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

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

Кулич

https://open-cook.ru/recipes/kulich

Комментарии: 32

Мария # 08:53 4.05.2013

Анюта, умничка, обязательно попробую)))!!!!

Гость # 10:17 16.04.2014

Спасибо за рецепт!

Ксения # 20:30 29.03.2015

Ваш рецепт быстрого дрожжевого теста меня покорил,теперь по нему готовят все мои подруги. Вот специально зашла к вам за рецептом кулича. Очень надеюсь что и этот рецепт станет моим любимым.

Татьяна # 04:32 4.04.2015

Анна, а если дрожжи взять сухие, как думаете, получится?

> **Анна Нечаева** # 12:48 4.04.2015
>
> Думаю, что получится.
> Тогда сухих дрожжей понадобится:
> Dr.Oetker 2 пакетика;
> САФ-МОМЕНТ 1 пакетик.

Людмила Гвардион # 12:27 4.04.2015

Ваш рецепт быстрого дрожжевого теста просто супер!Сделала пирожки с творогом -оболденные!СПАСИБО.

Анна # 12:55 10.04.2015

Большое спасибо за рецепт быстрого дрожжевого теста!!!! Пришла за вашим Рецептом кулича !!!! В даже жду , что получится так же - бесподобно!!!!!

Анастасия # 10:17 11.04.2015

Хороший рецепт, проверено! Только в дрожжи надо хотя бы ложку сахара добавить, три раза молоко выливала, пока мама не подсказала :) Не поднимаются дрожжи без него! У меня из предложенного количества теста вышло только два куличика.

Александра # 05:24 25.04.2016

Добрый день, Анна! Подскажите, если использовать сухие дрожжи, сколько их нужно на рецепт с 3 формами? Я буду первый раз печь куличи, боюсь, ошибиться!

> **Анна Нечаева** # 06:24 25.04.2016
>
> Добрый!
> Вы понимаете, что сухие дрожжи быстродействующие и технология с ними немного иная, и время другое?
>
> Соотношение сухих и свежих дрожжей: 1 гр сухих - 3 гр свежих. Посчитайте, пожалуйста, сами.
>
> Если боитесь ошибиться, то готовьте по рецепту, т.е. купите свежие дрожжи (они продаются обычно в любом магазине и стоят копейки) и следуйте моему рецепту. На результат с заменой свежих дрожжей на сухие я не ручаюсь, тут история будет другая.
>
> > **Александра** # 08:25 25.04.2016
> >
> > Спасибо, Анна, большое! Буду считать;) мы живем в таком городе, в котором не продаются свежие дрожжи, к моему большому сожалению!

Анна Нечаева # 09:24 25.04.2016

Не за что. Очень жаль.
Вам понадобиться 17 гр сухих дрожжей. Чтобы не выкидывать продукты, смотрите есть ли пенка, в пункте 3 это описано. Если нет, заведите еще раз, либо температура была не та, либо дрожжи плохие. Удачи!

Александра # 02:41 27.04.2016

Спасибо вам еще раз огромное, Анна!:)

Анна Нечаева # 07:06 30.04.2016

Попробовала сама на сухих, все тоже самое, только сними. Отпишитесь, пожалуйста, у вас все хорошо прошло?

Лариса # 16:56 25.04.2016

Пекла по вашему рецепту вся семья в восторге.В этом году буду делать больше ,что бы угостить друзей!

Ирина # 11:04 29.04.2016

Здравствуйте! Какой емкости стакан? 200 или 250?

Анна Нечаева # 11:26 29.04.2016

Здравствуйте! 250

Анна # 06:52 30.04.2016

Посоветуйте, пожалуйста, какой фирмы покупать живые дрожжи(пробовала 2 разные пачки((пенки никакой нет.. И в магазинах нет дрожжей. В одном нашла только. Остались без куличей(

Анна Нечаева # 07:04 30.04.2016

Я беру Саф момент или от местного питерского комбината пищевых продуктов. А сухие дрожжи есть? Замените на них по пропорции: 1 гр сухих дрожжей - 3 гр свежих. Времени должно уйти меньше.

Анна # 19:04 30.04.2016

Анна, спасибо)) и готовить так же по пунктам? Насыпать в молоко и ждать пенки? Очень часто готовлю по Вашим рецептам! Все получается очень вкусно! Муж ооочень привередливый в еде, а по Вашим рецептам ему нравятся все блюда!) Вы - умница! Вот бы куличи научиться делать)

Анна Нечаева # 19:59 30.04.2016

Спасибо вам))
Да, готовить нужно по пунктам, насыпать дрожжи в молоко и далее как написано. Но подняться тесто может быстрее, поэтому смотрите на то, во сколько раз оно увеличилось, а не на время. В комментах девочка писала, что добавляет в молоко к дрожжам еще чуть-чуть сахара.

Анна # 05:58 1.05.2016

Спасибо!) отпишусь, как испеку) С праздником всех! С Пасхой!

Юлия # 10:55 30.04.2016

Спасибо Вам огромное за Ваши простые рецепты!!! Кулич пекла первый раз. Решила довериться Вам, потому что капкейки по Вашему рецепту получаются ну ооочень вкусные!!! И вуаля)) куличи просто как облачки воздушные! Я в восторге!!! Спасибо ещё раз! Готовлю теперь только с Вашей помощью)))

Александра # 21:52 12.05.2016

Анна, спасибо огромное за рецепт, получились куличи очень вкусные, съели за один день!

Алексей Колесников # 20:23 8.04.2017

Спасибо долго искал.....надеялся на Вас и оправдания оправдались)))

Ульяна # 23:14 14.04.2017

Делала куличи первый раз и по вашему рецепту)) и не ошиблась))) рецепт просто шикарный, кулич обалденный!!! Делала без рома и только с цукатами! Очень-очень вкусно!! Спасибо за ваши рецепты))

Полина # 09:53 15.04.2017

Не пойму...
В кастрюлю масло, в него молоко?

> **Анна Нечаева** # 11:24 15.04.2017
>
> Что же непонятного, все по пунктам расписано:
> "5 Для теста на 3 формочки я использовала 3-х литровую кастрюлю, для большего количества продуктов понадобится бОльшая емкость.
> В кастрюле смешиваем молоко и половину муки, это удобно делать руками, чтобы размять все комочки + желтки, растертые с сахаром + соль + растопленное масло. Все хорошенько перемешиваем уже ложкой."
>
> Кладете в кастрюлю (или в тазик, или в большую миску) молоко с дрожжами (смотрите пункт 3), затем туда же половину муки - размешиваете все, затем кладете растертые желтки, соль и растопленное масло.

Надежда # 06:53 19.04.2017

Здравствуйте, делала кулич по Вашему рецепту. Получилось супер, правда вышло всего 2 шт, но зато ооочень вкусных. Дрожжи брала сухие, т.к. обычных не нашла. Рецепт утащила в закладочки)))

> **Анна Нечаева** # 08:26 19.04.2017
>
> Добрый день! Очень рада, что вам понравился рецепт)))

Гость # 17:59 27.04.2018

Шикарная текстура:) Забираю рецепт, надеюсь не подведёт:) Спасибо большое:)

людмила # 16:18 16.04.2020

Здраствуйте Анна!!! Большое спасибо за рецепт!!!! Делала куличи первый раз и получились отлично !!! Очень вкусно)))) обалденно))))))