

НА ЗАКВАСКЕ

Татьяна Аврова

Сладкая выпечка



Татьяна Аврова
Сладкая выпечка

«Издательские решения»

Аврова Т.

Сладкая выпечка / Т. Аврова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-857019-3

Это моя третья книга, посвящённая выпечке на закваске. В этой книге я делюсь рецептами сладкой выпечки. Пеките на здоровье и с удовольствием! Радуйте себя и своих близких!

ISBN 978-5-44-857019-3

© Аврова Т.
© Издательские решения

Содержание

Введение	6
Вишнёвые колечки из постного теста на закваске	7
Ингредиенты	8
Формовка. Расстойка	9
Выпечка	10
Приготовление вишнёвой начинки	11
Голландский кулич «Паасброд» на закваске	12
Ингредиенты	13
Приготовление закваски (опары)	14
Тесто. Предварительная расстойка	15
Формовка. Окончательная расстойка	16
Выпечка	17
Приготовление начинки и миндальной пасты	18
Пасхальный кулич из теста на пшеничной закваске	19
Ингредиенты	20
Приготовление закваски (опары)	21
Тесто. Предварительная расстойка	22
Формовка. Окончательная расстойка	23
Выпечка	24
Приготовление белой глазури	25
Пирог «Сладкая вишенка» из теста на пшеничной закваске	26
Ингредиенты	27
Приготовление закваски (опары)	28
Тесто. Предварительная расстойка	29
Формовка. Окончательная расстойка	30
Выпечка	31
Приготовление сиропа	32
Конец ознакомительного фрагмента.	33

Сладкая выпечка

Татьяна Аврова

Дизайнер обложки Вадим Отставнов

© Татьяна Аврова, 2017

© Вадим Отставнов, дизайн обложки, 2017

ISBN 978-5-4485-7019-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Это уже моя третья книга, посвящённая выпечке на закваске. В этой книге я делюсь с вами рецептами сладкой выпечки. Сладкая выпечка по-домашнему – это всегда вкусно, это прекрасный повод собраться для тесного семейного чаепития или чаепития в кругу друзей. А сладкая выпечка на закваске – это не только вкусно, это ещё и полезно. Пеките на закваске! Наслаждайтесь ни с чем не сравнимым ароматом свежеиспечённой выпечки у себя на кухне! Пеките на здоровье и с удовольствием! Радуйте себя и своих близких! Всем удачи!

Вишнёвые колечки из постного теста на закваске



[Видеорецепт](#)

Выпечка по-домашнему – это всегда вкусно.

Предлагаю вам рецепт вишнёвых колечек из постного теста на закваске.

Мягкие, пышные и очень вкусные вишнёвые колечки придутся по вкусу и тем, кто соблюдает пост, и тем, кто соблюдает диету и всем остальным, конечно же, тоже.

Ингредиенты

800 г постного теста на закваске для сладкой выпечки (смотри рецепт «Постное тесто на закваске для сладкой выпечки»)

Для посыпки:

корица по вкусу

Для вишнёвой начинки:

500—600 г замороженной или свежей вишни без косточек

4—5 ст. л. сахара (или по вкусу)

1 ст. л. картофельного или кукурузного крахмала

Формовка. Расстойка

Делим тесто на 16 равных частей. Каждую часть округляем, а затем раскатываем в небольшой прямоугольник.

На один край прямоугольника выкладываем вишнёвую начинку и вместе с начинкой скатываем тесто в рулетик до половины прямоугольника. На второй половине прямоугольника делаем сквозные продольные разрезы, не пересекая границу линии теста, таким образом, чтобы получились неширокие полоски. Продолжим скатывать тесто в рулетик до конца прямоугольника. Оба конца рулетика соединяем вместе, хорошо закрепляем.

Полученные заготовки будущих булочек в форме колечек выкладываем на противень, покрытый пергаментом.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем колечки крепким сладким чаем.

Посыпаем колечки корицей по вкусу.

Выпекаем вишнёвые колечки в духовке, разогретой до 180—190° С, примерно 20 минут до золотистого цвета.

Готовые колечки остужаем на решётке.

Приготовление вишнёвой начинки

Замороженную или свежую вишню, очищенную от косточек, выкладываем в кастрюлю и прогреваем на небольшом огне в течение 5—7 минут.

Не снимая с огня, добавляем 4—5 столовые ложки сахара, 1 столовую ложку картофельного крахмала и всё перемешиваем.

Готовим вишню с сахаром и крахмалом на небольшом огне ещё несколько минут до загустения, а затем остужаем.

Голландский кулич «Паасброд» на закваске



[Видеорецепт](#)

Этот кулич голландцы называют «Хлеб на Пасху» и едят его на завтрак в Пасхальное воскресенье. Кулич очень вкусный, сочный, красивый и может служить отличным дополнением к нашим пасхальным куличам.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера
100 г белой пшеничной муки
100 мл воды

Для теста:

400 г белой пшеничной муки
200 г закваски (опары)
150 мл молока
50 г сливочного масла
1 яйцо
1 ч. л. сахара

Для миндальной пасты:

150 г очищенного нежареного миндаля
100—150 г сахара
сок половины лимона
2 желтка

Для начинки:

200 г изюма
100 г сушёной клюквы
50 г сушёной вишни
50 г грецких орехов

Для посыпки:

сахарная пудра

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем. Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем. Накрываем и оставляем созревать до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объеме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Для начала подогреем молоко и растворим в нём сливочное масло.

В большую миску выкладываем закваску (опару), добавляем молоко со сливочным маслом, яйцо, соль, сахар, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на второй скорости или вручную минут 10—15.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем и оставляем на расстойке на 3—4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объёме минимум в 2 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто разминаем в прямоугольный пласт. Выкладываем на пласт начинку. Равномерно распределяем её по тесту. Складываем тесто в несколько слоёв таким образом, чтобы вся начинка оказалась внутри теста. Хорошо тесто вымешиваем, раскатываем в прямоугольник размером примерно 20х30 сантиметров. Миндальную пасту выкладываем на середину пласта, накрываем её с двух сторон тестом, края аккуратно защипываем. Получаем заготовку голландского кулича.

Выкладываем заготовку на пергамент швом вниз. Вместе с пергаментом помещаем заготовку в форму для выпечки, накрываем и оставляем на расстойке 1 час или до тех пор, пока заготовка не увеличится в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем заготовку молоком.

Выпекаем кулич в духовке, разогретой до 180° С, примерно 30 минут.

Выпеченный кулич остужаем на решётке.

Перед подачей на стол кулич посыпаем сахарной пудрой и нарезаем толстыми лом-
тями.

Приготовление начинки и миндальной пасты

Для начинки изюм и клюкву замачиваем в кипятке минут на 30. Сливаем воду, обсушиваем.

Вишню и грецкие орехи рубим на небольшие кусочки.

Для пасты миндаль очищаем от кожуры, предварительно обдав его кипятком, мелко рубим. Добавляем сахар и сок лимона. Хорошо перемешиваем и убираем в холодильник. Перед использованием вводим в пасту желтки. Всё перемешиваем.

Пасхальный кулич из теста на пшеничной закваске



[Видеорецепт](#)

Очень удачный рецепт пасхального кулича из теста на закваске. По этому рецепту кулич получается с чуть влажноватым мякишем, ароматным, вкусным и нежным.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. ржаного или пшеничного стартера
150 г белой пшеничной муки
150 мл воды

Для теста:

300 г пшеничной закваски
850 г белой пшеничной муки
350 мл молока комнатной температуры
180 г сливочного масла
150 г сахара
4 яйца
½ ч. л. молотого кардамона
1 ч. л. свежей цедры апельсина

Для сухой начинки:

220 г светлого изюма

Для глазури белой:

250 г сахарной пудры
2 белка от куриных яиц
1 щепотка муки

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную белую пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем. Оставляем созревать до 12 часов, пока закваска (опара) не увеличится в объёме в 3 раза

Тесто. Предварительная расстойка

В миску с просеянной мукой выкладываем сливочное масло. Перетираем муку с маслом между пальцами до состояния крошки.

В большую миску выкладываем закваску (опару). Добавляем молоко, соль, сахар, яйца, высыпаем подготовленную мучную смесь. Для дополнительного вкуса добавляем молотый кардамон и свежую цедру апельсина.

Вымешиваем тесто в тестомесе минут 6 на второй скорости. Для ручного замешивания время замеса нужно увеличить в несколько раз.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Тесто для куличей не должно быть слишком густым. Если погрузить ложку в тесто, она должна медленно смещаться в сторону от своего вертикального положения.

Собираем края теста к середине. Чтобы тесто не прилипло к рукам, руки при работе с тестом желательно смазать растительным маслом. Тесто переворачиваем, немного выравниваем его поверхность

Тесто накрываем и оставляем на расстойке примерно на 1,5 часа.

Через 1,5 часа делаем тесту обминку.

Обминку делаем по следующей технологии: берём тесто за один край, максимально вытягиваем его и складываем к середине. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, выравниваем его поверхность, накрываем, оставляем для дальнейшего брожения до тех пор, пока оно не увеличится в объёме раза в 3.

Пока тесто расстаивается, промоем и высушим изюм.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто округляем в шар, накрываем и оставляем для отдыха на несколько минут.

Отдохнувшее тесто раскладываем в не очень тонкий пласт. Равномерно покрываем пласт подготовленным изюмом.

Скатываем тесто в рулет. Делим на столько частей, сколько планируем выпекать куличей.

Формы для куличей смазываем растительным маслом.

Каждую часть выкладываем в куличные формы таким образом, чтобы один срез служил основанием, а второй срез оказался наверху.

Размер каждой части рулета должен быть таким, чтобы заполнить куличную форму лишь наполовину.

Формы с куличами накрываем и ставим на расстойку при комнатной температуре примерно на 2,5 часа или до тех пор, пока тесто не поднимется вровень с краями формы.

Выпечка

Выпекаем куличи в духовке, прогретой до 190° С, минут 30—50. Время зависит от размера куличей, а также от особенностей духовки.

Если макушка кулича будет быстро темнеть, то накройте её фольгой.

Готовым куличам даём 5 минут остыть в формах, потом осторожно вынимаем их из форм.

Куличи остужаем на решётке, а затем покрываем их глазурью из взбитых белков, сверху посыпая куличи специальной цветной присыпкой.

Приготовление белой глазури

Взбить белок с сахарной пудрой до густой пены.

В конце приготовления всыпать муку и тщательно перемешать.

Пирог «Сладкая вишенка» из теста на пшеничной закваске



[Видеорецепт](#)

Великолепный, сочный и ароматный пирог к чаю из теста на закваске.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2 ст. л. пшеничного стартера
100 г белой пшеничной муки
100 мл воды

Для теста:

400 г белой пшеничной муки
200 г закваски (опары)
200 мл молока
50 г сахарного песка
щепотка соли
80 г сливочного масла

Для начинки:

900 г замороженной или свежей вишни без косточек

Для сиропа:

100 г сахарного песка
4 ст. л. воды

Приготовление закваски (опары)

Для закваски (опары) смешиваем все ингредиенты, накрываем и оставляем для созревания на 8 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В глубокую миску выкладываем закваску (опару). Добавляем молоко, сливочное масло комнатной температуры, сахар, соль, просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5—7 минут на 2 скорости, или вручную не менее 15 минут.

Выкладываем тесто в миску. Накрываем и оставляем на расстойке от 3 до 5 часов или до увеличения теста в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на противень, покрытый пергаментом и смазанный маслом. Если в пергаменте нет уверенности, смазать его маслом нужно очень тщательно.

Раскатываем тесто прямо на противне.

Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 1 час.

Размороженную или свежую вишню равномерно раскладываем на тесто после расстойки, слегка вдавливая в пласт.

Выпечка

Выпекаем пирог в духовке, разогретой до 180—200° С, 25 минут.

Затем достаем пирог из духовки и аккуратно, чтобы не обжечься, выливаем на ягоды горячий сироп.

Помещаем пирог опять в духовку и выпекаем до готовности ещё около 10 минут.

Готовый пирог вынимаем из духовки и остужаем.

Остывший пирог нарезаем на порции и выкладываем на блюдо. Перед подачей каждую порцию пирога обсыпаем сахарной пудрой.

Приготовление сиропа

Для приготовления сиропа в небольшой кастрюльке смешиваем сахар и воду, разогреваем и, помешивая, доводим смесь до однородности.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.