ЗОЛОТЫЕ ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИЧИ НА ЙОГУРТЕ С КУРКУМОЙ

Я была бы не я, если бы не поэкспериментировала бы с пасхальными куличами! Классический рецепт мне уже дается легко, пора что-то в нем менять!
Почему бы не заменить молоко йогуртом и не добавить для золотистого цвета куркуму?

Понадобится:

дрожжи живые - 100 граммов
молоко - 200 граммов
яичный желток - 10 штук
мука - 1300 граммов
сахар - 400 граммов
йогурт натуральный 2,5 % ГМЗ - 700 граммов
масло сливочное - 200 граммов
куркума - 3 столовые ложки
изюм и курага - 200 граммов

коньяк - 50 граммов

Приготовление:

Рекомендую для начала ознакомится с тонкостями классического рецепта, и только затем приступать к приготовлению в этих пропорциях.
Сделай опару - залей дрожжи теплым молоком, добавь ложку муки и ложку сахара и поставь в теплое место на час - полтора.

Желтки смешай с сахаром и перемешай. Добавь опару (вспенившиеся дрожжи), и постепенно добавляя йогурт и просеянную муку замеси тесто.
Добавь мягкое сливочное масло. Куркуму раствори в небольшом количестве кипятка и добавь к тесту. Замешай однородное тесто. Меси примерно 20-30 минут, но тесто должно остаться немного липким, не забитым. Поставь в теплое место на 2-3 часа. Изюм и курагу помой и залей коньком.

Когда тесто увеличится в два раза, обомни его, добавь сухофрукты и переложи в формы для запекания, наполняя формы на половину. Поставь в теплое место еще минут на 40. Разогрей духовку до 180 градусов и запекай паски 30-40 минут в зависимости от размера.