

## Кулич

### Ингредиенты

- Молоко - 0.5 л
- Яйцо - 10 шт
- Сливочное масло - 350 г
- Сахар - 500 г
- Соль - 0.5 ч.л
- Лимон - 1 шт
- Цедра апельсина - 1 шт
- Мускатный орех - молотый 1 ч.л
- Ванильный сахар - 2 пакетика
- Дрожжи - свежие 100 г
- Изюм - 200 г
- Сахарная пудра - 0.2 стакана (для глазури)
- Пшеничная мука - 1,5-2 кг



Рейтинг блюда: 2.5/5

### Процесс приготовления

1

В теплом молоке растворяем дрожжи, ложку сахара, немного муки (примерно 5 ст. л.) и ставим в теплое место для брожения.

2

Отделяем от двух яиц белки и пока убираем их в холодильник - они понадобятся для глазури. Остальные яйца разбиваем, добавляем соль и оставляем на кухне до утра. От такой процедуры яичные желтки становятся ярче и кулич, соответственно, красивее.

3

Тем временем растапливаем масло. В яйца добавляем сахар, вливаем растопленное масло, добавляем мускатный орех и ванильный сахар.

4

Лимон трем на терке целиком, с апельсина снимаем только цедру. Ложечку лимонного сока оставляем для глазури.

5

Опара подошла. Вливаем в нее нашу подготовленную смесь и хорошо перемешиваем. В большую миску насыпаем муку (1,5 кг), добавляем получившуюся (уже дрожжевую) смесь и начинаем месить тесто. В конце замеса добавляем изюм, вымешиваем чтобы тесто перестало липнуть к миске, не больше и не меньше. Кастрюлю с вымешанным тестом хорошо укутываем. Когда поднимется, хорошо обминаем - и опять на подъем. Поднявшееся во второй раз тесто раскладываем в формы, смазанные маслом и посыпанные манкой, накрываем полотенцем и оставляем подниматься.

6

Когда тесто в формах поднимется вот так, можно ставить их в разогретую до 200 градусов духовку. Первое время духовку не открывать. Готовность проверяем зубочисткой. Если верх начинает подгорать, а середина сырая, накрыть формы листом пергамент. Для глазури взбиваем отложенные два белка, постепенно добавляя сахарную пудру и в конце - чайную ложку лимонного сока. Покрываем верх "пасочек" глазурью и украшаем посыпкой.

Приятного вам аппетита :)