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

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

Кулич с шафраном

15 апреля 2019 08:41 · https://open-cook.ru/recipes/kulich-s-shafranom



Этот рецепт семейный, но он оказался у меня только в прошлом году за что спасибо моей тете Саиде. **Куличи** по нему готовила еще моя прабабушка Вера. Получаются очень вкусными, готовятся довольно просто. Специально для вас я пошагово отсняла рецепт, чтобы вы не боялись браться за *куличи* и радовали себя и свою семью этой обрядовой выпечкой.

В рецепте опара ставится на ночь и утром замешивается тесто. Если вы хотите аутентичности, то пожалуйста. Но вот у меня со свежими дрожжами не ладится, как

говорится, раз на раз не приходится. К тому же свежие *дрожжи* довольно капризны, не так часто бывают в магазинах, как хотелось бы, и хранятся не всегда правильно, что сказывается на их работоспособности. Советую вам не мучиться, не губить продукты (все-таки их на куличи уходит довольно много), не портить себе настроение, не тратить время и взять сухие быстродействующие дрожжи. Они стабильнее и работать с ними легче.

А еще вам понадобится большая емкость, как минимум объемом 7 л. Эмалированный таз тоже подойдет.

Ингредиенты:

Опара:

- 400 мл молока
- 3 стакана муки
- 1 пачка свежих дрожжей - 50 гр (имеются ввиду прессованные дрожжи, их еще называют живыми) или 1 пакет сухих дрожжей

Тесто:

- 500 гр мягкого сливочного масла (т.е. комнатной температуры) или растопленного
- 7 яиц (желтки отделить от белков)
- 1 стакан сахара
- 1 ч.л. соли
- 1-1,5 ч.л. кардамона
- 1-1,5 ч.л. шафрана
- 7 стаканов муки (может понадобить больше)
- изюм и цукаты по вкусу

Для опары смешать в глубокой посуде теплое молоко (30-40 градусов, т.е. температуры тела, чтобы капнув молоко на внутреннюю часть запястья не было прохладно или горячо) и дрожжи. Растворить дрожжи в молоке, добавить муку и вымесить.
Накрыть чистым полотенцем и оставить в теплом месте без сквозняков. Опара должна увеличится в размере.



В опару добавить масло, желтки, растретые с сахаром и соль. Перемешать.





Добавить кардамон и шафран. Перемешать.



Всыпать муку, замесить тесто.



Аккуратно ввести белки, взбитые в крепкую пену.



Осторожно вымесить тесто до однородного состояния.



Накрыть чистым полотенцем и оставить в теплом месте без сквозняков. Можно поставить в духовку, разогретую до 30 градусов. Тесто должно увеличиться вдвое.



Когда тесто подойдет, обмять его, добавить изюм и цукаты и вымесить так, чтобы они равномерно распределились по тесту.



Разложить тесто по формочкам на 2/3 и оставить подходить опять же в теплом месте.



Отправить **куличи** в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 40-60 минут, если формы большие. Для маленьких формочек времени понадобится меньше.
Ориентируйтесь на цвет корочки, она должна быть золотистой или не сильно коричневой. Для большей уверенности можно проткнуть кулич в середине деревянной шпажкой или зубочисткой, елси выйдет сухая, значит, кулич готов.



Остывшие куличи покрыть глазурью. Для глазури 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. Украсить любой посыпкой.



Такое украшение кулича в виде яйца как на фото вы можете сделать сами. Нужно просто найти картинку в интернете, распечатать в двух экземплярах и склеить их вместе с зубочисткой или спажкой.



Сняла для вас маленький кулич без обертки и в разрезе.





Надеюсь, вам понравятся куличи по нашему семейному рецепту. Они долго не черствеют. Шафрана, кстати, можно положить и побольше, так куличи будут ароматнее и цвет теста

ярче.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Ирина # 04:00 27.04.2019

Добрый день, Анна!
Пожалуйста, подскажите сколько сухих дрожжей надо именно в граммах. А также сколько часов должна стоять опара (минимум и максимум)?
И ещё один вопрос. Мне кажется, что раньше на вашей кухне был рецепт и другого кулича. По-моему я пекла именно по нему, к сожалению сейчас его нет.
Я ошибаюсь или рецепт был?)



Анна Нечаева # 07:00 27.04.2019

Добрый!
Другой рецепт кулича все еще на сайте.
Пакетик дрожжей обычно 11 гр, есть и по 7, но это не критично. При наличии тепла и отсутствии сквозняков тесто все равно поднимется.
Опара стоит ровно столько чтобы дрожжи начали работать и получилось так как на фото.
Если в кухне тепло и нет сквозняков, то может подняться и за час. У кого-то на это может уйти и два, и три. До максимума не держала, так как делаю в кухне тепло. Если тепла недостаточно, то может и несколько часов уйти.
