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)