



Домашняя выпечка С ОВОЩАМИ и ГРИБАМИ



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА





АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Домашняя выпечка С ОВОЩАМИ и ГРИБАМИ



ЭКСМО
МОСКВА
2010



Содержание

Пирожки с яйцом, рисом и зеленью	6
Пирожки с грибами и рисом	8
Пирог картофельный	10
Пончики с картофелем	10
Пирог со свежей капустой	12
Треугольники со шпинатом и сыром «Рикотта»	14
Творожные оладьи со свеклой и яблоками	14
Пирог с овощами вверх дном	16
Киш с сельдереем и сливочным сыром	18
Пельмени свекольные	18
Пирог со шпинатом, сыром, орехами и листочками	20
Лепешка с тыквой и оливками	20
Пирог с брокколи, ветчиной и сыром	22
Тарталетки с помидорами	24
Испанский омлет с запеченным сладким перцем	24
Маффины с лисичками и курагой	26
Лепешки с чесноком и петрушкой	26
Пирожки с грибами	28
Расстегаи московские с грибами и рисом	30
Пай из теста фило с ревенем и алычой	30
Овощной штрудель	32
Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами	32
Пирог безе с ревенем	34
Овощной торт	36
Руллет морковный	38
Суфле морковное с творогом	38
Пудинг с корицей, изюмом и морковью	40
Штрудель с тыквой и творогом	42
Тыквенный торт	44
Морковный торт	46



Пирожки с яйцом, рисом и зеленью

Для теста:

160 г муки

50 г сахара

1 яйцо

5 г дрожжей

1 ч. л. ванильного сахара

1/2 ч. л. соли

55 мл молока или воды

80 г сливочного масла

Для начинки:

5 вареных яиц

120 г отварного риса

1 пучок зелени

специи по вкусу

2 ст. л. сливочного масла

- В теплом молоке развести дрожжи, затем добавить половину просеянной муки. Все перемешать и убрать в теплое место до увеличения объема.
- В готовую опару заложить все ингредиенты (кроме масла) и вымесить тесто, затем отбить его на столе. Убрать тесто в теплое место для подъема.
- Готовое дрожжевое тесто, выброженное и охлажденное до 10—20 °С (на нем не должно плавиться масло), раскатать в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделить пласт теста на 3 равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа.
- На среднюю часть пласта нанести предварительно подогретое масло (консистенции густой сметаны).
- Левым концом пласта накрыть намазанную часть, затем смазать маслом образовавшийся второй слой. Накрыть его свободным правым пластом. Должна получиться закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.
- Закатку посыпать мукой и раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см. Очистить поверхность теста от муки и сложить пласт вчетверо (как описано выше). Получается пласт теста из восьми слоев масла. Снова раскатать пласт, сложить его вдвое, втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт с 16, 24 или 32 слоями (в зависимости от того, каким вы хотите получить тесто). Прослаивать тесто при температуре не выше 18 °С. Оставить тесто в прохладном месте.
- Перемешать ингредиенты для начинки. Тесто раскатать в пласт, вырезать из него круги. В середину кругов положить начинку, края теста смазать яйцом, свернуть пирожок в виде равиоли, защипнуть края теста. Выпекать при температуре 200 °С в течение 20 минут.

