

## Куличи шафрановые

### Ингредиенты

- Молоко - 250 мл
- Дрожжи - 7-11 г сухих (или 50-60 г свежих)
- Сахар - 150 г
- Ванильный сахар - 2 ч.л
- Желтки - 5 шт
- Шафран - рыльца, щепотка (или 1/3 ч.л молотого шафрана)
- Сливочное масло - 200 г (или маргарин)
- Мука - 650-700 г
- Изюм - 50 г
- Орехи - 50 г
- Цукаты - 50 г

### глазурь:

- Белки - 2 шт
- Сахар - 100 г



Рейтинг блюда: 3.5/5

### Процесс приготовления

1

Рыльца шафрана растереть в ступке. Залить 3 ст.л горячей воды. Оставить на 10-15 минут.

2

Молоко немного подогреть (чтобы оно было чуть теплее), добавить дрожжи и 1 ч.л сахара. Добавить 200 г муки, перемешать, накрыть полотенцем, поставить в теплое место. Опара должна увеличиться вдвое (на это потребуется около 30 минут).

3

Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Желтки добавить в подошедшую опару, перемешать. Добавить шафран (вместе с водой). Добавить размягченное масло, перемешать. Добавить 450–500 г муки, замесить тесто. Тесто необходимо хорошо вымесить, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам. Снова поставить тесто в теплое место. Дать тесту хорошо подняться (на это потребуется 50–60 минут). Тесто должно хорошо подняться.

4

Орехи измельчить. Если цукаты крупные, их надо нарезать небольшими кусочками. Добавить в тесто изюм, орехи, цукаты. Хорошо перемешать. Снова поставить тесто в теплое место, дать хорошо подняться.

5

Форму смазать маслом, выложить тесто на 1/3 высоты формы. Дать тесту еще раз подняться уже в форме. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, выпекать в течение 35–40 минут (время приготовления зависит от размера формы). Если верх кулича начнет подгорать, накройте его фольгой. Готовые горячие куличи смазать глазурью (белки взбить с сахаром) и посыпать кондитерской посыпкой или украсить цукатами.



Приятного вам аппетита :)