

ПОСМОТРИ
КАК!

ПЕЧЁМ ВКУСНО И ПО-ДОМАШНЕМУ ПОДРОБНОЕ РУКОВОДСТВО



БОЛЕЕ 5000
ПОШАГОВЫХ
ИЛЛЮСТРАЦИЙ

УДК 641
ББК 36.997
Д20

Охраняется Законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Оформление дизайн-студии «Три кота»

Да́рина, Дари́на Дмитриевна
Д20 Печем вкусно и по-домашнему / Д.Д. Дарина. — Москва: Астрель; Санкт-Петербург: Полигон, 2013. — 208 с.: ил.

ISBN 978-5-271-44823-2 (ООО «Издательство Астрель»)

ISBN 978-5-89173-581-1 (ООО «Издательство «Полигон»)

Выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий – процесс сложный и требующий немалого усердия. Без соответствующих знаний очень сложно не только придать необходимый вкус выпечке, но и даже определить состояние готовности теста. В этой книге содержится множество подробных рецептов домашней выпечки. Рецепты сопровождаются красочными фотографиями. Именно фотографии помогут вам успешно приготовить любой рецепт. Книга написана настоящими профессионалами в области кулинарии и станет вашим незаменимым помощником на кухне.

УДК 641
ББК 36.997

ХЛЕБ



Хлеб-косичка с ветчиной и сырная булочка

Ингредиенты:

1-го порядка:

мука — 1/2 стакана
соль — 1/2 ч. л.
сухие дрожжи — 3 г
вода — 1/2 стакана

2-го порядка:

мука — 1 и 1/2 стакана
соль — 1/2 ч. л.
сухие дрожжи — 1,5 г
вода — 1/2 стакана
аскорбиновая кислота
(порошок) — 1 г

Сырная булочка

Дополнительно:

сыр — 30 г
Хлеб-косичка с ветчиной
Дополнительно:
ветчина — 2 ломтика



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Сложность



Время приготовления

3 ч 40 мин

1 — 5 В отдельной миске смешать муку, дрожжи и соль. Залить теплой водой. Замешать деревянной лопаткой. 6 — 7 Смешать до однородности, до состояния густой сметаны. 8 — 10 Очистить стенки миски от остатков опары. Оставить при комнатной температуре на 4–18 ч (если в помещении жарко, время можно сократить). 11 Готовая опара должна подняться в 2 раза, а ее поверхность — сморщиться и покрыться пузырьками. 12 — 13 Приступить к ингредиентам 2-го порядка. Развести в теплой воде половину дрож-

Можно сначала развести дрожжи в теплой воде, а затем залить ими смешанную с солью муку.

ВНИМАНИЕ



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



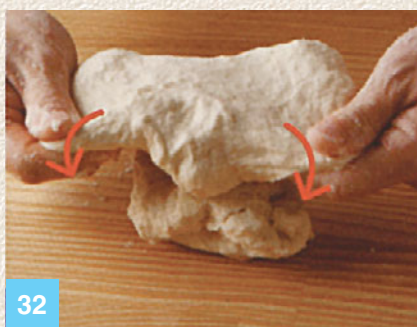
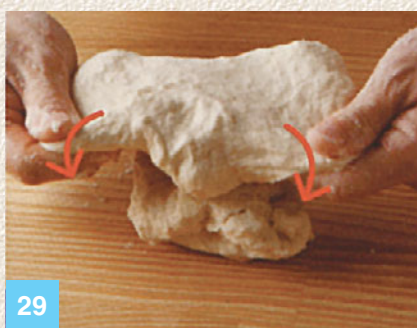
Волокнистое, плохо растягиваемое тесто.

Замешанное опарное тесто не должно быть волокнистым на просвет при растягивании, это говорит о плохом замесе. Тесто с плохо или умеренно развитой клейковиной пластично, но недостаточно эластично.

ВНИМАНИЕ



Хорошо замешанное тягучее тесто с полностью развитой клейковиной.



жей, всыпать аскорбиновую кислоту, размешать пальцами. **14** Смешать в отдельной миске оставшиеся сухие ингредиенты. **15** Влить в сухую смесь дрожжи с аскорбиновой кислотой. **16** Выложить в ту же миску опару. **17–18** Пальцами замешать все ингредиенты. **19** Переложить тесто на посыпанный мукой стол. **20–21** Очистить руки и миску, соединить остатки теста с общей массой. **22–24** Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя. **25–27** Растирать тесто 1–2 мин, затем собрать со стола скребком от краев к середине. **28** Пальцами обеих рук подцепить тесто, немного приподнять, подтянуть к себе. **29** Слегка растягивая его в противоположные стороны, опустить в обратную сторону, накрывая, как капюшоном, остатки теста. **30–32** Продолжать месить тесто 2 мин, повторяя п. 28–29. **33** Потереть руки друг о друга, очищая от налипшего теста. **34** Согнуть тесто к себе



пополам. 35–36 Месить тесто, придавливая запястьем. 37 Повернуть тесто на 90°. 38–39 Продолжать месить запястьем 5 мин, повторяя п. 35–37. 40 После замешивания проверить качество клейковины и промеса. 41 Если тесто неоднородно и клейковина развита не полностью, продолжить месить. 42–44 Замешивать тесто запястьем еще 2–3 мин, пока клейковина не разовьется достаточно. 45 Положить тесто в миску для расстойки на 1 ч при 28–30°C. 46–47 Расстоявшееся тесто выложить на посыпанный мукой стол. 48–49 Разделить тесто на 3 равные части примерно по 140 г каждая (можно использовать весы). 50–53 Каждую часть сложить пополам, положить на стол гладкой стороной вверх. 54 Накрыть полиэтиленовой пленкой и оставить на 20 мин. 55 Взять две расстоявшиеся булочки. 56 Ладонью расплющить каждую в лепешку. 57–59 На середину лепешки положить ломтик ветчины. Накрыть ветчину



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55

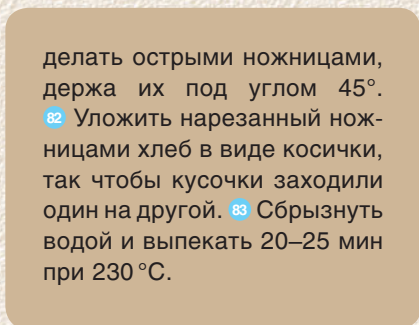


56



57

верхней треть теста, прижать запястьем сгиб. [60](#) Затем накрыть нижней третью. Прижать запястьем. [61—62](#) Сложить вдвое, прижать стыки теста. [63—65](#) Прокатать багет по столу. [66—67](#) Взять третью растянувшуюся булочку, расплющить ее ладонью, высыпать на середину порубленный на кубики 1×1 см сыр. [68—69](#) Сложить одну треть лепешки, накрыть второй третью. [70—72](#) Перевернуть лепешку на 90° швом наверх. Скрутить верхнюю половину теста к середине, аналогично свернуть нижнюю. [73—74](#) Пригладить шов и места стыков. Перевернуть швом вниз. [75](#) Положить расстаиваться на льняное полотенце вместе с багетами с ветчиной на 1 ч при 32°C . [76—77](#) Переложить расстаившиеся изделия на противень или лист для выпечки. [78](#) На сырной булочке сверху сделать надрезы в виде сетки. [79](#) Багеты с ветчиной ножницами разрезать на 6 равных частей, предварительно наметив места разрезов. [80—81](#) Разрезы



делать острыми ножницами, держа их под углом 45°.

82 Уложить нарезанный ножницами хлеб в виде косички, так чтобы кусочки заходили один на другой.

83 Сбрызнуть водой и выпекать 20–25 мин при 230 °С.



Круглые хлебцы

Ингредиенты: (на 6 ломтиков)

Для хлебцев:

сливочное масло — 100 г
миндальный крем (ореховая паста) — 2 ст. л.
нарезанный миндаль (для украшения) — 1/2 стакана

сахарная пудра — 2 ст. л.

Основа для теста:

мука — 1/2 стакана
соль — 1/2 ч. л.
сахар — 2/3 ч. л.
сухие дрожжи — 1 и 1/2 ч. л.
молоко — 1/2 стакана

яйцо — 1 шт.

Дополнительно:

пергаментная бумага
масло или жир (для смазывания формы)
формы для выпечки диаметром 10 см высотой 12 см — 3 шт.

Хлеб



1



2



3



4



5



6



7



8



9

1 В отдельной миске смешать муку, соль и сахар. 2–3 В другой миске смешать дрожжи с молоком, добавить отдельно взбитое яйцо, замешать. 4 Соединить все ингредиенты. 5 Замешать тесто пальцами по часовой стрелке. 6 Выложить тесто на стол. 7 Очистить руки скребком. 8–9 Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя. 10–11 Собрать тесто со стола скребком от краев к середине. 12 Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу, подтянуть вверх. 13–14 Немного подтянуть к себе и, слегка растягивая пальцами в противоположные стороны, опустить его вниз, накрыв, как капюшон, остатки теста. 15 Продолжать месить тесто 25 мин, повторяя п. 12–14. 16–18 Сжать тесто ладонями, сгибая пополам. Положить на стол, растянуть верхнюю часть теста, накрыть,

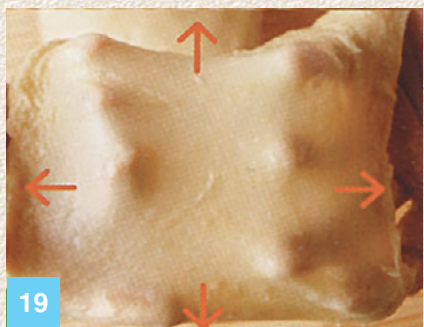
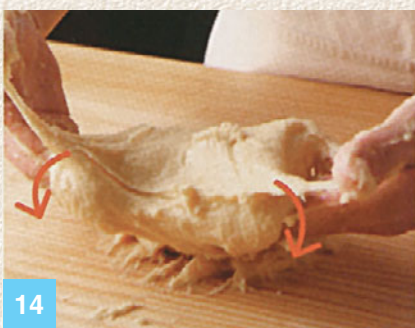
Сложность



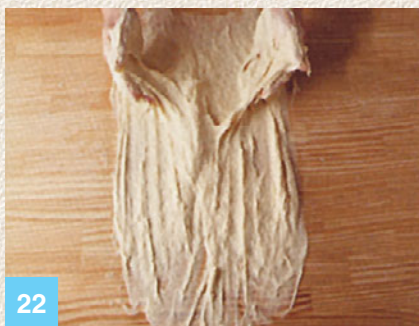
время приготовления

2 ч 00 мин 1 день

2 ч 00 мин 2 день



как капюшоном, нижнюю. ¹⁹ Тесто должно получиться равномерно перемешанным и тягучим (проверить структуру, растянув между пальцами небольшой кусочек). ²⁰ Растянуть тесто на столе в лепешку, положить нарезанное на кусочки охлажденное сливочное масло. ²¹ Разрывая тесто, растирать его по столу, двигая руками в противоположные стороны к себе и от себя. ^{22–23} Собрать тесто со стола скребком от краев к середине, очистить руки. ²⁴ Пальцами обеих рук подцепить тесто снизу, подтянуть вверх. ²⁵ Слегка растягивая пальцами в противоположные стороны, опустить его вниз, накрыв, как капюшоном, остатки теста. ^{26–29} Продолжать месить тесто таким образом 10 мин, перед каждым повтором поворачивая его на 90°. ³⁰ Проверить структуру теста на однородность и пластичность, растянув между пальцами небольшой кусочек. ³¹ Положить тесто в миску для расстойки



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32



33



34

Соединение тестовой массы с маслом будет непрочным, если они имеют высокую температуру. Если температура теста выше 23°C, поставить тесто в холодильник на несколько минут. Растопленное масло нарушит клейковину и тягучесть теста.



ВНИМАНИЕ

Тесто с нарушенной клейковиной.



35



36



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46

на 1 ч 30 мин при 28°C. 32–33 Переложить расстаившееся тесто в поднос с высокими бортами. Распределить по форме подноса. 34 Накрыть полиэтиленовой пленкой и убрать в холодильник на 15–20 ч. 35–36 Выложить тесто на посыпанный мукой стол. 37–38 Сложить вдоль пополам, прижать сгиб ладонями. 39 Разделить на 3 равные части примерно по 200 г каждая. 40 Верхнюю и нижнюю трети теста согнуть к середине. 41–42 Повернуть тесто на 90°, сложить, сформировать шары. 43–44 Расплющить шары ладонью на столе, оставить постоять 20 мин. 45 Отмерить кусок пергаментной бумаги, чтобы при сворачивании в рулон внахлест сверху и сбоку оставалось еще 5 см бумаги. 46 Смазать внутренние стенки форм маслом или жиром. 47 Вставить пергамент. 48 Вернуться к лепешкам. 49–50 Сжав лепешку между двумя ладонями,



сложенными в форме чашечки, сформировать шарик. ⁵¹—⁵² Шарик должен быть по размеру чуть меньше диаметра формы. Прижать шарик ладонью сверху, поместить в форму. ⁵³ Поставить формы на противень, растаивать 1 ч 30 мин при 32°C. ⁵⁴—⁵⁵ После расстойки сделать на верхней части два надреза ножницами в форме креста. ⁵⁶ Выпекать 40 мин при 190°C. ⁵⁷—⁵⁸ Нарезать готовый хлеб на круглые ломтики, толщиной по 1,5 см каждый. ⁵⁹ Уложить ломтики на противень, застеленный бумагой для выпечки. ⁶⁰ Растопить в кастрюле сливочное масло, обмакнуть ломтики хлеба в масло с обеих сторон. ⁶¹ Прогреть хлебцы в духовке 5 мин при 220°C. ⁶²—⁶³ Смазать середину хлебцев ореховой пастой. ⁶⁴ Сверху посыпать немного измельченного миндаля. ⁶⁵ Через сито посыпать хлебцы сахарной пудрой. ⁶⁶ Выпекать 7–15 мин при 220°C.



Содержание



Хлеб	3
Хлеб-косичка с ветчиной и сырная булочка	4
Круглые хлебцы	11
Деревенский хлеб	17
Хлеб Грэхема	25
Багет	34
Швейцарские булочки	35
Булочки с орехами и изюмом	40
Белый хлеб формовой	46
Хлеб из непросеянной муки	56
Ржаной хлеб с тмином	58
Фоккачо с розмарином	60
Хлеб Чиабатта	62
Плетеный хлеб	64
Каравай	66
Багет	68
Ржаной хлеб	70
Лаваш	72
Индийский хлеб «Наан»	74
Хлеб на соде	76
Кукурузный хлеб	78
Тыквенный хлеб быстрого приготовления	79
Самарский белый хлеб	80
Московский молочный хлеб	83
Хлеб «Боярский»	85
Сдоба и выпечка	87
Бейглы (бублики)	88
Бейглы со шпинатом	93
Бейглы с грецкими орехами	96
Бейглы с изюмом	101
Бейглы с томатом	106
Изделия из дрожжевого теста	109
Булочки	110



Завитушки с корицей	112
Рогалики к чаю	114
Круассаны	124
Сахарные булочки	135
Шоколадные булочки	144
<i>Изучаем роль ингредиентов теста</i>	153
Обеденные булочки	154
Булочки с маком	156
Крендель	158
Бутербродные булочки	160
<i>Секреты работы с тестом</i>	162
Кексы, рулеты, торты и пирожные	163
Кекс «Детский»	164
Булочка «Первопрестольная»	165
Завиванец мраморный	167
Булочки с заварным кремом	169
Апельсиновые булочки	171
Рулет с вареньем	172
Лимонный рулет из безе	174
Пасхальный кекс	176
Чизкейк с черникой	178
Сладкий рулет с бананами	180
Коричные яблочки	183
Рулет «Темные ночи»	187
Торт «Карнавальный»	190
Кексы «Именинные»	192
Орехово-шоколадный торт	194
Столичный кекс	196
Кекс «Кракатук»	198
Заварной крем	199
Рулеты с маком и марципаном	200
Шоколадный рулет с каштанами	202
Рулет с корицей	204

