Куличи с изюмом и курагой

Добавил(а) Оля
24.04.09 17:42 - Последнее обновление 03.02.10 05:55

Продукты

- Мука - 1кг 500 гр
- Дрожжи - 12 гр (1 пакет)
- Молоко - 500 мл
- Сливочный маргарин - 200 гр

- Яйца - 5 шт, Ванильный сахар - 1 ст.л.
- Сахар - 250 гр, соль - 1/2 ч.л.
- Изюм - 200 гр., Курага - 200 гр.
- Время приготовления 4 часа.

Готовим опару.

Смешиваем 500 мл подогретого молока, дрожжи, 500 гр муки и 2 ст.л. сахара в замесочном блюд

Ставим в тёплое место.

Смешиваем яйца.

Желтки отделяем от белков. В желтки добавляем 250 гр. сахара, ванильный сахар и перемешива

Добавляем растопленный маргарин.

Белки взбиваем до плотной пены.

Опара.

Опара увеличилась в 2-3 раза.

Добавляем взбитые желтки.

Добавляем взбитые желтки в опару и хорошо перемешиваем.

Добавляем взбитые белки.

Затем сразу добавляем взбитые белки и хорошо перемешиваем.

Тесто.

Добавляем оставшуюся муку и замешиваем тесто.

Готовое тесто ставим в тёплое место.

Тесто очень хорошо поднимается, поэтому лучше взять большую чашу.

Изюм и курага.

Изюм и курагу заливаем горячей водой на 15-20 мин.

Изюм и курага.

Изюм и курагу промываем и выкладываем на полотенце.

Тесто.

Когда тесто поднимется, примешиваем и даем тесту подняться еще раз.

Когда тесто поднимется третий раз, добавляем в тесто изюм и порезанную кусочками курагу.

Тесто готово.

Тесто перемешиваем с изюмом и курагой и раскладываем в формы.

Теста в форме должно быть 1/3.

Куличи.

Даём куличам в формах подняться и выпекаем в разогретой до 160 градусов духовке 20-25 мину

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:14}