Кулебяка

"Ингредиенты
250 мл молока
7 г сухих дрожжей (или 30 г сырых)
500-700 г муки
3 яйца
200 г сахара
100 г сливочного масла или маргарина
2 ч.л. ванильного сахара
100 г орехов (по вкусу)
100 г цукатов
100 г изюма
Молоко немного подогреть (чтобы оно было чуть теплое), растворить в нем дрожжи.
Добавить 250 г муки, хорошо размешать, накрыть и поставить в теплое место. Опара должна увеличиться вдвое (ок 30 минут).
Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром до исчезновения крупинок.
Белки взбить со щепоткой соли в пену.
В подошедшую опару добавить желтки, перемешать.
Следом добавить размягченное (не топленое) масло, перемешать.
Затем добавить белки, перемешать.
Добавить оставшуюся муку, замесить тесто. Тесто необходимо хорошо вымесить, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам. Снова поставить тесто в теплое место. Дать тесту хорошо подняться (примерно час).
Когда тесто поднимется, его надо перемешать, и дать тесту еще раз подняться.
Орехи мелко порубить.
Подошедшее тесто разделить на 3 части.
Каждую часть раскатать в полоску 10х50 см.
На полоску выложить орехи, разровнять.
Свернуть рулет.
Края хорошо защипнуть.
Такой же рулет сделать с изюмом (изюм предварительно вымыть и высушить).
И с цукатами.
Из полученных рулетов сплести косичку.
Из косички сформировать венок.
Противень смазать маслом или застелить бумагой для выпечки.
Выложить венок.
В середину поставить огнеупорную форму (это делается для того, чтобы получилось углубление, в которое потом можно положить яйца).
Поставить в разогретую до 180 градусов духовку.
Выпекать в течение 35-40 минут."
Материться, как сапожник, мне мешало лишь скудное знание ненормативной лексики, отсутствие понимающей аудитории и причина, ради которой все это затевалось - светлый праздник. :). Работа с тестом для меня минное поле. Оказывается, что субстанция рвется (а еще мнется и гнется :))), липнет, или наоборот, разваливается. Сплошные сюрпризы! :) [¶](http://www.nn.ru/popup.php?c=classForum&m=forumCutTree&s=537&do=cutread&thread=671652&topic_id=13152219&year=2009)