

Классический рецепт *пасхального кулича*

- Использовать сырые дрожжи для выпечки довольно хлопотное занятие, но один раз в году, делая сдобное тесто, стоит запастись терпением и любовью к приготавливаемому тесту, а отблагодарит вас за приложенные усилия и старания кулич пасхальный. Рецепты с фото пошагово помогут уловить нюансы правильного вымешивания теста и будут полезны всем хозяйкам без исключения.



- Ингредиенты:
- Яйца – 6 шт.
- Сахар – 310 гр.
- Молоко – 340 гр.
- Мука – 1 кг
- Масло сливочное – 290 гр.
- Свежие дрожжи – 50 гр.
- Соль, ваниль — по щепотке
- Фруктово-ореховая смесь – каждый ингредиент по 150 гр.
- Приготовление теста начинается накануне праздника. Все ингредиенты лучше сразу достать из холодильника, так как испортиться они не успеют, а вот сливочное масло размягчится, что нам и потребуется.



- 1.Первым делом готовим опару. Молоко нагреваем в кастрюле на огне до 35-40 градусов, больше нежелательно, т.к. дрожжи могут погибнуть и тесто не поднимется. Нарезаем меленькими кубиками пачку сырых дрожжей, опускаем в теплое молоко и перемешиваем.



- 2. Просеиваем муку через сито, желательно 2 раза. Так мука обогатится кислородом, и тесто для кулича будет более воздушным и мягким.
- 3. Берем большую чашку или глубокую кастрюлю для замешивания теста, высыпаем в нее половину муки (0,5 кг) и выливаем молочно-дрожжевую массу. Тщательно вымешиваем получившуюся опару, смесь получается густая.



- 4. Перед тем как поместить чашку с опарой в теплое место, её необходимо накрыть пищевой пленкой или полотенцем, и что важно, следует избегать сквозняков и нельзя открывать окна. Тесто поднимется, его объем увеличивается в 1,5-2,5 раза, а времени потребуется от 30 до 60 мин.
- 5. Отделяем белки от желтков. Белки взбиваются в густую белую пену.
- 6. Отдельно готовим массу из взбитых с солью, ванилью и сахаром желтков.
- 7. Смешиваем желтковую массу и тесто-опару, вводим мягкое сливочное масло. В конце добавляем взбитые белки. Замешиваем липкое тесто.



- 8. Теперь в полученное тесто нужно добавить оставшуюся муку и хорошо вымесить тесто в течение 12-15 минут. И опять тесто убираем в теплое место подниматься на 2,5-3,5 часа, не забывая накрыть полотенцем или затянуть пленкой.



- 9. Тем временем можно заняться подготовкой цукатов, орехов, изюма, сушеной клюквы. Здесь уже на ваш вкус. Можно использовать что-нибудь одно, чтобы не перегружать тесто.



- 10. Поглядывая, периодически как подходит тесто, дожидаемся максимального увеличения его размеров. Тесто должно быть ароматным и пышным.
- 11. Для куличей нужны высокие формы для запекания. Очень удобно пользоваться бумажными формами или стаканами. Некоторые хозяйки не выбрасывают жестяные банки от консервированных ананасов или персиков. Формочки можно смазать растительным маслом с помощью специальной кисти, заполнить их наполовину тестом. Оставить еще раз минут на 20, тесто должно еще немного подняться.



- 12. Куличи хорошо пропекаются за 45 минут при 180 градусах, духовой шкаф во время приготовления куличей открывать нельзя.
- 13. Чтобы сохранить форму и высоту, готовые куличи желательно положить на бочок до полного остывания. И только после этого приступить к украшению.



- Классический рецепт пасхального кулича
- Использовать сырые дрожжи для выпечки довольно хлопотное занятие, но один раз в году, делая сдобное тесто, стоит запастись терпением и любовью к приготавливаемому тесту, а отблагодарит вас за приложенные усилия и старания кулич пасхальный. Рецепты с фото пошагово помогут уловить нюансы правильного вымешивания теста и будут полезны всем хозяйкам без исключения.
- Ингредиенты:
- Яйца – 6 шт.
- Сахар – 310 гр.
- Молоко – 340 гр.
- Мука – 1 кг
- Масло сливочное – 290 гр.
- Свежие дрожжи – 50 гр.
- Соль, ваниль — по щепотке
- Фруктово-ореховая смесь – каждый ингредиент по 150 гр.
- Приготовление теста начинается накануне праздника. Все ингредиенты лучше сразу достать из холодильника, так как испортиться они не успеют, а вот сливочное масло размягчится, что нам и потребуется.
- Первым делом готовим опару. Молоко нагреваем в кастрюле на огне до 35-40 градусов, больше нежелательно, т. к. дрожжи могут погибнуть и тесто не поднимется. Нарезаем меленькими кубиками пачку сырых дрожжей, опускаем в теплое молоко и перемешиваем.
- 2. Просеиваем муку через сито, желательнее 2 раза. Так мука обогатится кислородом, и тесто для кулича будет более воздушным и мягким.
- 3. Берем большую чашку или глубокую кастрюлю для замешивания теста, высыпая в нее половину муки (0,5 кг) и выливаем молочно-дрожжевую массу. Тщательно вымешиваем получившуюся опару, смесь получается густая.
- 4. Перед тем как поместить чашку с опарой в теплое место, её необходимо накрыть пищевой пленкой или полотенцем, и что важно, следует избегать сквозняков и нельзя открывать окна. Тесто поднимется, его объем увеличивается в 1,5-2,5 раза, а времени потребуется от 30 до 60 мин.
- 5. Отделяем белки от желтков. Белки взбиваются в густую белую пену.
- 6. Отдельно готовим массу из взбитых с солью, ванилью и сахаром желтков.
- 7. Смешиваем желтковую массу и тесто-опару, вводим мягкое сливочное масло. В конце добавляем взбитые белки. Замешиваем липкое тесто.

- 8. Теперь в полученное тесто нужно добавить оставшуюся муку и хорошо вымесить тесто в течение 12-15 минут. И опять тесто убираем в теплое место подниматься на 2,5-3,5 часа, не забывая накрыть полотенцем или затянуть пленкой.
- 9. Тем временем можно заняться подготовкой цукатов, орехов, изюма, сушеной клюквы. Здесь уже на ваш вкус. Можно использовать что-нибудь одно, чтобы не перегружать тесто.
- 10. Поглядывая, периодически как подходит тесто, ждем максимального увеличения его размеров. Тесто должно быть ароматным и пышным.
- 11. Для куличей нужны высокие формы для запекания. Очень удобно пользоваться бумажными формами или стаканами. Некоторые хозяйки не выбрасывают жестяные банки от консервированных ананасов или персиков. Формочки можно смазать растительным маслом с помощью специальной кисти, заполнить их наполовину тестом. Оставить еще раз минут на 20, тесто должно еще немного подняться.
- 12. Куличи хорошо пропекаются за 45 минут при 180 градусах, духовой шкаф во время приготовления куличей открывать нельзя.
- 13. Чтобы сохранить форму и высоту, готовые куличи желательно положить на бочок до полного остывания. И только после этого приступить к украшению.