Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Кулич

3 мая 2013 18:36 · https://open-cook.ru/recipes/kulich



Это мой самый любимый рецепт **кулича**. Интересен он не только чудесным вкусом, воздушной текстурой и простотой приготовления, но и историей своей. Дело в том, что готовлю я эти *куличи* аж с 2013 года по рецепту из книги “Образцовая кухня домашняго хозяйства. 1910г”, который называется “Кулич без капризов”. И он действительно без капризов. А уж если готовить на сухих дрожжах, то проблем и вовсе не будет, даже человек без опыта без труда справится, тем более у меня есть пошаговые фотографии и подробное описание :)

UPD: *Обновила для вас пошаговые фотографии, так как прежние были менее информативны и показывали не все этапы приготовления.*



В рецепте говорится, что **“Кулич этот очень вкусен, всегда выходит одинаково хорош, а потому и приобрел название не капризного”**. Ко вкусу претензий нет, он, действительно, очень вкусный, чуть сладковатый, легкий и воздушный. Честно вам признаюсь, что получился он у меня только с n-го раза, потому что отработать старый рецепт было не просто, особенно без опыта работы с дрожжевым тестом.

Вначале даю вам то количество ингредиентов, что было указано в книге, его хватает на 12 бумажных форм, диаметром 9 см и объемом 570 мл, покупала их в обычном продуктовом магазине (**далее дам кол-во продуктов на 3 формы, т.к. для теста нужна большая емкость, которой у меня нет**):

- 2 стакана сахара
- 3 стакана молока
- 8 яиц
- 10 стаканов муки
- 1,5 стакана растопленного сливочного масла
- 1 пачка свежих дрожжей (**50 гр**)
- 0,5 стакана изюма (можно заменить или добавить цукаты, орехи, курагу)
- 40 гр душистой настойки (не обязательно добавлять, но мы использовали ром)
- 1 ч.л. соли с горкой

На 3 формочки (диаметром 9 см и объемом 570 мл):

- 0,5 стакана сахара
- 1 стакан молока
- 2 яйца
- 0,4 (или 2/5) стакана растопленного сливочного масла
- 1/4 пачки свежих дрожжей, это примерно 13 гр
- 2,5 стакана муки
- изюм по вкусу (добавляла изюм и цукаты больше, чем указано в рецепте)
- 15 гр рома
- 1/3 ч.л. соли

1. Ребята, если нет свежих дрожжей, берите сухие. Расчет по пропорции 1 гр сухих дрожжей - 3 гр свежих.

2. Ром можно спокойно заменить на коньяк. И будет лучше, если изюм настоять в роме или коньяке ночь. Так будет ароматнее и вкуснее. Можно спокойно добавить к изюму чернослив и курагу, порезанные на небольшие кусочки.

3. Еще один совет: если нет опыта работы с сырыми дрожжами, не парьтесь и используйте сухие. Облегчить себе жизнь - это нормально.

Этапы приготовления:

Растопить сливочное масло, его нельзя добавлять в тесто горячим, дрожжи перестанутработать

Нагреть молоко до состояния парного молока или 30-40 градусов, “проверяем рукой – вы должны ощущать равное тепло” (О.Путан), т.е. молоко должно быть температуры тела. Если оно будет горячее, то дрожжи сварятся, если холоднее, то не взойдут. И то, и другое вы почувствуете.

Развести дрожжи в молоке и отставить в сторону. Через 10-15 минут на поверхности должны появиться пузырьки и пенка. Если этого не произошло, значит, дрожжи плохие и нужно взять другие.



Для теста на 3 формочки я использовала 3-х литровую кастрюлю, для большего количества продуктов понадобится бОльшая емкость. UPD: на полное количество мне и 5 литровой кастрюли не хватило, надо больше, как минимум 10 литровую емкость или парочку пятилитровых..

В кастрюле смешать молоко и **половину** муки, это удобно делать руками, чтобы размять все комочки.



Желтки растереть с сахаром до бела, добавить к мучной смеси.



Добавить соль и растопленное масло. Все хорошенько перемешать ложкой или лопаткой.



В конце добавить по частям белки, взбитые до мягких пиков, и аккуратно вмешать их в тесто.



Получившееся тесто накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место, чтобы не было сквозняков и холода. Оно должно подняться в 2,5-3 раза, на это у меня уходит 1-1,5 часа. Раньше я ставила тесто в ванной комнате у полотенцесушителя, в другой квартире включала газовую духовку градусов на 100-150, а на плиту сверху уже ставила тесто. Работала духовка совсем недолго, только чтобы нагреть кухню. В обычной газовой плите жар от духовки выходит через специальное отверстие у заднего края, ну и плюс наша плита не хило так нагревалась от духовки. Если есть электрическая духовка, то можно поставить тесто в нее на маленькую температуру (около 30 гр). Именно так буду делать в этом году ибо в нашем новом жилье отличная вентиляция.



Мне не хватило этой кастрюли, пришлось половину отлить в глубокую миску.



Когда тесто поднимется, добавить оставшуюся муку, все хорошо замесить, обмять тесто и дать ему вторично подняться. Во второй раз оно увеличится в два раза, не стоит его передерживать и ждать, когда оно сильно поднимется, иначе у куличей появится “пивной” привкус (так у меня получалось два раза).



Теперь можно добавить изюм, цукаты и ром, хорошо перемешать.





Заполнить формы на 2/3 и оставить их еще подняться. Металлические формы в книге советуют смазать холодным сливочным маслом и обсыпать сухарями, прежде чем выкладывать тесто.



Когда у теста до краев формы останется 1-1,5 см, поставить их в духовку, разогретую до 200 градусов. Готовность проверять по румяной корочке и сухой зубочистке. У меня на приготовление *куличей* в таких небольших формочках уходит 30-40 минут.





10 Готовый *кулич* мы пробовали горячим, только из духовки, и чуть остывшим. Но вкуснее всего он становится часов через 12-24. Просто нужно накрыть их чистым полотенцем и оставить на ночь или дольше. Глазурью покрывать либо уже остывшие куличи, либо через сутки.





Глазурь можно сделать по рецепту для имбирных пряников. Ну или взбить 1 белок до крепкой пены, добавить по частям 1 стакан сахарной пудры, взбивая после каждого добавления, в конце влить 1 ч.л. лимонного сока и снова чуть взбить.



Куличи долго не черствеют, остаются нежными и вкусными 2 суток, это максимум, что они продержались, не попав на тарелку.



Надеюсь, что по данному рецепту у вас получатся вкусные и красивые **куличи к Пасхе** с первого раза.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Приятного аппетита!

Комментарии (32) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/kulich#comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/303_2013-05-03_kulich_comments.pdf