



Пасхальный кулич (тесто)



Воздушное, в меру сладкое тесто с цитрусовой ноткой, изюмом и клюквой.

Главное в приготовлении куличей — это настрой, то есть, надо начинать и заканчивать приготовление с хорошим настроением и энтузиазмом. Какой настрой — такой и результат!

Я всегда делаю тесто для куличей на живых дрожжах.



Основные рекомендации по приготовлению данного теста:

- все сухофрукты нужно замочить заранее (лучше на ночь) с цедрой и соком апельсина;
- все ингредиенты должны быть комнатной температуры;
- тесто должно подходить в теплом месте;
- когда тесто подходит — его нельзя трогать;

Из данного количества ингредиентов выходит 900-950 гр. теста

Ингредиенты:

Опара

Дрожжи живие	25 гр.
--------------	--------

Молоко	200 мл.
--------	---------

Сахар	40 гр.
-------	--------

Мука	100 гр.
------	---------

Тесто

Соль	0.25 ч. л.
------	------------

Желтки	7 шт.
--------	-------

Масло сливочное	150 гр.
-----------------	---------

Сахар	120 гр.
-------	---------



Ванильный сахар	10 гр.
Мука	270 гр.
Апельсин	1 шт.
Изюм	50 гр.
Клюква	50 гр.

Инструкция приготовления:



Заранее готовим сухофрукты. Сначала нужно залить их на 5 минут кипятком, затем промыть чистой водой.



Воду слить.



Из апельсина натереть цедру на мелкую терку.



Выдавить из апельсина сок.



Высыпать цедру к сухофруктам и залить все апельсиновым соком. Оставить на ночь.



Перед приготовлением теста - слить сок из сухофруктов.



Приступаем к опаре. В чашу крошим дрожжи и
высыпаем сахар.



Перетираем ложкой дрожжи с сахаром.



Добавляем теплое молоко (не горячее, не выше 40
градусов). Перемешиваем.



Просеиваем в опару муку.



Перемешиваем.



Накрываем пищевой пленкой и отправляем в теплое место подходить.



Даем опаре подойти в течении 40 минут.



Далее делаем тесто. В отдельной чаше немного взбиваем желтки с сахаром, ванильным сахаром и солью.



Добавляем желтки в опару, перемешиваем.



Размягченное сливочное масло также добавляем в опару и перемешиваем.



Просеиваем муку в тесто.



Все тщательно перемешиваем. Тесто выходит мягкое, липучее.



Накрываем чашу пищевой пленкой и ставим в теплое место подходить.



Даем тесту 40 минут, чтобы подошло.



Оно в 2,5 - 3 раза увеличится в объеме.



Добавляем в тесто сухофрукты с цедрой и хорошо перемешиваем.



Далее смазываем руки растительным маслом, чтобы тесто не сильно липло, и заполняем формы на треть.



Оставляем формочки с тестом на 20 минут, чтобы оно подошло (увеличится в 2 раза). Тем временем разогреваем духовку до 170 градусов.



Отправляем куличи в духовку на 30 минут. Готовность проверяем деревянной шпажкой (при прокалывании она должна выйти сухой). Приятного аппетита и на здоровье!