Кулич домашний.

Мастер класс приготовления Пасхального кулича от учителя высшей категории технологии и ИЗО Рева Флюры Юнисовны МАОУ «СОШ №1» г.Перми

В предверии Пасхи Дом пропитывается волшебным ароматом ванили и запахом праздничной домашней выпечки.
Традиционные домашние хлопоты не тяготят, а наполняются особым смыслом. На душе легко и радостно от вида крашеных яиц и печеной сдобы. В этот праздник в каждом доме на столе царствует Пасхальный Кулич.
Я Вам предлагаю свой проверенный рецепт Пасхального кулича

Состав:

1. 6-6,5 стаканов муки
2. 1 стакан молока
3. 50г дрожжей сырых (я кладу сухие 1,5 столовые ложки «Воронежские»)
4. 10 желтков
5. 2 яйца (белки для глазури) и стакан сахарной пудры
6. 1 стакан сахара
7. 100г изюма (убрать веточки, вымыть, подсушить, обвалять в муке)
8. 25г коньяка
9. 200г сливочного масла
10. 0,5 чайной ложки соли
11. Ванилин 1 пакетик

Приступаем к нелегкой работе (на 5 часов).
1.Вскипятить 1 стакан молока, полстакана отлить для дрожжей
2.В 0,5 стакана кипящего молока заварить полстакана муки, добавить 1 яйцо, вымешать тесто, добавить еще одно яйцо вымесить эластичное тесто

3. Развести дрожжи в оставшемся тёплом молоке и постоять 10-15 мин.
4. Объединить дрожжи со смесью и заварным тестом. Накрыть полотенцем на полчаса.

5. 10 яиц отделить желтки от белков

6. Растереть желтки, сахар, соль добела, взбить белки и прибавить к подошедшему тесту половину всей яично-сахарной смеси,

* всыпать 1,5 стакана муки, хорошо вымесить тесто и дать постоять в течение часа.

7.Затем добавить оставшиеся яйца и сахар, ещё 3,5 стакана муки и вымешать тесто.

8. В готовое тесто влить постепенно, небольшими порциями растопленное, теплое, сливочное масла, добавить пряности, коньяк,

* дать тесту вновь подняться

9.После вторичного подхода тесто обмять

* положить изюм (предварительно хорошо вымыть, высушить, обвалять их в муке) и дать тесту подойти в 3 раз.

Готовое, наконец, куличное тесто разделить на части, выложить в формы на 1/3, смазанные подсолнечным маслом и устланные промасленной бумагой.

*Дать им подняться до 2/3 объёма формы и выпекать то 45 мин. До 1,5 часа, в зависимости от массы.

ГЛАЗУРЬ

Белки взбить, постепенно добавлять сахарную пудру, взбить

*Украсить посыпками, мармеладками, цукатами…

С Днем Светлой Пасхи!