



Домашняя выпечка С ВАРЕНЬЕМ и ДЖЕМОМ



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА

АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Домашняя выпечка С ВАРЕНЬЕМ и ДЖЕМОМ



ЭКСМО
МОСКВА
2011



Содержание

Пирожки с вареньем и кунжутом	6
Ленивые пироги	8
Грушевый торт с фундуком и шоколадом	10
Штрейзель абрикосовый	12
Твист	12
Штрудель с орехами	14
Штрудель с маком и грецкими орехами	16
Штрудель с сухофруктами	18
Пудинг из черного хлеба с сухофруктами	20
Слоеные пирожные со сливочно-брусничной начинкой	22
Суфле с корицей и абрикосами	24
Абрикосовые пирожные с йогуртом	26
Королевский пудинг	28
Пасхальные кексы	30
Берлинские пончики со сладкой начинкой	32
Джем из абрикосов	32
Конфитюр из мирабели, моркови и яблок	34
Вишневый конфитюр с красным вином	34
Повидло малиновое темное	36
Конфитюр из яблок	36
Торт «Павлова»	38
Ореховый торт	40
Торт «Ленинградский»	42
Торт «Абрикотин»	44
Торт «Паутинка»	46



Пирожки с вареньем и кунжутом

1,2 кг муки

2 стакана воды (теплой)

1 ст. л. растительного масла

1 пакетик сухих дрожжей

1 ч. л. соли

1 ст. л. сахара

200 г варенья

400 г кунжута

1 яйцо

- Муку просеять, добавить дрожжи, воду, соль. Замесить тесто. Поставить его в теплое место, чтобы подошло.
- Когда тесто увеличится вдвое, положить масло и сахар. Вымесить еще раз. Разрезать на кусочки. Раскатать их не очень тонко, положить на кружочки теста немного варенья, защипать концы, смочить яйцом и обмакнуть в кунжут.
- Выпекать при температуре 200°C 20 минут.

Совет от Селезнева

Чтобы пироги долго не черствели, нужно соблюдать следующее: во время того, как тесто подходит, его необходимо осаживать. Можно раскатывать куски и смазывать их растопленным маргарином. Затем завернуть края пласта теста конвертиком, слегка примять и дать постоять. Это можно повторить 2—3 раза.

