

# Кулич-заварной.

Доброе время суток. Спасибо всем организаторам конкурса за предоставленную возможность поделиться своими любимыми пасхальными рецептами! С уважением Фатиния, город Южный, Одесской области.

Хочу поделиться своим любимым рецептом кулича, проверенный годами, который пеку я уже 18 лет подряд — всегда получается очень пышно и вкусно. Тесто быстро поднимается и не капризное. Секрет заключается в том, что часть муки заваривается в горячем молоке. Это делает тесто воздушным, пористым и легким. Приготовленный кулич на основе заварного теста получается очень воздушным, пористым и может долго сохранять свою свежесть. Буду рада если моим рецептом кулича воспользуются и другие хозяйюшки.



молоко- 1л.  
мука- 2кг.  
сахар - 600 г.  
масло сливочное- 500г.  
яйца- 3шт.  
желтки- 12шт.  
дрожжи- 100-120г.  
водки- 2ст.л.  
соль- 2ч.л.

ванильный сахар  
лимон, цедра лимона, изюм



150г. муки заварить 400-500г. кипящего молока. Растереть до однородной эластичной массы. Накрыть и поставить в теплое место



Отдельно в оставшемся молоке развести дрожжи, добавить 1ст. ложку сахара и 200г. муки дать подойти



В это время готовить заливку - сахар взбить с яйцами, желтками и солью до бела



Затем запаренную муку и подошедшие дрожжи слить в одну большую миску (я брала ведро) добавить 500г. муки и половину заливки, дать подойти 1 раз



Затем влить оставшуюся заливку, засыпать оставшуюся муку, водку, ванилин, цедру и месить пока тесто не будет отставать от рук. Тесто должно быть жидковатым



Затем добавить растопленное сливочное масло по частям и хорошо вымешивая. (Я брала маргарин, сэкономила..., вкус от этого ни чуть не хуже) . Положить изюм, перемешать легко и дать хорошо подойти 1 раз. Обмять тесто.



В формы класть на 1/3 высоты формы ( формочки предварительно смазать маслом) дать подойти в формах на 2/3 высоты формы .



Печь в духовке при температуре 150 градусов - 40 минут. Вес готовых куличей 270 г. -360 г., количество - 13 шт.



Куличи остыли — можно украшать — сахарную пудру, немного лимонного сока взбиваем с белком до очень крепкой консистенции, промазываем верх клича и украшаем посыпками. Всё. Оставляем подсушить до утра.



Удачной вам выпечки!!! Ангела за трапезой!!!