

Рубрику
ведет
Светлана
ЯКОВЛЕВА

Приближается Пасха: печем куличи

ПРИ ЭТОМ МЫСЛИ
ДОЛЖНЫ БЫТЬ СВЕТЛЫМИ



Пасха наступит 20 апреля, но уже на прошлой неделе в магазинах появились куличи. Стоят они недешево — от 70 — 100 рублей за маленький и до 1000 рублей за большой фирменный кулич с украшениями. Лучше испечь самим: будет экономнее и вкуснее. Приводим пару рецептов, которыми поделились с нами прихожанки храма Святителя Петра, Митрополита Московского, что на Роменской улице. Но вначале напомним, что печь куличи надо в соответствии с традицией, с четверга на пятницу, накануне Светлого Христова Воскресенья. Перед этим кухню и всю квартиру надо убрать. Браться за дело следует в хорошем настроении, со светлыми мыслями. Продукты необходимо купить хорошего качества. Итак, начнем.

Для верующих людей покрасить пасхальные яйца, испечь куличи, а затем освятить их — неперенные хлопоты в ожидании Светлого Христова Воскресенья.

КУЛИЧ КЛАССИЧЕСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: молоко теплое — 1,5 стакана, дрожжи — 50 г, мука — 1 кг, яйца — 6 штук, масло сливочное — 300 г, сахар — 2 стакана, изюм — 150 г, миндаль — 50 г, цукаты — 50 г, соль — 3/4 чайной ложки, ванилин — щепотка.

● Посуда, где будет замешиваться, а затем подниматься тесто, должна в три-четыре раза превышать по величине объем всех ингредиентов, чтобы потом не пришлось перекладывать убегающее тесто в другую кастрюлю. Вольем туда теплое молоко и разведем в нем дрожжи, всыплем полкилограмма муки и тщательно размешаем, чтобы не было комков. Поставим посуду с тестом-опарой в теплое место, прикрыв чистой тканью.

● Яйца вымоем. Аккуратно разобьем и отделим желтки от белков. Белки поместим в чистую посуду без следов жира, иначе они будут плохо взбиваться, и поставим на некоторое время в холодильник. Желтки взбиваем с сахаром до белой пены любым способом: венчиком, одной или двумя вилками, ложкой или с помощью блендера.

● После того как тесто увеличится в объеме вдвое (на это потребуется от 30 минут до часа), добавим яичные желтки, растертые с сахаром и ванилином, остальную муку, соль, масло. Сливочное масло нужно предварительно растопить и влить в готовую опару не горячим, а теплым, перед тем как всыпать остальную муку. Можно использовать просто размягченное масло. Тщательно размесим тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от дна и стенок посуды. Добавим взбитые в густую пену белки и продолжим месить еще некоторое время, пока тесто не перестанет прилипать к пальцам. Поставим тесто, прикрыв тканью, в теплое место и, когда оно вновь увеличится в объеме вдвое, добавим изюм, измельченные орехи, нарезанные небольшими кубиками цукаты.

● Изюм без косточек предварительно хорошо промоем, ненадолго замочим в теплой воде или роме, коньяке, ликере. Затем просушиваем на бумажных полотенцах. Миндальные орехи или фундук предварительно промоем, замочим в горячей воде на 15 — 20 минут, снимаем шкурку, дробим мелко, просушиваем или обжариваем и отправляем в тесто. Можно также добавить мелко нарезанную курагу, цедру, вяленые вишни без косточек.

● Готовность кулича проверим чистой и сухой лучинкой, воткнув ее в кулич, — если ее поверхность будет сухой, то кулич испекся.

● Чтобы верх кулича не подгорел, незадолго до окончания выпечки, когда он достаточно подрумянился, верх прикроем кружком бумаги, смоченной водой.



Украшая кулич, можно проявить всю свою фантазию.

КУЛИЧ ГОТОВ. Аккуратно вынимаем форму из духовки и укладываем на бок. Периодически переворачиваем форму с боку на бок — до тех пор, пока он не остынет. Только потом аккуратно достаем из формы и украшаем взбитыми белками с сахаром, глазурью, цукатами, декоративной присыпкой, ягодами из варенья.

ГЛАЗУРЬ

В кастрюльку нальем 150 мл воды и всыплем туда 400 г сахарного песка. Поставим на сильный огонь. Как только сироп закипит, убавим огонь, снимем пену и будем варить до полного растворения сахара. Для проверки готовности капнем сироп в холодную воду — если капля не растекается, а становится как тесто, из которого даже можно скатать шарик, то глазурь готова. Остудим ее до 40 градусов, взобьем миксером с насадками для вымешивания теста, чтобы получить плотную белую массу. Для смазывания кулича сахарной глазурью необходимо ее предварительно прогреть, чтобы она стала пластичной.

КУЛИЧ С МИНДАЛЕМ

Замесим тесто так же, как указано в рецепте классического кулича, приготовленного опарным способом.

300 г миндаля обдаем кипятком и очищаем от кожуры, затем тонко нарезаем, просушиваем и обжариваем.

Перед тем как поставить кулич в духовку для выпечки, сверху посыпаем его миндалем.

● Подготовим формы: стенки нужно смазать маслом и посыпать молотыми сухарями. На дно положим кружок промасленной пергаментной бумаги, чтобы кулич не прилип.

● Выложим тесто в форму с таким расчетом, чтобы оно занимало 1/3 или не более 1/2 высоты. Тогда кулич получится пышным.

● Поставим формы с тестом в теплое место и, как только его объем увеличится до 3/4 формы, смажем сверху взбитым яйцом и поставим в духовку, нагретую до 180 градусов, примерно на 50 — 60 минут.