

Кулич Пасхальный (простой вариант)



С куличами сложно, мы печём их раз в году. Поэтому, когда печём, мы делаем выводы из своих ошибок, но через год их забываем. То есть не получается, что называется, набить руку. И вот поэтому обязательно у вас на вооружении должен быть хороший проверенный рецепт. Рецепт, по которому кулич гарантированно получится.

Время приготовления:

Порций: 2 (примерно 13x20 см.).

Потребуется:

Для опары:

1. Молоко (тёплое) – 80 мл.,
2. Мука – 60 грамм,
3. Дрожжи (сухие) – 7 грамм, или живые – 21 грамм,
4. Мёд – 1 ст. ложка.

Для теста:

1. Мука – 350 грамм,
2. Масло сливочное – 120 грамм,
3. Яйца куриные – 3 шт.,
4. Сахарный песок – 70 грамм,
5. Соль – 1 ч. ложка,
6. Изюм – 70 грамм,
7. Ваниль – по вкусу,

Приготовление:

1. Приготовление опары: в тёплом молоке размешиваем дрожжи и мёд. И потихоньку вводим в жидкость муку, которую мы до этого просеяли. Совет: просеивать муку нужно обязательно, в процессе просеивания мука насыщается кислородом и лучше поднимается, изделие получается более лёгким.
2. Накрываем опару пищевой пленкой и полотенцем и ставим в тёплое место на 30 минут. Можно поставить её к плите или к батарее. Но не ставьте туда, где слишком горячо. Дрожжи при температуре выше 40 градусов могут погибнуть.
3. Делаем тесто: добавляем в подошедшую опару ингредиенты для теста. Сначала жидкие, а в самом конце – муку. **Сливочное масло.** Оно должно быть очень хорошее и качественное. Температура комнатная. Масло должно быть очень мягким.
4. Вымешиваем тесто. Нужно вымесить тесто так, чтобы тесто отлипало от рук, но при этом оно не должно быть крутым. Лучше всего вымешивать руками.
5. Обмять. По-хорошему, после того как подошло тесто, его нужно обмять и оставить подойти ещё раз. Тогда тесто будет получаться нежнее, лучше.
6. Раскладываем тесто по формам. Подготовить их надо заранее - выстелить пергаментом. Тесто закладываем так, чтобы его было чуть меньше, чем половина в форме, ему ведь нужно место, куда подниматься.
7. Оставляем куличи на расстойку. Они должны немного подойти.

8. Выпекание: температурный режим нужно очень внимательно соблюдать. Нельзя выпекать при слишком высокой температуре, иначе куличи могут опасть. Ставим 170 градусов – это оптимально. Дрожжи очень сильно реагируют на температуру. И нельзя открывать дверцу духовки во время выпекания.
9. Пекутся такие куличи где-то 50 минут.
10. В процессе выпекания, когда верхушка кулича уже схватится, можно смазать её желтком.
11. Украшение: можно посыпать сахарной пудрой. Можно ещё сделать глазурь на верхушку. Самую простую: белок, сахар, несколько капель лимонного сока. И всё очень хорошо взбить. Если вы в эту глазурь добавите немного сока, апельсинового или вишнёвого, получатся разноцветные куличи. Они очень нравятся детям.

Подача: