιπο αλεύρι και προσθέτουμε το λάδι, την υπόλοιπη ζάχαρη, τα μυρωδικά, τις σταφίδες.

Κατόπιν, προαθέτουμε την φουσκωμένη μαγια και το νερό.

Ζυμώνουμε καλά, μέχρι να σχηματιστεί μια ζύμη λίγο αφράτη που δεν κολλά στα χέρια.

-Ανάλογα το αλεύρι που χρησιμοποιούμε, μπορεί να χρειαστεί λίγο νεράκι παραπάνω για το ζύμωμα.

Ετσι προσθέτουμε κουταλιά κουταλιά, όσο βλέπουμε ότι χρειάζεται.

Βάζουμε την ζύμη σε ένα καλά λαδωμένο μπολ, την σκεπάζουμε με λαδόκολλα και απο πάνω με μεμβράνη.

Αφήνουμε την ζύμη, να φουσκώσει για 2 ώρες (στον φούρνο στους 30-40 βαθμούς).

πορτοκάλι, το ξύσμα λεμονιού και στη τα κανελογαρύφαλα, το μαχλεπι, τη μαστίχα, το αλάτι και τέλος τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

Προσθέτουμε το προζύμι και στη συνεχεία το αλεύρι σταδιακά καθώς ζυμώνουμε. Λαδώνουμε ένα σκεύος και αφήνουμε τη ζύμη μας σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για περίπου 2 ώρες.

Περνούμε μια μπάλα ζύμη, απλώνουμε στο χέρι μας και γεμίζουμε με μίση κουταλιά σταφίδες.

Πλάθουμε τα λαζαράκια σε σχήμα σώματος , με ένα άλλο μικρότερο μπαλάκι ζύμη πλάθουμε ένα κορδόνι και τοποθετούμε κάτω από το σώμα. Γυρνάμε τη ζύμη μπροστά και κολλάμε σταυρωτά. Για μάτια βάζουμε ολόκληρα γαρίφαλα.

Όταν πλέον φουσκώσει, χωρίζουμε την ζύμη, σε 10 μπαλάκια μεγέθους μεγάλου μανταρινιού (τα ζύγισα και ήταν 100-105 γραμ.)

Απο κάθε μπαλίτσα, κρατάμε ένα μικρό κομματάκι, το οποίο το πλάθουμε σε λεπτό κορδόνι που το χωρίζουμε στη μέση.

Το υπόλοιπο, το πλάθουμε ένα μακρόστενο ψωμάκι (το μέτρησα 11 εκατ).

Το πατάμε ελαφρά απο πάνω για να πλατύνει και με το ψαλίδι της κουζίνας μας, κόβουμε το κάτω μέρος κάθετα στη μέση, δημιουργώντας τα πόδια. (Αν θέλουμε τα αφήνουμε στρογγυλά απο την κάτω μεριά, ώστε να μοιάζουν σαν φασκιωμένα. Εγώ επειδή τα μοιράζω στα μικρά μας, τα φτιάχνω έτσι ώστε να μοιάζουν περισσότερο ανθρωπάκια).

Βάζουμε τα 2 κορδονάκια δεξιά κι αριστερά χιαστή, στερεώνοντάς τα απο την κάτω πλευρά του ψωμιού.

Στο πάνω μέρος, που είναι το κεφάλι καρφώνουμε τα γαρυφαλλάκια.