Τσουρέκι νηστίσιμο

Υλικά για τη μαγιά:

- 50γρ νωπή μαγιά
- 15γρ ξερή μαγια
- 1 κ.σ. ακατέργαστη ζάχαρη ζαχαροκάλαμου
- 2 κ.σ. αλεύρι ντίνκελ ολικής
- 150 ml χλιαρό νερό

Υλικά για τη ζύμη:

- 1080γρ αλεύρι ντίνκελ ολικής και ακόμα 1-2 κουταλιές ίσως στο τέλος, δείτε τις οδήγιες
- μία πρέζα θαλασσινό αλάτι
- 2/3 κ.γ. σκόνη φυσικής βανίλιας
- 1 κοφτό κ.γ. κακουλέ
- 1 1/2 κ.γ. μαστίχα σκόνη
- 1 2/3 κ.γ. μαχλέπι
- 2 1/2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού
- 350γρ μέλι
- 180ml ελαιόλαδο
- 50-70ml χυμό πορτοκαλιού

Εκτέλεση:

1. Ξεκινάτε βάζοντας τα υλικά της μαγιάς σε ένα γυάλινο μπωλ, ανακατεύετε καλά με το σύρμα για να διαλυθεί το αλεύρι και αφήνετε μέσα στο φούρνο με αναμμένη τη λάμπα για 20-30 λεπτά να φουσκώσει.
2. Εν τω μεταξύ, βάζετε όλα τα στεγνά υλικά στο μπωλ της κουζινομηχανής ή στη λεκάνη που θα πλάσετε τη ζύμη σας και τα ανακατεύετε πολύ καλά με ένα κουτάλι.

3. Όταν η μαγιά φουσκώσει, ξεκινάτε το ζύμωμα. Ξεκινάτε την κουζινομηχανή/μιξερ σας και σιγά σιγά προσθέτετε διαδοχικά τη φουσκωμένη μαγιά, το λάδι, το μέλι και το χυμό. Περιμένετε να "πίνει" το ένα υλικό πριν προσθέσετε το επόμενο. Επίσης, το χυμό ξεκινήστε να βάζετε λίγο λίγο, γιατί ανάλογα με τη ρευστότητα του μελιού που έχετε ίσως χρειαστεί μόνο 50 ή μέχρι και 70γρ. Θα πρέπει να φτάσετε τη ζύμη να είναι μαλακή (να πατιέται με το χέρι σας) χωρίς όμως να κολλάει. Αν κολλάει, σημαίνει ότι έχετε βάλει πολύ χυμό, προσθέστε 1-2 κ.σ. αλεύρι στο τέλος για να το "διορθώσετε".
4. Βάζετε λίγο αλεύρι στον πάτο του μπωλ σας και το γυρνάτε να καλύψει τα τοιχώματα, τοποθετείτε τη ζύμη μέσα (για να μην κολλήσει φουσκώνοντας) και το βάζετε μέσα στο φούρνο στους 40 βαθμούς να φουσκώσει για 1,5 ώρα.
5. Στη συνέχεια βγάζετε τη ζύμη και πλάθετε τα τσουρέκια σας. Χωρίστε τη ζύμη στα δύο ή στα τρία για λίγο μικρότερα τσουρέκια. Στο σημείο αυτό προσέξτε να πλάσετε σφιχτά τα τσουρέκια γιατί αλλιώς θα "απλώσουν" στο ψήσιμο. Αν τα πλάστε σφιχτά, θα φουσκώσουν (όσο φουσκώσουν, χιχι!) προς τα πάνω! Βάλτε σε ένα μικρό μπωλ 1 κ.γ. μέλι με λίγο νερό και ανακατέψτε το. Αλείψτε τα τσουρέκια με αυτό και ρίξτε από πάνω σουσάμι ή αμύγδαλο φιλέ, ότι σας αρέσει περισσότερο. Βάλτε τα τσουρέκια στο φούρνο στους 40 βαθμούς (πάνω κάτω) να φουσκώσουν για 30 λεπτά.
6. Γυρίστε το φούρνο στους 160 βαθμούς με αέρα, χωρίς να βγάλετε έξω τα τσουρέκια, και ψήστε για 20-30 λεπτά, ανάλογα με το φούρνο, μέχρι να ροδίσουν. Ελέγξτε ανάμεσα στο πλέξιμό σας, και αν φαίνεται λίγο άψητο αφήστε τα λίγο ακόμα, πχ 5 λεπτά. Μην τα παραψήσετε, καλύτερα να είναι λίγο πιο μαλακά μέσα παρά να είναι πολύ σκληρά από έξω και να καούν.