



Домашняя выпечка с орехами, медом, сухофруктами



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Домашняя выпечка с орехами, медом, сухофруктами



ЭКСМО

МОСКВА

2011



Содержание

Пирожки с маком и медом	6
Пирожки с черносливом и миндалем	8
Ореховый торт	10
Торт с черносливом и грецким орехом	12
Ореховый пирог-торт	14
Пудинг из яблок и грецких орехов	16
Персиковые пирожные с ореховым пралине	18
Миндальные полоски с курагой	20
Сметанный кекс с орехами	22
Маффины с орехами и нектаринами	24
Медовый кекс с грецкими орехами, финиками и бананами	26
Пирожные с миндалем	28
Торт с черносливом	30
Пралине из грецких орехов	32
Фигурки из фруктов, орехов и семечек	34
Медовик	36
Торт медовый со сметанным кремом	36
Пахлава	38
Фруктовый пай из теста фило	38
Булочки бриошь с пралине	40
Фисташковая бриошь	42
Пирог «Де флер» со сметаной и персиками	42
Шу с ореховым кремом	44
Перевернутый кекс с грушами	46
Медово-творожный мусс	46



Пирожки с маком и медом

500 г муки

225 мл молока

по 1 щепотке соли и корицы

3 ст. л. сахара

50 г сливочного масла

20 г дрожжей

1 лимон (цедра)

4 яйца

Для начинки:

3 ст. л. меда

300 г молотого мака

100 г изюма

- Муку просеять, сделать углубление. Растворить дрожжи с 0,5 ст. ложки сахара в 100 мл молока. Вылить в углубление и перемешать с мукой. Оставить на 15 минут. Замесить тесто с 1,5 ст. ложки сахара, маслом, цедрой, солью и яйцами. Оставить на 30 минут.
- Раскатать тесто и смазать белком, выложить начинку и сворачивать концы в рулет к центру.
- Нарезать рулет на порционные куски, смазать яйцом, дать подойти. Выпекать 20 минут при температуре 200 °С.

Начинка: Смешать мед, мак, корицу с оставшимся сахаром и изюмом.

Совет от Селезнева

Дрожжи расходуются по количеству взятой муки. Средняя норма: на 1 кг от 20 до 40 г дрожжей, увеличение нормы зависит от сорта замешиваемого теста. Для сдобного теста количество дрожжей увеличивается. Низкую температуру дрожжи переносят хорошо, но при ее резкой перемене могут погибнуть.

