

Сладкий пасхальный кулич с ЛИМОННЫМИ НОТКАМИ

Ингредиенты

- Мука - 1 кг
- Молоко - 0.5 л
- Сахар - мелкий 350 г (плюс еще немного)
- Дрожжи - живые 90 г
- Яйцо - 10 шт
- Сливочное масло - 200 г
- Лимон - 1 шт
- Изюм -
- Цукаты -
- Орехи -
- Мускатный орех -
- Кардамон -
- Ваниль - стручок
- Ванильный сахар -
- Темный ром -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Готовим опару: молоко подогреем до чуть теплого состояния, добавляем 3 ст.л. мелкого сахара и, помешивая венчиком, крошим 90 г свежих дрожжей, постепенно вводим 2 стакана просеянной муки. Даем опаре подойти в теплом месте.

2

Подготавливаем ингредиенты: просеиваем 0,6 кг муки и добавляем хорошую щепотку соли. Замачиваем изюм в кипятке, добавляем темный ром и стручок ванили, очищенный от семян, оставляем минут на 15-20, сливаем воду. Отделяем белки от желтков, желтки растираем с сахаром. Топим на огне сливочное масло.

3

В подошедшую опару венчиком, по часовой стрелке, вводим желтки с сахаром, растопленное масло и подготовленную муку.

Отправляем тесто отдыхать в теплое место, пока оно не увеличится в 2,5-3 раза. Поднявшееся тесто снова вымешиваем и ставим подниматься - повторяем эти манипуляции еще 2 раза.

4

Взбиваем 90 г белка с щепоткой соли до твердых пик.

5

В подошедшее тесто добавляем по вкусу: кардамон и мускатный орех, семена ванили (для удобства разбавьте их в воде, так их легче равномерно распределить в тесте), ванильный сахар, изюм, обжаренные раздробленные орехи, цукаты и цедру 1 лимона, белок. Все это аккуратно перемешиваем.

6

В формы, смазанные сливочным маслом, на 2/3 выкладываем получившееся тесто и снова даем ему подойти в течении 7-10 минут, сверху посыпаем орешками.

7

Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов примерно на 40 минут, проверяя деревянной палочкой степень готовности кулича.

8

Для глянцевой глазури: сок лимона, 3 ст.л сахара и использованный ванильный стручок прогреваем до растворения сахара и наносим глазурь на выпеченные куличи.

Приятного вам аппетита :)