



ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

Повторяю свой рецепт пасочек, но уже с подробным видео-рядом!

Первый рецепт (с записью прямых эфиров) http://sifood.com.ua/recipe/pashalnye_kulich
hi

Весь красивый декор из магазина family-decor.com.ua

Понадобится:

Молоко – 1 литр

Мука – 2 килограмма

Желтки – 20 штук

Сахар – 600 граммов

Сливочное масло – 600 граммов

Дрожжи – 150 граммов

Для начинки – изюм, клюква (500-700 граммов)

10-12 средних бумажных формочек.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Яйца лучше не ставить в холодильник на ночь перед выпечкой.

Приготовление:

На приготовление лучше выделить целый день!

С вечера нужно вынуть яйца из холодильника.

Утром нужно вынуть все остальные ингредиенты.

Сделай опару:

Немного подогрей молоко (половину всей порции), раскроши в него дрожжи, добавь 2 столовые ложки муки и 2 столовые ложки сахара. Оставь в теплом месте на 1,5-2 часа.

Тем временем залей изюм и клюкву кипятком, слей воду и высуши.

Отдели желтки от белков (белки оставь в холодильнике для глазури).

Возьми большую кастрюлю (в будущем тесто увеличится в объеме вдвое)

Разотри желтки с оставшимся сахаром.

Добавь опару.

Постепенно добавляя просеянную муку и оставшееся молоко, замеси тесто.

Добавь сливочное масло.

Тесто должно остаться немного липким, не нужно стремиться вымесить его до состояния песочного теста.

Оставь тесто в теплом месте на два часа.

Если все сделано правильно, тесто увеличится в объеме вдвое.

Примни его немного руками и добавь изюм.

Еще раз перемешай, тщательно распределив изюм, но не очень долго!

Разложи по формам, заполняя их примерно на треть.

Оставь тесто в формах еще минут на 40, возможно час. Тесто должно увеличиться до верха формы.

Запекай в центре разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут.

Проверить готовность можно с помощью деревянной палочки.