



## Ingrédients

- 1 kg de farine
- 2 verres de lait
- 50 g de levure fraîche (ou 16 gr de levure sèche de boulanger)
- 2 verres de sucre en poudre et 2 sachets de sucre vanillé
- 3 œufs
- 300 gr de beurre
- 100 gr de raisins secs
- 1 boîte de fruits confits, (quelques amandes émondées pour la décoration)
- sel



## Préparation

1. Délayer la levure de boulanger dans le lait un peu chaud (attention pas bouillant), puis ajouter 500 gr de farine, une pincée de sel. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Couvrir d'un linge et mettre près d'un radiateur ou dans le four - programme : pâtes levées, soit une température de 40 °C. Cette pâte doit doubler de volume (environ  $\frac{1}{2}$  heure à  $\frac{3}{4}$  d'heure).
2. Pendant ce temps, faites gonfler les raisins secs dans une infusion de thé chaud pendant 15 minutes, puis les passer
3. Lorsque la préparation a doublé de volume, dans un autre récipient, séparer les blancs des jaunes d'œuf. Battre ces derniers avec le sucre et les sachets de sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu (non bouillant), mélanger à la pâte levée.
4. Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter à la préparation, enfin, ajouter le reste de la farine. Couvrir et laisser lever au chaud (la pâte doit encore doubler de volume). En dernier temps, ajouter les raisins secs et les fruits confits (on peut aussi mettre du safran - 2 doses).
5. Placer la pâte dans des moules remplis à 1/3 (car elle monte beaucoup) que l'on aura beurrés, puis tapissés de papier sulfurisé -> on peut utiliser des boîtes de conserve grand format (laisser le papier sulfurisé débordé bien droit pour guider le koulitch qui montera encore lors de la cuisson).
6. Couvrez et laissez reposer au chaud une troisième fois. Lorsque la pâte a doublé de volume, mettre à four chaud (180° C) pendant 50 à 60 mn, il est cuit lorsqu'une lame de couteau piquée ressort sèche (si le haut du koulitch a tendance à trop doré, poser du papier alu dessus).
7. Préparer un glaçage en mélangeant beaucoup de sucre glace et un peu de blanc d'œuf (et du jus de citron, si on veut) afin de former une pâte très compacte que l'on disposera sur le koulitch. Décorez ensuite avec des amandes, et des fruits confits.
8. Dégustez avec la paskhra.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!**