

Творожный кулич на Пасху



Что нужно:

- сливки 10% - 120 г;
- вода - 110 мл;
- сахар - 110 г;
- растопленное слив. мало - 110 г;
- яйца - 2 шт;
- творог 9% (можно взять и пожирнее) - 150 г;
- мука - 520 г;
- соль - 1/2 ч. л.;
- сухие быстродействующие дрожжи - 5 г;
- цукаты - по вкусу (в данном рецепте мы взяли цукаты помело).

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Молоко слегка подогрейте (секунд на 40-50 в микроволновке).
3. Воду подогрейте также как и молоко.
4. В глубокую миску закладываем молоко, воду, яйца и сахар.
5. Добавляем туда же протёртый через сито творог.
6. Вливаем туда же растопленное сливочное масло.
7. Смешиваем всё венчиком.
8. В отдельную миску засыпаем муку и соль.
9. Добавляем туда же дрожжи и тщательно всё перемешиваем.
10. Объединяем обе наши массы.
11. Замешиваем тесто, делаем это вручную. Внимание замешиваем не меньше 10 минут!
12. Добавляем в тесто цукаты и перемешиваем.
13. Отправляем тесто на расстойку. Ставим тесто в духовку (не включённую!) накрываем смоченным в тёплой воде полотенцем, а на низ ставим миску с кипятком. Ждём примерно 1 час.
14. Делаем обминку теста, проще говоря, тесто нужно просто помять, чтобы вышли газы которые выделили дрожжи. Обминаем минуты 2.
15. Раскладываем тесто по 4 бумажным формочкам, наполняя только наполовину! И снова отправляем на расстойку по привычной схеме. Тесто поднимется. Главное оно не должно подняться совсем до краёв! Если вообще мало поднялось, не беда, при выпекании всё исправится.
16. Отправляем выпекаться в уже разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут. Сверху духовки вставьте противень, дабы у куличек не образовалась чрезмерная корочка. Через 30 минут духовку выключите, противень уберите и дайте куличам побыть в духовке ещё минут 5.
17. Когда куличи полностью остынут можно украшать глазурью. Рецепт шикарной глазури также можно найти на этом сайте "Глазурь для пасхальных куличей"

https://bludodnya.ru/souses/glazur_dlya_pashalnyh_kulichej