Кулич (31 марта 2015)

Друзья, спасибо вам огромное за рецепты куличей!!!
Начала пробовать. Вот первенец - рецепт Ирины Кухарчук. Это безопарный вариант с растительным маслом. Получился очень нежным, в меру сладким (сладость дополнительно придает глазурь), ароматным и очень вкусным (честно, съела сходу целый средний кулич), поэтому быстреннько сфотографировала другие и убрала, чтобы угостить родных и знакомых (иначе все сама съем).
Вот и ответила на вопрос, кто все это ест :)
Пропорции я уменьшила. Из данных ингредиентов у меня получилось 2 средних кулича и 2 маленьких. Тесто лучше класть на половину форму или 2/3, оно сильно поднимается. А еще духовка у меня неравномерно греет и дует, так что один кулич, который был ближе к дверце шляпку свою скосил в одну сторону. Его-то я быстренько и съела теплым.
Несу Тане **tania_bondarets** на ФМ " Готовимся к Пасхе!".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

250 мл молока

2 крупных яйца

200 г сахара

125 г растительного масла

20 г свежих дрожжей

500-600 г муки

от себя добавила 50 г жирных сливок

80-100 г изюма, замоченного в роме (можно цукаты)

1 ч.л. ванильного экстракта

щепотка соли

Приготовление:

Я сразу замочила 300 г изюма в роме за 4 дня до того, как начала печь.

Яйца взбить с сахаром до увеличения в объеме.
В теплом молоке растворить дрожжи.
В муку влить растительное масло, добавить сливки, щепотку соли, начать смешивать миксером. Добавить теплое молоко с дрожжами и взбитые яйца, ванильный экстракт, перемешивать миксером 15 минут. Консистенция должна быть, как у густой сметаны. Если нужно, добавить муку.
Выложить тесто в миску, поставить в теплое место на 1-2 часа, чтобы поднялось.
Подмять. Изюм смешать с 1-1.5 ст.л. муки, добавить в тесто, хорошо размешать.
Оставить тесто подниматься.
Подмять еще раз. Разложить в формы на половину или 2/3 формы. Накрыть полотенцем и оставить подниматься на 30-40 минут.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 30-40 минут до золотистого цвета.
Проверить готовность шпажкой - должна выходить сухой.
Вынуть из духовки, накрыть полотенцем. Дать остыть.

Покрыть глазурью: 1 белок + 300 г сахарной пудры + 1 ч.л. лимонного сока.
Размешать, глазурь должна быть густой. Намазать верхушки, опсыпать посыпкой.
Дать подсохнуть.
Приятного чаепития!

Комментарии (39)

sago_cuisine 31 марта 2015 20:22

Ни разу на растительном масле не пекла кулич!

eastflower 31 марта 2015 20:34

Светочка, я впервые пекла. В прошлом году на сливках делала, надо будет найти рецепт,там тоже очень нежный мякиш получился. Но оно жидкое было и его надо класть буквально 1/3, иначе - убежит. Хочу завтра твой вариант опробовать.

mila_kanari 31 марта 2015 20:27

Лена, какие они у тебя красивые получились! Мякиш - шикарен!Если еще нужны ссылки могу парочку дать на самые вкусные, которые опробованы мной.Ты на продажу бешь делать?

eastflower 31 марта 2015 20:33

Мила, спасибо! Кидай, надеюсь, успею опробовать. На счет на продажу - не знаю, если будут заказывать - не откажусь. Но больше для себя хочу. Я только в прошлом году испекла, а теперь повод есть с дрожжевым тестом поработать. Я к нему немного с пиететом отношусь, долго собираюсь, чтобы сделать.

manyakotic 31 марта 2015 21:02

Интересный рецепт, срез хороший, видно, что мягкий :)

eastflower 31 марта 2015 21:26

Марина, спасибо! Подскажи, пожалуйста, как сохранить его таким несколько дней. Ведь куличи пекут заранее, чтобы их освятить. Хочу, чтобы в Пасху они остались мягкими.

tania_bondarets 31 марта 2015 22:19

Лена, отличные получились куличики)

eastflower 31 марта 2015 22:23

Танечка, спасибо! Подскажи, пожалуйста, как их сохранить мягкими. Я вот буду печь в четверг, хочу, чтобы до Пасхи (3-4 дня) сохранились мягкими.

liligorina 31 марта 2015 22:34

О! Уже куличи пошли в ход)) Симпатичные))Я даже и не знаю буду ли тренироваться)) То ли сразу уж к Пасхе по нескольким рецептам напеку.

eastflower 31 марта 2015 22:36

Да, и тебе тренироваться не надо :)), это я только их осваиваю :))

wowcook 31 марта 2015 22:59

Ооо! Мне тоже пора изюм замочить)))

eastflower 31 марта 2015 23:45

Такой аромат классный - ром, ваниль. Надо еще купить изюма и в коньяке замочить. Жду твоих куличей :))

girenis 31 марта 2015 23:03

Шапка из глазури просто шикарна, ням-ням самое вкусное! Мы всегда с шапки начинаем есть, а основную часть часто на сухари в духовке поджариваем, если не очен удалась или много осталось, сухари получаются вкусными.

eastflower 31 марта 2015 23:45

Спасибо большое! У меня дети тоже так ничинают есть :))

lily_rocha 31 марта 2015 23:16

очень красивые! я в прошлом году пробовала так по пару штук, основные мама печёт, вот думаю, может ещё такой в этом году испытать?Лена, слишком сложно для новичка справиться с таким рецептом?

eastflower 31 марта 2015 23:44

Юля, спасибо! Этот рецепт довольно простой. Мне самое сложное было - дождаться, когда первый раз поднимется, так как нетерпеливая, а ждать надо.

flamebelle 31 марта 2015 23:19

Отличный рецепт! И необычный! Я тоже хочу попробовать!

eastflower 31 марта 2015 23:46

Оксаночка, спасибо! Надеюсь, тебе понравится. Он такой нежный получается. Хочу теперь на опаре поставить.

magdacook 1 апреля 2015 00:11

о, так вроде рано еще куличи раздавать)))мякиш мне нравится, он "сочный"? кажется, что не сухой, я такие люблю!

eastflower 1 апреля 2015 00:13

Мариночка, не, раздаю ,чтобы самой не съесть :)), это родителям к чаю. Мякиш мягкий, нежный. Мне тоже такой нравится.

halynatykhoruk 1 апреля 2015 00:41

ничего себе,для первенцев вообще высший пилотаж-идеальные!ая люблю сдобные куличи и тоже не могу устоять,объедаюсь ими.один год напекла столько,что потом до июля ела.

eastflower 1 апреля 2015 12:31

Галенька, спасибо! Думаю, до Пасхи наемся ими :)), зато опробую разные варианты :)). Сколько же ты испекла?!

seredan 1 апреля 2015 00:42

Очень красивые куличи получились, Леночка! И структура отличная!)))

eastflower 1 апреля 2015 12:31

Спасибо! на очереди уже целый список того, чего хочу. Теперь надо с опарой подружиться.

agro_al 1 апреля 2015 10:12

Леночка! Какая же красота! Уже во всю чувствуется преддверие праздника! Очень красивые у тебя они вышли и с растительным маслом ты меня удивила, по разрезу видно, что мякишь пушистый!

eastflower 1 апреля 2015 12:33

Заремчик, спасибо! Да, настроение такое, я вот к чаю отнесла тренеру и родителям отдала. С растительным маслом хороший такой, мне понравился. Сейчас с опарой пойду ставить. Завтра дам маме на пробу, она у меня по дрожжевому тесту спец.

julia_gira 1 апреля 2015 13:50

Красивые очень! Я в прошлом году пекла на оливковом масле. Пеку в субботу. Сохраняю их в кастрюле,выстеленное хб полотенцами и накрываю полотенцем,чтоб воздушная подушка оставалась. Как свежие.

eastflower 1 апреля 2015 14:22

Спасибо большое! Я буду печь для бабушки в четверг, поэтому хочется, чтобы в воскресенье мягкими остались.

natapovarenok 1 апреля 2015 16:30

Лена, какой кулич красивый!

eastflower 1 апреля 2015 18:58

Наташа, спасибо! В этом году решила освоить их, как-то не удавалось испечь.

sugar74 1 апреля 2015 18:39

Красивые куличи! А они какие получаются по-структуре - плотные, влажные, мягкие?

eastflower 1 апреля 2015 18:58

Спасибо! Куличи получаются мягкими, не влажными.

agro_al 3 апреля 2015 08:41

а для меня кулич любой детством веет) вот уже тоже экспериментирую с тестом!

sunpolina 3 апреля 2015 15:21

Чудесный :) Сразу пахнуло весной и Пасхой :)

eastflower 4 апреля 2015 00:14

Полиночка, спасибо!

tastyak 10 апреля 2015 04:06

Ленусь! Спасибо, как раз ищу рецепт кулича в гости нести!)

eastflower 10 апреля 2015 09:23

Настя, буду рада, если пригодится.

tastyak 14 апреля 2015 04:46

Леночка! Я испекла! Всё супер, моим понравились- у меня получилось два средних кулича, с сухими дрожжами-3 раза поднималось тесто!)Спасибо тебе за рецепт!)

eastflower 14 апреля 2015 09:43

Настя, спасибо! Здорово, что все получилось. А какие дрожжи использовала - быстродействующие? Рада, что понравился.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast