



ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИЧИ

Для того чтобы испечь пасхальные куличи, выдели один день. Лучше всего, если это будет чистый четверг.

В то время пока настаивается тесто, можно будет заняться домашними делами и не торопить события!

Идеальный график такой:

12:00 - 14:00 - приготовление и "работа" опары

14:00 - 14:30 - замес теста

14:30-17:00 - тесто настаивается

17:00-17:30 - добавляем начинку, раскладываем по формам

17:30-18:00 - тесто "подходит" в формах

18:00-19:40 - запекаем (+/- естественно)

20:00-21:00 - делаем глазурь и украшаем!

Понадобится:

Для теста:

Большой замес - примерно 10 средних куличей (+/-)

мука - 2 килограмма

молоко - 1 литр

желтки - 20 штук

сахар - 600 граммов

масло сливочное - 600 граммов

живые дрожжи - 150 граммов

соль - 1 чайная ложка

Наполнение на твой вкус - цедра апельсина, изюм (2 стакана),

цукаты и орехи

Кулинарные ароматизаторы - 2-3 колбочки

Для глазури:

сахарная пудра - 1 стакан

белки - 2 штуки

лимонная кислота

Для украшения я выбрала разные виды орехов, цукаты и розмарин!

Приготовление:

Заранее выложи масло, молоко и яйца из холодильника, чтобы они были комнатной температуры. Если планируешь класть изюм замочи его в кипятке и обсуши. Муку просей через сито. Сначала нужно приготовить опару.

Опара - это разведение дрожжей. Для того, чтобы они начали работать их нужно соединить с теплым молоком и мукой.

В процессе брожения они выделяют углекислый газ, этот процесс делает тесто воздушным и выпечка по консистенции становится как хлеб, а не как печенье :)) ...

как-то так. Чем лучше дрожжи, тем лучше опара, тем больше воздуха в тесте, тем нежнее готовая выпечка. В пирогах, где не используются дрожжи, эту роль играет сода или разрыхлитель.

По тому, как сработали дрожжи в опаре, можно понять, как поведет себя тесто дальше. Лучше использовать свежие дрожжи, а не сухие - они подводят реже.

Тем не менее, если дрожжи подвели и опара не пузырится, смело выливай и делай опару заново, с другими дрожжами.

Возьми половину молока чуть теплее комнатной температуры (но не горячее), влей в глубокую миску и раскроши в него дрожжи, 2 столовые ложки муки и две столовые ложки сахара.

Накрой полотенцем и поставь в теплое место на 2-3 часа. Теплое место может быть у батареи или в открытой духовке, включенной на 100 градусов.

За это время опара должна запузыриться и осесть.

Видео первой части процесса (опара) тут:



Желтки комнатной температуры разотри с сахаром.

Соедини опару с желтками.

Добавляя оставшееся молоко и муку, замеси тесто.

Когда тесто станет однородным и будет не сильно липнуть к

рукам - самое время постепенно вмешивать мягкое сливочное масло.

Замешивай тесто с маслом пока оно не станет однородным.

Уложи тесто в большую емкость, накрой полотенцем и поставь в теплое место на 2-3 часа. Емкость должна быть значительно больше по объему, чем тесто, так как оно поднимется минимум в два раза. Считается, что сквозняк и громкие звуки могут помешать тесту подняться.

Видео второй части процесса (замес теста) тут:



Пока углекислый газ работает над пушистостью пасочек займись начинкой и формами. Если используешь железные формы - смажь их маслом и мукой. Я обычно присыпаю кукурузной мукой или манкой. Если бумажные, то можно не смазывать.

Последнее время я перешла полностью на бумажные формы,

в них пасочки сохраняют свежесть дольше.

Когда, спустя несколько часов тесто увеличится в объеме прими его рукой.

Аккуратно выложи на поверхность, немного присыпанную мукой. Если тесто все еще очень липнет к рукам, можешь совсем чуть-чуть по поверхности еще присыпать мукой. Вмешивай начинку, но не переусердствуй, чтобы не выпустить весь воздух.

Наполни формы тестом меньше половины. Выставь на противень и поставь еще на полчаса в теплое место. Тесто поднимется практически до верха формы, а в процессе запекания возвысится над ней.

Видео третьей части процесса (добавляем начинку и раскладываем по формам) тут:



Запекай в течении 40 минут при температуре 180 градусов (средний размер).

Видео четвертой части процесса (ставим в духовку) тут:



Видео пятой части процесса (достаем готовые куличи) тут:



Для того, чтобы сделать глазурь для пасхальных куличей, в блендере смешай 1 стакан сахарной пудры, 2 яичных белка и 10 капель разведенной лимонной кислоты.

Как украшала я свои пасочки смотри здесь:



www.sifood.com.ua - Пасхальные куличи