

Пасхальный кулич "Идеальный"



Что нужно:

- молоко (тёплое) - 1 стакан;
- яйца - 3 шт;
- сметана 20% - 100 г;
- сахар - 200 г;
- мука - 600 г (можно чуть меньше);
- дрожжи сухие (быстродействующие) - 12 г;
- ванильный сахар - 1 пакетик;
- соль - пол чайной ложки;
- изюм - 120 г;
- растительное масло - 2 ст. л;
- сливочное масло - 100 г

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты. Сливочное масло лучше достать заранее, чтобы оно было комнатной температуры.
2. В миску разбиваем яйца и добавляем сахар, ванильный сахар, соль.
3. Взбиваем до пышности, примерно 8 минут.
4. Затем вливаем тёплое молоко, добавляем сметану и сливочное масло (не холодное!). Перемешиваем.
5. В другую миску просеиваем муку, отложив 1 ст. л.. Она пригодится для изюма.
6. Добавляем в муку дрожжи и перемешиваем сухим венчиком.
7. Теперь к нашим жидким ингредиентам добавляем муку, по чуть-чуть и вымешиваем тесто. Я это делала деревянной ложкой, но можно и миксером со специально насадкой для теста. В итоге тесто получается, как очень густая сметана.
8. Изюм промываем и выкладываем на салфетку, чтобы он обсох.
9. Берём отложенную муку и перемешиваем в ней изюм. Это делается для того, чтобы изюм не опускался, а был равномерно расположен в куличе.
10. Добавляем изюм в тесто, перемешиваем, накрываем пищевой плёнкой и убираем в тёплое место на полтора часа. Я предварительно, буквально немного разогреваю духовку, выключаю её, конечно же, и ставлю туда тесто. Так оно и стоит.
11. Тесто стало чудесным, пористым. Теперь в растительном масле смазываем руки, обминаем ими наше тесто и перекладываем в 4 формочки для куличей. Тесто должно занять 1/3 формы. Накрываем полотенцем и снова убираем в тёплое место на 1 час. Таким образом тесто поднимется.
12. Выпекаем наши куличи в духовке, предварительно разогретой до 180 градусов, 40 минут. Проверяем деревянной шпажкой. Если осталась при протыкании сухой, значит готово.