

Елена Маслякова

# Твоя пекарня



# Елена Маслякова Твоя пекарня

*Текст предоставлен правообладателем.  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=176353](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176353)  
Е.Маслякова Твоя пекарня: ЛА «Научная Книга»;*

## **Аннотация**

Книга, которую вы видите перед собой, интересна тем, что содержит самые разнообразные рецепты хлебобулочных изделий, пирогов с любой начинкой и сдобы на самый привередливый вкус. Авторы знакомят читателя не только с рецептами выпечки из традиционной пшеничной и ржаной муки, но и предлагают сделать различную сдобу и пироги из рисовой и кукурузной муки. О том, как превратить свою кухню в домашнюю пекарню, и поведает читателю настоящее издание.

Книга рассчитана на массового читателя.

# Содержание

Введение	5
Глава 1. История хлебопечения	6
Глава 2. Оборудование для домашней пекарни	12
Глава 3. Пшеница – источник средиземноморской цивилизации	20
Хлеб	20
Хлеб «Русский»	20
Хлеб «Заварной»	20
Хлеб «Московский»	21
Хлеб «Крестьянский»	21
Хлеб с тмином	22
Хлеб пшеничный с отрубями	22
Хлеб на простокваше	23
Хлеб «Сдобный»	23
Хлеб «Пышный»	23
Хлеб «Пряный»	24
Хлеб домашний белый	24
Хлеб «Оригинальный»	25
Хлеб пшеничный постный	25
Булочки	26
Булочка сдобная (1)	26
Булочка сдобная (2)	26
Булочка сдобная (3)	26
Булочка «Походная»	27
Булочка ванильная	27
Булочка с тмином	27
Булочка с орехами	28
Лимонная булочка	28
Пряная булочка	28
Булочка с курагой	28
Булочка с кремом	29
Булочка с джемом	29
Булочка глазурированная	29
Булочка слоеная	30
Булочка слоеная с орехами	30
Булочка с крабами в томатном соусе	31
Булочка с колбасой в томатном соусе	31
Булочка с рыбой	31
Пончики	32
Пончики «Солнышко»	32
Пончики «Мальвина»	32
Пончики «Витые»	33
Пончики «Мечта»	33
Пончики «Московские»	34
Пончики «Летние»	34
Калачи	35
Калач «Нежность»	35

Калач «Тюлевый»	35
Калач «Нижегородский»	35
Калач «Сборный»	36
Калач «Сдобный»	36
Калач «Праздничный»	37
Ржаной калач	37
Конец ознакомительного фрагмента.	38

# Елена Маслякова

## Твоя пекарня

### Введение

С давних пор и до сегодняшнего дня хлебобулочные изделия у всех народностей пользуются огромной и справедливо заслуженной популярностью. Отсюда понятно, почему в современном мире книжные прилавки просто изобилуют литературой, раскрывающей секреты выпечки мучных изделий. Знания в данной области накапливались многими тысячелетиями, рецепты отбирались по строгому принципу, совершенствовались, сохранялись и передавались от одного поколения к другому.

Сегодня любая домохозяйка может приготовить, например, куличи по самому древнему, уникальному, оригинальному рецепту и получит при этом отличный результат. «Твоя пекарня» рассчитана на самый широкий круг почитателей хлебобулочных изделий, т. к. способы приготовления тех или иных мучных изделий не затруднят ни бывалых пекарей, ни начинающих.

«Твоя пекарня» представляет собой уникальный сборник как чудом сохранившихся старых, так и самых нетрадиционных, своеобразных и экзотических рецептов хлебопекарной продукции. Соответственно, каждый гурман обязательно найдет и откроет здесь для себя что-либо новое, не известное ранее. Используя эту книгу, каждый из вас сможет с легкостью порадовать «мучным чудом» своих домочадцев и близких друзей.

Ознакомившись с содержанием этого эксклюзивного сборника, вы раз и навсегда обретете верного помощника как при составлении праздничного меню, так и при попытке разнообразить каждодневный рацион своей семьи. А предлагаемые нами кулинарные хитрости и секреты лишь обогатят ваш опыт. Книга включает в себя полезную информацию и для тех, кто ведет строгий контроль за состоянием своего здоровья.

Говоря иначе, люди, которые придерживаются каких-либо ограничений в питании, обязательно найдут в этой книге ценные и интересные сведения о калорийности тех или иных мучных изделий. Любопытные и забавные факты из истории хлебопечения могут стать и занимательной темой для беседы за столом. Богатая рецептурная база, изложенная в книге, включает в себя множество самых разнообразных изделий и технологий.

В общем, «Твоя пекарня» – очередная и вполне удачная попытка дать читателям прекрасную возможность побаловать и себя, и членов семьи разнообразными хлебобулочными лакомствами. Еще один плюс этого сборника: мы постарались собрать самые простые и не требующие особых усилий рецепты мучных изделий. Но право выбора и выпечки мучного блюда по эксклюзивному рецепту остается за вами. Говоря иначе, если у вас есть желание попробовать что-либо необычное, то «Твоя пекарня» всегда к вашим услугам.

Если принять во внимание, что вы держите этот сборник в руках уже более 5 мин, значит, вы действительно заинтересованы в том, чтобы превратить каждую обыденную семейную трапезу в самый настоящий праздник души. Можете не сомневаться, эта книга поможет вам усовершенствовать свое уже имеющееся кулинарное мастерство. Но это только слова, лучше, как говорится, один раз попробовать, чем сто раз прочесть. Так что смело приступайте к подготовке оборудования для домашней пекарни и творите на здоровье себе и домочадцам!

## Глава 1. История хлебопечения

Историю хлеба необходимо изучать основательно, поскольку любые преувеличения здесь непозволительны, с другой стороны, о хлебе все знать не может никто. Хлеб каждый день готов открыть что-то новое. Его история – это история человечества, но ведь мы и о человечестве многого еще не знаем. Судьба хлеба удивительным образом переплетается с судьбой человека, рассказ о хлебе и хлебопечении – это рассказ о развитии человека, стран. Рождение хлеба – настоящее чудо, сотворение великого и вечного продукта, который является мерилем достатка людей, символом национального богатства, одним из самых надежных средств борьбы человека с голодом, болезнями, преждевременной старостью.

Когда-то (примерно 15 тыс. лет назад) человек употреблял в пищу сырые зерна диких злаков. С появлением гончарной посуды зерно стали варить. Миновало много веков, прежде чем человек совершил следующий шаг – научился растирать зерна между камнями и смешивать их с водой. Дробленую крупу или, если говорить применительно к хлебу, – грубую муку заливали водой и ставили в горшках на раскаленные камни. Получалась каша, ставшая прародительницей хлеба.

Произошло это предположительно так: во время варки жидкая каша перелилась за стенки горшка, вылилась на раскаленные камни, превратилась в румяную лепешку. Вкусно пахнущая и аппетитная на вид, она привлекла внимание человека, приятно удивила своим вкусом. С этого времени человек стал готовить не просто кашу, а тесто – основу для лепешек, стал печь пшеничный хлеб из пресного теста – самый древний хлеб.

### Интересные факты

Самым древним из дошедших до нас хлебов являются лепешки, найденные учеными-египтологами в гробнице Рамзеса III, – им несколько тысяч лет.

С первых же дней своего рождения хлеб почитался очень высоко, ценился всеми. Не случайно в принятой в Древнем Египте скорописи солнце, золото и хлеб обозначались одним знаком – кружком с точкой в центре. Безусловно, не у всех народов хлеб появился одновременно, но постепенно он получал все большее распространение, обещая быть надежной и верной едой, главной пищей человечества. С появлением хлеба на земле человечество перешло на более высокую ступень своего развития.

Тысячелетия спустя свершилось еще одно гениальное открытие – человек научился печь хлеб из кислого теста. Способ разрыхления теста брожением был открыт в Древнем Египте 5–6 тыс. лет назад. По сути дела, тогда же изобретена технология хлебопечения, используемая в современном хлебопекарном производстве.

По недосмотру раба, приставленного к кухне, тесто, вероятно, закисло, но раб, желая избежать наказания, испек-таки из него лепешки. Вместо ожидаемого наказания он заслужил от хозяина похвалу – лепешки оказались вкуснее, пышнее и румянее тех, что пеклись до сих пор. С этим открытием меняется не только вкус хлеба, но и его внешний облик. Из плоской, пресной, тяжелой и быстро черствеющей лепешки он превращается в нежный, рыхлый, тающий во рту хлеб с приятным ароматом и вкусом.

### Интересные факты

При раскопках древнейших на земле поселений археологи обнаружили черепки глиняных сосудов с окаменевшими кусками ячменного хлеба. На этих черных, обуглившись остатках первой крупяной пищи были найдены отпечатки женских пальцев. Другие археологические находки времен раннего неолита подтверждают, что сбором злаков, измельчением

зерна и приготовлением зерновой каши – теста для лепешек – занимались женщины. Все это позволяет историкам утверждать, что хлебопечение изобретено женщинами, именно представительницы лучшей половины человечества обучили мужчин профессии пекаря, оставив за собой право выпекать хлеб в домашних условиях.

Египтяне внесли новшество и в способ переработки зерна в муку, т. е. изменили качество муки. 5 тыс. лет назад зерно в Египте дробилось в каменных ступках или растиралось на специальных каменных досках (рис. 1). В результате получалась грубая мука, включающая большое количество отрубных частиц, которые при последующей обработке отсеивались, но не окончательно.

Вскоре египтяне изобрели жернова, на которых дробили зерно, измельчая центральную его часть, так называемый эндосперм, до состояния тонкой муки. Отруби из обмолота отделялись при просеивании сквозь сито, и мука тонкого помола уже мало чем отличалась по качеству от нашей. Так произошло окончательное рождение замечательного продукта, называемого хлебом. Египтяне объединили в один процесс три великие древние технологии: выращивание пшеницы высокого качества, применение жерновов при помоле и использование дрожжей при производстве хлеба. Хлеб, выпекаемый 50 веков назад в пекарне фараона, уже был таким же вкусным и душистым, мягким и пышным, как современные булки и буханки.

Примерно 3 тыс. лет назад искусство выпекания хлеба из кислого теста из Древнего Египта перекочевало в Древнюю Грецию. Уже в 776 г. до н. э., в год проведения первых Олимпийских игр, для участников соревнований и почетных гостей пекли деликатес – белый хлеб, который подавался к столу с маслинами и рыбой. В Древней Греции умели печь разный хлеб: черный (не такой черный, к какому мы привыкли, не ржаной, а именно черный – грубый, плотный, тяжелый) – для рабов, с добавлением оливкового масла – для больных, со специальными высококалорийными добавками – для спортсменов и воинов.

### **Подсчитаем калории**

Одним из самых благотворно влияющих на деятельность систем организма сортом хлеба был и остается хлеб из целого зерна или из муки грубого помола, содержащий ценные витамины группы Е – токоферолы. Эти витамины участвуют в обмене веществ, благотворно воздействуют на мышечную систему, на деятельность эндокринной системы.

Прогрессивную египетскую технологию хлебопечения вслед за Грецией переняли римляне. Первое время они пекли хлеб в домашних условиях, но уже на рубеже новой эры в столице Римской империи работало несколько сотен пекарен, производством хлеба в которых руководили опытные мастера-пекари (рис. 2).

Слово «пекарь» впервые встречается в письменных памятниках 1300–1200 гг. до н. э., но только спустя 8–9 сотен лет хлебопечение становится самостоятельным ремеслом, почетаемым, признанным. Так, например, раб-пекарь в Древнем Риме стоил в 3–4 раза дороже раба-земледельца или раба-сапожника.

### **Интересные факты**

В Риме в честь знаменитого мастера хлебопечения, потомственного пекаря Марка Вергилия Эврисака был воздвигнут монумент. Историков и археологов, нашедших этот памятник, поразила его оригинальная форма и роскошь отделки. Монумент имеет форму хлебной корзины, по верху которой проложен скульптурный барельеф, – фигурки людей, занятых

выпечкой хлеба: одни убирают зерно, другие везут его на мельницу, третьи перемалывают зерно в муку, четвертые пекут хлеб.

В годы раннего Средневековья свои мельницы и пекарни сооружались почти во всех монастырях и замках, в некоторых из них трудились, производя муку и хлеб, тысячи опытных мельников и пекарей. Тогда же, в Средневековье, мукомолы и хлебопеки объединялись в союзы – ремесленные цехи. Происходило это в городах, поселениях, растущих и развивающихся вокруг замков феодалов.

Мастера – члены цеха пекарей славились выпечкой великолепного хлеба, и при посвящении в «мастера хлебопечения» каждый из кандидатов подвергался строгому экзамену. Лишь выдержавший его получал специальный диплом, дававший право производить хлеб в своей пекарне или «работать» хлебный товар в пекарне другого мастера. Символом средневековых мастеров-пекарей многих стран Европы был большой крендель, изготовленный из металла или дерева и покрытый позолотой.

Искусство хлебопечения с древних времен известно и народам бывшего СССР. Так, например, на территории древнего государства Урарту (территория современных республик Закавказья) в IX–VIII вв. до н. э. было развито земледелие и потребление зерновых продуктов, в том числе и хлеба. Об этом свидетельствуют найденные во время раскопок крепостей, в которых располагались военные поселения, склады хлебного зерна, печей в домах жителей, где выпекались изделия из ячменя, кукурузы и пшеницы.

В поселениях Трипольской культуры (территория современной Украины) обнаружены остатки глинобитных домов, часть помещений которых приспособлена под кладовые для зерна, печи для выпечки хлеба, глиняные сосуды для хранения зерна, зернотерки. Плоские круглые лепешки готовили из дробленого зерна пшеницы, ячменя, проса, овса или из их смеси, добавляя к ним воду, иногда молоко, небольшое количество жира.

### **Эксклюзивные рецепты**

У каждого народа есть свои любимые сорта хлеба. В Узбекистане славятся вкусом и затейливыми узорами лепешки гиджа, пулаты, оби-нон, патыр, сутли-нон, кульча, выпекаемые в домашних условиях в специальных печах. Рецептура большинства узбекских (и других национальных) изделий весьма скромна. Так, лепешки гиджа (вес 0,4 кг) пекутся из пшеничной муки I сорта (1 кг), дрожжей (15 г), соли (15 г) и растительного масла (1 ст. л.) с добавлением нужного количества воды.

Более полные сведения сохранились о производстве хлеба в средневековой Руси. «Домострой» (литературный памятник XVI в.) рассказывает о специальных избах, в которых пекли хлеб мастера, владеющие секретами хлебопечения. Выпечкой хлеба занимались не только в общественных пекарнях, но и в домашнем хозяйстве. «Домострой» же содержит информацию о том, какие существовали правила выпечки ситного (хлеба из муки, просеянной через сито) и решетного хлеба (из муки без просеивания, т. е. хлеба с отрубями).

В X–XI вв. на Руси умели печь ржаной «кислый» хлеб – хлеб из сброженного теста. Его производство считалось большим искусством, которое основывалось на использовании специальных заквасок, или квасов. Секреты приготовления заквасок хранились в тайне и передавались из поколения в поколение.

Тесто для ржаного хлеба готовили на Руси в несколько стадий: сначала добавляли к закваске муку и воду, месили «расчин», который оставляли бродить определенное время, после чего на выброженном «расчине» приготавливали тесто. Были и более сложные способы приготовления хлеба – с использованием трех, четырех или пяти полуфабрикатов (анфриш – полуквас – квас – опара – тесто).

Великой наукой было и остается искусство выпечки хлеба, когда из бесформенной вязкой массы рождается золотисто-коричневый каравай. Пекарю надо было знать, когда начинать растапливать печь, когда сажать в нее сформованное тесто, сколько времени печь.

Кроме ржаного хлеба, на Руси пекли много других изделий из пшеничной муки, начиная от монастырских просфор и заканчивая знаменитыми ковригами. Большим спросом пользовались «хлебы чистые зело» (изделия из муки тонкого помола с полным удалением отрубей), «хлебы с медом, маком», пшеничные калачи, выпекаемые по особой технологии к праздникам. Готовили и пироги со всевозможными начинками, разного веса и формы, пряники, баранки, сухари.

В России XVI–XVII вв. значительную часть городских ремесленников (по переписи 1638 г. в Москве было 2 367 ремесленников, каждый девятый из них занимался хлебным промыслом) составляли именно мастера хлебного дела, которые подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, ситников, свечников, крендельщиков (бараночников), блинников, кисельников и пряничников.

О мастерстве пряничников хотелось бы сказать особо, поскольку именно пряники – изделия из сладкого теста – были излюбленным хлебным лакомством на Руси. Пряники дарили взрослым и детям на именины, невесте в день свадьбы. Весить праздничные пряники могли до 2–3 кг, а иногда достигали и целого пуда.

### **Кулинарные хитрости**

Что представляет собой закваска? Так называется часть заквашенного теста, оставшегося от предыдущей выпечки. Закваску добавляют в порции нового теста для его разрыхления и накопления нужной кислотности. Закваска быстро портится, поэтому хранят ее в прохладном месте (холодильнике), освежая каждые 3–4 дня, т. е. добавляя к ней при вымешивании муку и воду (на 1 часть муки – 0,7 части воды).

Русские пряники по способу приготовления делились на печатные, вырезные и лепные. Печатные пряники делались при помощи специальных форм – деревянных пряничных досок, подлинного произведения резного искусства. Украшались печатные пряники изображениями всевозможных птиц, сказочных персонажей, сюжетами народных гуляний, праздников (свадьбы, катание на тройках и т. п.). Вырезные пряники высекали при помощи металлических форм и украшали узорами из разноцветной глазури. Лепные делали объемными, их лепили из теста, придавая форму человеческих фигурок, животных, птиц.

Пекарни в России XVII в. именовались хлебными избами (рис. 3), самая большая из них находилась в Измайлове при царском дворе и называлась хлебным дворцом. Разделялась она на палаты, в которых пекли хлеб разных сортов: ситный, калачный, крупитчатый, решетчатый, овсяный, мельничный.

Государев хлебный дворец был построен и в Кремле, находился он примерно на том месте, где сейчас расположена Оружейная палата. Придворных пекарей в XVII–XVIII вв. называли басманниками (от «басман» – ржаной хлеб, выпекаемый для царского стола с особым штампом на поверхности – басмой).

С годами мастерство русских пекарей приумножалось, совершенствовалась рецептура. Однако чаще всего находились такие люди, которые присваивали себе результаты нелегкого труда пекарей, и дело продвигалось с трудом. После голодного 1601 г. впервые властями были введены нормы на печеный хлеб, выпечку хлеба. Установили также, из какой муки печь, какие добавки позволительны. Дело в том, что в голодное время некоторые пекари «баловали» – подмешивали плохую муку, что значительно ухудшало вкус и «сытность» хлеба. Был введен вес – осьмины, полуосьмины и четверики, и хлеб стал продаваться мерой.

На всю Россию прославился булочник Иван Максимович Филиппов – хваткий и рачительный хозяин, сумевший широко поставить хлебное дело, собравший в своих пекарнях талантливых, но бедных, безвестных мастеров. Филиппов был первым булочником России, придворным пекарем, его же признали лучшим хлебоделом Европы. Несмотря на огромные масштабы производства, Филиппов строго контролировал качество выпускаемой продукции, и ни разу не поступал из его пекарен на прилавки булочных плохой хлеб или изделия с браком.

### **Интересные факты**

В древности, перед тем как расстаявший каравай на лопатке перенести в печь, на нем ставили разные знаки: крест, розу, знак семьи или рода; на булочных изделиях для детей – петуха с пушистым хвостом, белку, котенка, индюка и т. п.; египтяне на хлебе оставляли отпечатки своих пальцев, римляне – насечки, китайцы рисовали круг – иероглиф солнца, иногда изображали боевой лук, зерно и стрелы, чтобы подчеркнуть, что хлеб защищен от врагов и злых сил. Из монастырских пекарен выходил хлеб с надписями: «Хлеб всемогущий», «Хлеб святой», «Хлеб вечный».

Со времен Древней Греции до середины XIX в. хлебопечение остается практически неизменным, немислимим без тяжелого ручного труда. Лишь во второй половине позапрошлого века появились механизированные тестомесильные машины, тестоделители, конвейерные печи. В конце XIX – начале XX вв. вслед за рождением и развитием биохимии, микробиологии появляется и наука о хлебе – технология хлебопекарного производства.

В 20–30-е гг. XX в. в России создается мощная хлебопекарная индустрия, в состав которой входили тысячи «чугунных пекарей» (именно так называл народ механизированные хлебные заводы), каждый из которых выпускал от 60 до 300–500 т хлеба в сутки, т. е. обеспечивал хлебом от 180 тыс. до 1,5 млн человек ежедневно.

На современные хлебопекарные заводы сырье для выпечки хлеба (мука, концентрат дрожжей, жидкий сахар, молочная сыворотка, жидкий жир и др.) поступает в специальных автомобилях-цистернах. Замес теста производится машиной непрерывного действия – это целый комплекс агрегатов, где готовится опара, бродит и вымешивается тесто. В настоящее время тесто на заводах готовится на жидкой опаре с сокращенным периодом брожения, качество (вкус, аромат, внешний вид) хлеба в результате этого усовершенствования улучшилось.

Делительные машины делят тесто на куски одинакового веса и закладывают их в формы, округляют его также на специальных машинах. На следующем этапе – расстойке – тесто в формах помещается в расстойный шкаф, где оно еще раз подходит, т. е. бродит, чтобы возместить потерю углекислого газа при предварительной обработке. Дозревшее тесто отправляется в печь (выпечка длится в зависимости от рецептуры иногда более 1 ч), а оттуда – в хлебохранилище. Лаборатория завода подтверждает качество только что испеченного хлеба, и он отправляется в магазины, булочные – к покупателю.

На рис. 4 представлена механизированная технологическая линия производства хлеба на современном заводе. На схеме показаны (слева направо) дозаторы муки и других компонентов теста, тестомесильная машина, кольцевой конвейер для брожения теста, делитель-посадчик, расстойный шкаф, печь, а также пульт управления. Оператор контролирует и регулирует работу комплекса.

И сегодня технология производства хлеба постоянно совершенствуется. Научно-исследовательские институты продолжают заниматься улучшением качества современных хлебобулочных изделий, многое делается и для создания хлеба будущего – новых сортов с оригинальной рецептурой. Хлеб и процесс его производства продолжают меняться незаметно

для простого обывателя. Внешне он остается таким же: буханки, булки, батоны, караваи, лепешки, булочки. Но если задуматься, его улучшение заметно уже сегодня. Один сорт стал чуть сытнее, другой, наоборот, менее калориен, третий стал выпекаться с витаминными добавками, четвертый – с молочной сывороткой.

### **Эксклюзивные рецепты**

Современная хлебопекарная промышленность владеет рецептами выпечки хлеба для балерин, шахтеров, полярников, рыбаков, геологов, не говоря уже о космонавтах. Название «хлеб для балерин» закрепилось за батонем, в состав которого входит молочная сыворотка. Этот сорт освобожден от ряда компонентов, которые делают его показанным тем, кто не хочет или не должен прибавлять в весе.

Хлеб для полярников, шахтеров – это выпечка специальных сортов с высокими питательными свойствами, например с добавками рыбной муки, других животных белков. Питаясь таким хлебом, люди названных профессий никогда не будут чувствовать голод, страдать от авитаминоза.

«Геологический» хлеб – особый сорт медленно черствеющей выпечки. Надломив спустя месяц батон такого хлеба, можно услышать, как хрустнула ломкая, как у только что испеченного хлеба, корочка, открыв упругий и свежий мякиш.

Завершая рассказ о хлебе наших дней, нельзя не упомянуть еще об одном сорте и назначении хлеба – для космонавтов. Космические «буханки» весят всего 4 1/2 г (именно столько в среднем откусывает человек, когда подносит ломоть хлеба ко рту), каждая буханка – на один укус, чтобы не резать, ведь крошки в невесомости недопустимы. Миниатюрные хлебцы упаковываются в конверт из прозрачной пленки (по 10 шт. в каждом), его стерилизуют и вкладывают во второй прозрачный полиэтиленовый пакет, края тщательно заваривают. В таком виде «космический» хлеб отправляется на борт корабля. Хлеб в космическом рационе занимает одно из самых важных мест. В первый завтрак космонавты едят хлеб бородинский, во второй – медовую коврижку, в обед – столовый хлеб, за ужином – снова бородинский.

Тысячи лет существует на Земле хлеб – самый удивительный продукт питания, и все это время он не перестает удивлять людей. Они уважают его, почитают как великое чудо, учат своих детей бережному отношению к этому великому богатству.

## Глава 2. Оборудование для домашней пекарни

Вкусную домашнюю выпечку можно приготовить даже в том случае, если иметь дома минимальный набор кухонных принадлежностей. Ведь качество выпечки не зависит от того, в каком доме, старом или новом, вы проживаете, есть ли у вас современная кухонная мебель или вы пользуетесь старой. Главное, чтобы все необходимое было под рукой.

Первое, на что стоит обратить внимание, – ваше место у плиты. Позаботьтесь о том, чтобы это место было хорошо освещено, – вечером с помощью искусственного света, а днем естественным светом из окна. Можно установить дополнительные светильники, закрепив их на стене около плиты. Также очень удобно, если рядом с плитой будет находиться шкаф с кастрюлями с одной стороны, и мойка – с другой.

### Кулинарные хитрости

Выпекать слоеное тесто лучше при высокой температуре, т. к. при низкой оно выпекается гораздо труднее.

Плиты бывают электрические и газовые. Одно из преимуществ электрических плит заключается в том, что в них можно регулировать нагрев. Это позволяет установить нужную температуру в духовке точнее, что помогает добиваться хорошего результата при выпечке изделий. Газовые плиты последних моделей имеют дверцы духовки из двойного закаленного ударопрочного стекла, что не только помогает поддерживать нужную температуру, но и обеспечивает безопасность при обращении с плитой.

Перед началом выпекания духовку следует прогреть в течение 10–15 мин. Иногда в рецептах указывается точная температура, при которой выпекается данное изделие. Но есть и общепринятые нормы температур для выпечки. Например, пряники лучше печь при невысокой температуре (140–150 град.), слойки – при 190–200 град., песочное тесто – при 150–160 град., хлеб – 200–220 град., сдобные булки – при 200–250 град. В современных газовых плитах в духовом шкафу устанавливают термометры, которые показывают, до какой температуры разогрелась духовка. Это также помогает повысить качество выпечки.

### Кулинарные хитрости

Дрожжевое тесто лучше замешивать в помещении без сквозняка, иначе оно заветрится, что скажется на качестве готовых изделий.

Зная точную температуру, при которой необходимо выпекать данное изделие, и время процесса, следует учесть, что в первую половину от указанного времени изделие выпекают при максимальной температуре, а во вторую – при минимальной. Иногда чтобы уменьшить температуру нагрева духовки, достаточно приоткрыть дверцу.

К сожалению, при выпечке запахи не всегда бывают приятными. Если что-то пригорело, то незаменимым помощником при борьбе с едким дымом будет вытяжной шкаф, который удалит запахи из кухни через общий вентиляционный канал. Его обычно устанавливают прямо над плитой и включают по мере необходимости. Некоторые вытяжки встраивают в шкафчик над плитой, что может очень удачно украсить кухонный интерьер. К тому же вытяжные шкафы, как правило, снабжены подсветкой, которая усилит освещение места у плиты.

### Подсчитаем калории

Для уменьшения калорийности мучных изделий молоко разводят простоквашей. Количество добавляемой простокваши может быть различным, все зависит от набухаемости муки и количества яиц.

Вытяжной шкаф необходим при использовании фритюрницы. В ней жарят пончики, некоторые виды пирожков. Перед началом жарки жир необходимо хорошо разогреть. Обычно используют смесь растительных и животных жиров, причем доля растительного жира должна составлять не менее 40 %. Масла во фритюрнице должно быть достаточно, чтобы пирожки или пончики плавали в нем.

Проверить, насколько хорошо жир разогрелся, можно, брызнув в него капельку воды. Если вода с шипением испарилась, значит, жир достаточно накалился, можно начинать жарить. Если капля воды стала, потрескивая, погружаться под поверхность масла, то следует нагреть масло или жир до более высокой температуры.

#### **Кулинарные хитрости**

Чтобы жир во фритюрнице дольше не загрязнялся, пирожки перед жаркой обмажьте растительным маслом.

В течение всего процесса приготовления необходимо следить за температурой во фритюрнице. Если с поверхности масла начал подниматься дым, это говорит о том, что жир горит. Это недопустимо, если вы не хотите, чтобы пончики приобрели неприятный горький привкус горелого масла. Масло перестанет гореть, если вы добавите в него новую порцию холодного жира из холодильника или снимете на некоторое время фритюрницу с огня.

Облегчить труд при замешивании теста вам поможет такой электроприбор, как кухонный комбайн. Это приспособление поможет вам тщательнее и при меньших затратах времени смешать основные ингредиенты теста. Кухонный комбайн полезен также при приготовлении начинки: сделает фарш из рыбы или мяса, нашинкует овощи, взобьет сливки или яйца. Занимая сравнительно мало места на кухне, комбайн экономит силы и время при выпечке.

#### **Кулинарные хитрости**

Чем тщательнее вы вымесите тесто, тем более рассыпчатым оно будет после выпекания. Это в равной степени относится как к пирогам, так и к хлебу.

Однако многие хозяйки предпочитают месить тесто вручную. Для этого вам нужен удобный кухонный стол. Поскольку замес теста – дело не быстрое и выполняется в основном стоя, следовательно, для облегчения вашего труда необходим стол такой высоты, при которой вы сможете замешивать тесто, не нагибаясь, что сэкономит вам силы и здоровье. Кроме того, ваш кухонный стол должен быть не слишком маленького размера, чтобы на нем можно было раскатывать большие пласты теста. Не стоит располагать кухонный стол слишком близко к плите, т. к. горячий воздух от нее будет подсушивать тесто, что затруднит его раскатывание, а потом и защипывание краев.

Вам понадобятся разделочная доска и скалки. Раньше в быту использовались исключительно деревянные разделочные доски. Ведь само название говорит о том, что эту утварь делают из целого куска древесины. Разделочная доска должна иметь гладкую поверхность без трещин, быть плоской и ровной. Сейчас появилась альтернатива деревянным доскам в виде пластмассовых, разных форм и размеров. Одно время считалось, что они более гигиеничны, чем деревянные. Но это мнение изменилось, поскольку деревянные доски по качеству ничуть не уступают пластмассовым. Важно не то, из чего сделаны ваши разделочные доски, а сколько их, каких они размеров и как вы за ними ухаживаете.

#### **Кулинарные хитрости**

Поверхность, на которой будет замешиваться или разделяться тесто, лучше смазать растительным маслом, тогда тесто к ней не прилипнет.

Желательно иметь несколько разделочных досок для разных продуктов: для хлеба, мяса и рыбы, для готовых продуктов (отварных овощей, сыров), не помешает приобрести отдельную доску для лука и чеснока. Если вы замешиваете тесто на той же доске, на которой разделяли рыбу, тесто может приобрести не свойственный ему привкус, что особенно неприятно, если оно предназначено для сладких пирогов. Доску после использования помойте горячей водой с мылом, а затем ошпарьте кипятком и высушите.

Часто для смешивания ингредиентов теста хозяйки используют деревянные лопаточки. Они бывают широкие и узкие, с длинной и короткой ручкой. С их помощью можно добиться однородной консистенции жидкого теста. Приобретая такую лопаточку, обратите внимание на ее поверхность: она должна быть гладкой, ровной.

### **Кулинарные хитрости**

Покоробившиеся деревянные доски можно исправить, если положить их на сутки под пресс между двумя мокрыми полотенцами.

После замеса теста во многих рецептах рекомендуется дать ему некоторое время постоять, чтобы оно приобрело упругость и эластичность. Обычно на расстаивание пресного теста уходит от 10 до 40 мин. Чтобы оно за это время не подсохло, его надо обернуть влажным полотенцем. Поэтому у тех хозяек, которые любят заниматься выпечкой, обычно есть для этого отдельное тонкое полотенце или льняная салфетка.

Как только тесто расстоится, можно переходить к его раскатыванию. С древних времен и до сих пор незаменима на кухне скалка. У хорошей хозяйки должно быть несколько разных скалок. Они бывают с одной и двумя ручками, большие, средние и маленькие. Большая скалка незаменима для раскатки дрожжевого теста. Средняя подойдет для раскатки слоеного и песочного теста. Совсем маленькая (восточная) скалка поможет раскатать тесто для небольших пирожков и пельменей.

### **Кулинарные хитрости**

Если тонко раскатанное тесто трудно перенести на противень, посыпьте его мукой, наверните на скалку и перенесите на лист.

Скалки различаются и по своему устройству. Так, существует классическая деревянная скалка, или русская, которую вы найдете практически на каждой кухне. Известна еще так называемая европейская скалка, вращающаяся вокруг стержня. Ее используют для раскатки особо тонкого теста. Обычно при раскатывании тесто накручивается вокруг этой изящной скалки и само участвует в распластывании остального куска. Для тех, кто в совершенстве овладел этой скалкой, раскатывание теста становится легкой и красивой игрой.

Если у вас не получается раскатать тесто такой скалкой, не отчаивайтесь, не давайте первым трудностям сломить себя. Немного практики, и вы научитесь работать ею, раскатывая тесто до толщины в 1–2 мм и считая, что это проще простого.

### **Кулинарные хитрости**

Чтобы не очень крутое тесто не липло к рукам, его можно раскатывать бутылкой, наполненной холодной водой.

Обычно в рецептуре указывается, до какой толщины надо раскатать пласт теста. Особенно важно соблюдать эти рекомендации при изготовлении слоеного теста. Настоящее слоеное тесто должно быть раскатано не менее 7 раз. При этом первый слой должен быть толщиной всего в 5–8 мм. Затем часть готового пласта смазывается растопленным до густоты сметаны маслом и накрывается несмазанной частью раскатанного теста. После этого раскатку начинают вновь.

Важно следить за тем, чтобы слои получились не только тонкими, но и не соединились между собой, не нарушили структуру слоев. Для этого слоеное тесто замешивают из охлажденных продуктов, желательно также, чтобы температура на кухне была не выше 17–20 град.

### **Эксклюзивные рецепты**

«Пикантные слойки» готовят из слоеного теста, которое нарезают треугольниками. Начинку для слоев делают из мелко нарубленного лука, зелени петрушки и говядины. Все ингредиенты начинки обжаривают, а затем выкладывают на треугольники теста и сворачивают в трубочки.

Несколько видов скалок также должны обязательно поселиться на вашей кухне. Обычно у хозяйки есть по одной русской скалке с двумя ручками и одной ручкой, а также одна европейская, вращающаяся вокруг стержня. Приобретая скалку, внимательно ее осмотрите: деревянная поверхность должна быть гладкая, ровная, что называется, без сучка и задоринки. Чтобы убедиться в этом, проведите несколько раз рукой по скалке. Если рука скользит легко, не зацепляясь за дерево, это говорит о хорошем качестве скалки.

За скалкой, как и за любой другой кухонной утварью, нужен уход. После использования помойте ее теплой водой с губкой. Если тесто прилипло к дереву, поскоблите поверхность скалки тупой стороной ножа.

### **Эксклюзивные рецепты**

В австрийской кухне существует блюдо под названием «Ученики слесаря». Это запеченный в тесте чернослив, в который вместо косточек вставляют зерна миндаля или марципан.

Кстати, о ножах. Их на кухне должно быть несколько, различных по размеру и форме. Тут, как с разделочными досками, желательно разделение ножей в зависимости от тех продуктов, которые вы ими режете. Обычно на кухне присутствуют не менее трех ножей: большой, средний и малый. Лезвия у них – из твердой стали, а ручка – из дерева (бук, береза). Для мяса и рыбы необходимо иметь отдельный нож – с широким лезвием, удобной ручкой и достаточно острый. Отдельный нож нужен для хлеба и готовых продуктов.

Желательно иметь отдельно один или несколько ножей для овощей. Они могут иметь необычную форму лезвия: с круглой выемкой – для нарезки овощей шариками, с фасонной – для других фигурок. У многих хозяек есть в хозяйстве маленький нож, так называемый нож для картофельных глазков. Сейчас в продаже появились наборы, состоящие из ножей, различных по форме, с разной длиной лезвия. Если вы решились на покупку такого набора, то не экономьте и покупайте ножи из качественной стали, с удобными ручками.

### **Кулинарные хитрости**

Для избавления кухонного ножа от неприятного запаха его надо протереть сухой поваренной солью, а затем тщательно вымыть холодной водой.

Желательно, чтобы под рукой на кухне у вас были небольшие ножницы. Этими ножницами можно вырезать красивые узоры на пирогах, оформить бортики кулебяк, сделать защипы на булочках, сдобе, калачах. Кроме того, сейчас очень много продуктов выпускается в герметичной упаковке, которую легко разрезать с помощью маленьких ножниц.

Для получения хорошей, вкусной выпечки необходимо иметь на кухне такую вещь, как сито. Сито может быть с деревянными или пластмассовыми бортиками. С его помощью можно просеять муку, сквозь него протирают некоторые вареные овощи. При просеивании мука очищается от комочков, от мелкого мусора, который иногда попадает при расфасовке из больших мешков.

### **Кулинарные хитрости**

При выпечке очень крутого теста изделие имеет слишком плотную структуру, и на поверхности могут образовываться глубокие трещины, а после выпечки оно быстро черствеет. Изделие, выпеченное из слишком жидкого теста, имеет влажную и липкую структуру.

Пшеничная мука подразделяется на крупчатку, высший, первый и второй сорта. Крупчатка изготавливается из особых сортов пшеницы и отличается от других сортов более крупным размером отдельных частиц. Крупчатку применяют для выпекания изделий с большим содержанием сдобы. Пшеничная мука высшего, первого и второго сортов относится к более тонкому помолу. Независимо от того, какой сорт муки вы используете, просеивать ее необходимо.

При просеивании муки не только дополнительно очищается, но и насыщается кислородом, а также приобретает однородную плотность, что позволяет соблюсти точность меры, указанной в рецепте. От того, насколько хорошо она просеяна, зависит, как тесто поднимется, насколько воздушным и пышным получится. Иногда в рецептах указывается, сколько раз муку надо просеять. Например, в старину считалось, что для кулебяк и калачей муку необходимо просеять дважды, только тогда тесто будет мягким и пышным. Не пренебрегайте этими рекомендациями, т. к. если не выполните этого простого требования, сведете на нет все свои усилия.

### **Кулинарные хитрости**

Чтобы узнать качество дрожжей, можно поставить посуду с ними в теплую воду, и если они поднимутся – значит, готовы к употреблению, а если нет – то никуда не годятся.

После просеивания муки сито надо привести в порядок. Для этого вытряхните из него оставшиеся крупные комочки муки, затем промойте его в теплой воде. Не мойте сито в очень горячей воде, т. к. остатки муки могут склеиться и закрыть отверстия. После этого сито должно полностью высохнуть.

Далее переходим к посуде, необходимой для вашей домашней пекарни. Прежде всего вам понадобится несколько глубоких мисок для замешивания теста. Желательно, чтобы они были эмалированными, т. к. эмаль является нейтральным покрытием, в отличие от алюминия или стали. Миски должны быть достаточно большими, поскольку дрожжевому тесту во время приготовления надо подняться (увеличиться в объеме в полтора-два раза), а чтобы оно не «убежало», миске нужны высокие бортики.

### **Кулинарные хитрости**

Дрожжевое тесто будет воздушным, мягким, пышным, если в него непосредственно перед выпечкой добавить остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке (300 г картофеля на 1 кг муки).

Необходимо иметь несколько мисок для начинок, тоже эмалированных или фарфоровых. Но можно пользоваться и мисками из пищевой пластмассы. Желательно иметь миски с разным диаметром дна, а также с разной высотой бортиков. Вам понадобится несколько высоких мисок, в которых удобно перемешивать отдельные ингредиенты начинок; 2–3 маленькие миски и 1–2 большие, для сбора сложных начинок из нескольких составляющих.

### **Кулинарные хитрости**

Смазывать изделия из теста яйцом рекомендуется за 5–10 мин до выпечки. Делать это лучше мягкой кисточкой и очень осторожно, чтобы не деформировать изделия.

Выпекают пироги в специальных формах. Таких форм у хороших хозяек на кухне обычно несколько. Они различаются по диаметру, высоте и форме бортиков, толщине дна. Специальные формы должны быть и для такой выпечки, как куличи. Это изделие пекут по классическим рецептам в формах с высокими бортиками, зачастую волнистыми, что делает их еще и красивыми. Для лучшего пропекания обычно выбирают формы с толстым дном. В них тесто пропекается равномернее, дно не пригорает. Так что если вам достались от бабушки тяжелые формы, считайте, что половина успеха уже обеспечена. Следует только хорошо отмывать эти формы в теплой мыльной воде, очищать ножом от нагара, которым обычно они покрываются снаружи.

Несложно приготовить формы самим из консервных банок. Для этого аккуратно откройте консервную банку, срезав верхнюю крышку по кругу. Из дна банки вырежьте кружок. А затем положите на дно вырезанную верхнюю крышку. Таким образом у вас получится разборная форма для выпечки, что облегчит отделение готового изделия от дна. Перед укладкой изделия в такую форму необходимо положить кружок промасленной бумаги. Это не даст тесту прилипнуть к стенкам формы.

### **Кулинарные хитрости**

Для придания сдобному тесту красивого ярко-желтого цвета надо добавить в него желтки, растертые со щепоткой соли и простоявшие несколько часов в холодильнике.

Но не все изделия выпекают в формах, например некоторые пироги или кулебяки пекут в противнях, благодаря которым получается выпечка достаточно больших размеров. К тому же противни, как правило, имеют толстое дно, что важно для хорошей пропекаемости теста, т. к. выпекаются такие изделия достаточно долго. Обычно в комплекте с плитой продают 1–2 противня. Но в духовой шкаф их помещают чаще всего по одному, на средний уровень духовки, так, чтобы он располагался одинаково близко как кверху духовки, так и к ее дну. В этом случае тесто будет пропекаться равномерно как сверху, так и снизу.

### **Интересные факты**

Пекарский порошок, или бакпульвер, – это химический разрыхлитель теста. В его состав входят двууглекислая сода, углекислый аммоний, винно-каменная соль и рисовая мука. На 1 кг муки берут обычно 20 г пекарского порошка.

Обычно противни не моют, если тесто на них не пригорело и не прилипло кусочками (в этом случае их, конечно, лучше помыть, очистив поверхность мягкой теркой с мылом). Если же выпечка удалась и на противнях не осталось пригоревших кусочков теста, то чистят их обычно следующим образом: наливают 1 ст. л. растительного масла, добавляют 1 ст. л. крупной соли, все это слегка подогревают и протирают мягкой тканью. Напоследок можно «пройтись» сухой чистой тряпочкой. И все – противень может ждать следующих пирогов.

Для изделий, которые пекутся быстро, обычно применяют не противни, а специальные листы, которые отличаются от противней отсутствием бортов и меньшей толщиной. Листы могут быть изготовлены из жести или из меди, что обеспечивает им разную теплопроводность. На листах выпекают лепешки, слойки, некоторые виды печенья.

### **Кулинарные хитрости**

Легко вынуть торт из формы можно, поставив его на смоченную холодной водой тряпку. Охладив таким образом дно, освобождайте выпечку от формы.

Некоторые виды выпечки пекутся в так называемых разборных формах. У этого вида дно и бортики собираются и разбираются так, чтобы готовое изделие извлекалось легко и удобно.

Перед выкладкой какой-либо выпечки на противень его необходимо смазать маслом или жиром или посыпать мукой. Так вы избежите пригорания изделия к поверхности противня. Укладывая изделие на противень или лист, постарайтесь сделать это так, чтобы оно оказалось в середине противня, а в духовке используйте среднюю полку. Так ваш пирог или другое произведение пекарского искусства лучше пропечется со всех сторон.

### **Кулинарные хитрости**

Если верх изделия уже готов, а низ еще сыроват, можно покрыть пирог влажной бумагой, тогда верх не подгорит, и он успеет пропечься.

Полезно знать, что каждый вид выпечки имеет свою форму и размеры. Так, например пирог – это широкое, низкое, плоское изделие, а кулебяка – узкое, высокое и длинное. Ширина кулебяк обычно не превышает 10 см, зато длина может быть до 30–40 см. Высота определяется количеством этажей с начинками. Каждый этаж в кулебяке имеет, как правило, разную начинку. Слои отделяют друг от друга с помощью специально испеченных тонких блинчиков.

Некоторой выпечке можно придать красивый вид с помощью специальных фигурных форм, которые продаются в магазинах. Изготавливают их из неокисляющегося металла, они могут иметь различные размеры. Края некоторой выпечки можно обрезать с помощью специальных резцов, имеющих фигурное лезвие, которым достаточно провести один раз по краю изделия, чтобы придать ему необычный и красивый вид.

### **Подсчитаем калории**

Выпечка получится менее калорийной (на 50 ккал), если изюм заменить виноградом без косточек.

Не стоит забывать и о посуде, на которой подают готовую выпечку. Для этого обзаведитесь как минимум одним достаточно большим круглым блюдом. На этом блюде вы сможете подать на стол целиком красивый пирог, чтобы ваши гости могли по достоинству оценить его внешний вид, а уж потом приступить к оценке его вкусовых качеств. Но лучше, конечно, если у вас не одно, а несколько таких блюд.

Если же блюда по каким-то причинам под рукой нее оказалось, его вполне заменит большая плоская тарелка. Неудобство заключается лишь в том, что у тарелки, даже плоской, обязательно есть бортики, которые приподнимут края пирога, что несколько нарушит задуманную вами форму.

### **Кулинарные хитрости**

Чтобы пироги дольше оставались свежими, нужно сложить их в стеклянную посуду, а сверху положить кусочек хлеба и накрыть крышкой. Хлеб засохнет, а выпечка останется свежей.

Однако, по большому счету, пирог или любая другая выпечка ценна не формой, а содержанием, т. е. вкусом. Поэтому готовую выпечку можно порезать на кухне на кусочки и подать гостям в порционных тарелках. Таких тарелок должно быть несколько. Обычно их покупают наборами на 6 или 12 персон. Бывают наборы и с большим количеством предметов, но, выбирая при покупке такой набор, вспомните, сколько человек вы сможете пригласить к себе на вечер.

Обычно на домашние праздники собирается компания из 6–10 человек. Так что вам вполне хватит набора на 12 персон. Но поскольку нередко на праздниках подают несколько разных блюд, то тарелки придется менять за вечер не один раз. И если вы не хотите орга-

низовывать гостей на мытье посуды после каждого блюда, то лучше обзавестись несколькими наборами тарелок.

### **Кулинарные хитрости**

Алюминиевая форма надолго сохранит свежесть пирога и обеспечит его сохранность при перевозке.

Принимаясь за выпечку, помните, что успех вашего предприятия зависит не только от арсенала кухонных принадлежностей, но и от вашего настроения. Не расстраивайтесь, если у вас нет чего-то из перечисленной выше кухонной утвари. Наверняка вы сможете обойтись тем минимумом, который есть на вашей кухне. Удачи!

## Глава 3. Пшеница – источник средиземноморской цивилизации

### Хлеб

#### Хлеб «Русский»

*Требуется:* 2 кг пшеничной муки крупного помола, 1 л воды, 80 г дрожжей, 20 г соли.

*Способ приготовления.* В подогретую воду всыпьте 1/3 всей муки, разведенные дрожжи и, тщательно перемешав опару, посыпьте ее сверху мукой. Емкость с опарой накройте плотной салфеткой и поставьте в тепло для брожения. Во время брожения объем опары увеличится в 3–4 раза, поэтому при замесе она не должна занимать более 1/3 объема квашни. Приблизительно через 10–12 ч, когда тесто достаточно разрыхлится, хорошо размешайте его и, всыпав остальную муку и соль, тщательно вымесите. Поверхность теста смочите водой, накройте салфеткой, поставьте в тепло и дайте подойти. Затем обомните его и разделайте на буханки. Выпекайте хлеб в предварительно разогретой духовке в течение 1-1 1/2 ч.

Поверхность выпеченного хлеба слегка смочите холодной водой, накройте чистой тканью и остудите.

#### Кулинарные хитрости

Готовность хлеба можно определить по звуку. Надо постучать по дну буханки: если звук звонкий, значит, хлеб готов.

#### Хлеб «Заварной»

*Требуется:* 3 кг ржаной муки, 3 стакана воды, 15 г соли, 250–300 г закваски, 1 ст. л. семян укропа.

*Способ приготовления.* В емкость, предназначенную для замеса теста, всыпьте треть приготовленной просеянной муки, залейте ее кипящей водой и тщательно размешайте, чтобы не осталось комков сухой муки. Тесто накройте салфеткой и оставьте на 3–4 ч, чтобы опара поднялась. Затем добавьте разведенную в теплой воде закваску, тщательно размешайте, поверхность посыпьте мукой, квашню снова накройте и поставьте в тепло на 14–18 ч.

Когда тесто заквасится, взбейте его, добавьте истолченное семя укропа, соль, остальную муку, тщательно вымесите, подержите его еще в теплом месте и дайте подняться. Тесто разделайте на несколько частей, сформируйте из них буханки и выпекайте хлеб в духовке при температуре 200–220 град. в течение 2-2 1/2 ч. Заварной хлеб имеет кисло-сладкий вкус и долго не черствеет.

#### Эксклюзивные рецепты

##### *Хлеб для пикника*

*Требуется:* 3 стакана пшеничной муки грубого помола, 30 г дрожжей, 1 стакан воды, 1/3 стакана кефира или сливочного йогурта, 50 г сливочного масла, яйцо, по 1 ч. л. молотого тмина и кориандра, 150 г очищенных грецких орехов и фундука, 80 г зелени (укропа, петрушки, тимьяна).

*Способ приготовления.* Дрожжи разведите в теплой воде и оставьте подходить на 15–20 мин. Затем замесите тесто из муки и разведенных дрожжей. Посыпьте тесто мукой и дайте подойти в течение 15 мин. Зелень мелко нарубите. Добавьте кефир или йогурт, соль, тмин, кориандр, сливочное масло хлопьями, взбитое яйцо, мелко рубленые орехи и зелень, хорошо смешайте все с тестом до однородной массы. Затем накройте салфеткой и дайте подойти в течение получаса.

Тесто обомните, сформируйте из него два батончика, ножом сделайте на них косую насечку. Выложите батончики на противень, дайте им еще раз подойти и выпекайте при температуре 200 град. в предварительно разогретой духовке около 25–30 мин.

## **Хлеб «Московский»**

*Требуется:* 1 кг пшеничной муки, 1 стакан воды, 1/2 стакана растительного масла, 50 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, соль.

*Способ приготовления.* В половину нормы муки добавьте разведенные в стакане теплой воды дрожжи и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте в тепло. Через 2 ч, когда опара поднимется, введите растительное масло, разведенные в теплой воде соль и сахар. Всыпьте оставшуюся муку и все хорошо перемешайте. Полученное тесто выложите на стол, подпыленный мукой, положите в него маргарин (куском) и разомните его с тестом. Выбивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам.

Тесто разделите на части, заполните им хлебные формы на 1/3, сверху посыпьте мукой и оставьте расстаиваться на 20–25 мин. Выпекайте в умеренно нагретой духовке в течение 1 ч. Готовый хлеб остудите, извлеките из формы и накройте салфеткой до полного остывания.

### **Кулинарные хитрости**

Теплые буханки хлеба нельзя выносить на холод, класть одну на другую, мять, т. к. у них от этого отстает корка.

## **Хлеб «Крестьянский»**

*Требуется:* 1 кг пшеничной муки, 1 стакан воды, 1/2 стакана растительного масла, 50 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, соль, 1/3 стакана тмина.

*Способ приготовления.* Сначала приготовьте густую опару, для этого насыпьте на стол половину нормы муки горкой. Сделайте небольшое углубление и вылейте в него разведенные в теплой воде дрожжи. Замесите тесто, используя для облегчения процесса смешивания муки с водой и дрожжами нож, деревянную лопатку, вилку. Полученное крутое тесто опустите в теплую воду (30 град.) и оставьте до тех пор, пока комок не всплывет.

Приготовьте тесто из остальной муки. Насыпьте ее на стол, сделайте в серединке воронку, влейте в нее растительное масло, затем добавьте сахар, соль. Замесите достаточно крутое тесто. Опустите в теплую воду. Как только опара всплывет, достаньте ее при помощи шумовки из воды, дайте стечь воде и смешайте с вновь приготовленным тестом. Затем добавьте маргарин. Далее – как описано в предыдущем рецепте.

Это тесто поднимается гораздо быстрее, чем обычное, и поэтому не имеет кисловатого привкуса. Опара всплывает обычно через 15–20 мин после погружения в воду. Готовым тестом наполните форму, оставьте на 20–25 мин для расстойки, после чего выпекайте в духовке при температуре 180–200 град. в течение 45–55 мин.

### **Кулинарные хитрости**

Для разрыхления пшеничного хлеба употребляется только закваска – кусок теста (1/2–1/3 кг), оставшийся от предыдущей выпечки, который хранят в чистой посуде в сухом прохладном (не ниже 0 град.) месте. Перед употреблением верхний, засохший слой следует удалить, а закваску развести в чуть теплой воде и при замесе хлеба положить в тесто. Если готовой закваски нет, ее приготавливают. Для этого 1/2 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей и 1 стакан теплой воды перемешайте и поставьте в теплое место для брожения. Закваску можно использовать через сутки.

## **Хлеб с тмином**

*Требуется:* 1 кг муки, 1 стакан молока, 60 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, яйцо или 2 ст. л. пива, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. соли.

*Способ приготовления.* Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте 1 ч. л. сахара. Влейте дрожжи в 1/2 просеянной муки, перемешайте до получения массы без комочков, накройте квашню салфеткой и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется, всыпьте остальную муку, соль, тмин, влейте теплую воду, перемешайте и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Когда тесто поднимется во второй раз, обомните, скатайте в хлеба, положите их на противень, посыпанный мукой. Сверху хлеб смажьте теплым пивом или взбитым яичным белком и поместите с предварительно разогретую духовку. Выпекайте хлеб в течение 1-1 1/2 ч до готовности. Готовый хлеб достаньте из духовки, смочите холодной водой, накройте салфеткой и оставьте так до полного остывания.

### **Кулинарные хитрости**

Заварное тесто поднимается дольше, чем обыкновенное, поэтому можно кастрюлю с ним опустить в горячую воду для активизации процесса брожения.

## **Хлеб пшеничный с отрубями**

*Требуется:* 700 г пшеничной муки, 300 г отрубей, 2 стакана воды, 100 г дрожжей, 1/3 стакана растительного масла, 2 ст. л. сахара, 40 г сливочного масла или сала, 2 ч. л. соли.

*Способ приготовления.* В подогретую воду положите половину муки, разведенные дрожжи, размешайте, сверху посыпьте мукой и оставьте на ночь при комнатной температуре. На следующее утро тесто обомните и хорошенько вымесите, добавьте остальную муку, отруби, сахар, соль, влейте растительное масло, снова перемешайте и дайте вторично подняться. На посыпанном отрубями столе разделайте тесто на несколько частей, из них сформируйте буханки, положите их на противень, посыпанный отрубями, перемешанными с мукой, и оставьте на 40–50 мин для расстойки.

Выпекайте хлеб в умеренно нагретой духовке около 40–50 мин. Готовый хлеб достаньте из духовки, немного остудите, верх смажьте сливочным маслом или свиным салом. Хлеб с отрубями будет еще вкуснее, если его выпекать из теста с добавлением картофельного пюре.

### **Кулинарные хитрости**

Для безопасного теста дрожжей берут в полтора раза больше и тесто замешивают более круто, чем при опарном способе.

## Хлеб на простокваше

*Требуется:* 1 кг муки, 2 стакана простокваши, 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 40 г дрожжей, 1 ст. л сахара, 1 ч. л. соли.

*Способ приготовления.* Муку просейте несколько раз через сито, смешайте с сахаром, солью и снова просейте. Соберите ее на столе холмиком, в середине сделайте углубление, в него налейте дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды, подогретую простоквашу и вбейте по одному 2 яйца. Затем тщательно вымешайте массу на столе до получения однородного пластичного теста и влейте растительное масло. Из теста сформируйте шар, накройте его салфеткой и оставьте на 3–4 ч. Когда его объем увеличится в несколько раз, тесто обомните и разделайте на буханки. Уложите их на противень, предварительно смазанный растительным маслом, дайте хлебам расстояться в течение 25–30 мин, затем смажьте взбитым желтком. После этого противень поместите в жаркую духовку. Выпекайте хлеб около 1-1 1/2 ч. Готовый хлеб достаньте из духовки, сбрызните холодной водой, накройте салфеткой.

### Подсчитаем калории

В 100 г пшеничного хлеба, изготовленного из муки второго сорта, содержится 220 ккал, а в 100 г пшеничного хлеба, изготовленного из муки высшего сорта, – уже 326 ккал.

## Хлеб «Сдобный»

*Требуется:* 1 кг муки, 1/3 стакана сахара, 6 яиц, 60 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 ч. л. соли.

*Способ приготовления.* В половину нормы муки добавьте разведенные в стакане теплой воды дрожжи и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте в тепло на 2–3 ч. Белки отделите от желтков, всыпьте сахар в желтки, перемешайте до полного растворения сахара. Постепенно всыпайте остальную муку, не переставая растирать. В отдельной посуде охлажденные белки взбивайте при помощи миксера до образования густой белой пены, добавьте соль. Взбитые белки введите в основную массу, положите растопленное сливочное масло и тщательно перемешайте.

Сформируйте хлеб и выложите его на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный мукой. Противень поставьте в горячую духовку и выпекайте в течение 1 ч. Перед подачей к столу посыпьте сдобный хлеб сахарной пудрой.

### Кулинарные хитрости

При замешивании кислого сдобного теста введение сахара и жира ухудшает его рыхление, поэтому требуется активное брожение теста, которое достигается опарой, т. к. в опаре хорошо развиваются дрожжевые грибки.

## Хлеб «Пышный»

*Требуется:* 1 кг пшеничной муки, 2 стакана воды, 400 г картофеля, 80 г дрожжей, 2 ч. л. соли.

*Способ приготовления.* Картофель сварите в мундире, очистите и разомните в пюре или пропустите через мясорубку. 1/3 от объема всей муки, предназначенной для выпекания хлеба, смешайте с дрожжами, предварительно разведенными в теплой воде. В получен-

ное тесто добавьте теплое картофельное пюре, тщательно перемешайте, сверху присыпьте мукой и поставьте в тепло для брожения. Через 3–4 ч, когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, обомните его как следует, всыпьте остальную муку, соль, тщательно вымесите тесто и оставьте еще на 2 ч. После этого тесто обомните, разделите на несколько частей, из каждой сформируйте хлеб округлой формы, положите на противень, слегка посыпанный мукой, и поместите в хорошо разогретую духовку.

Выпекайте хлеб в течение 1 1/2-2 ч. Хлеб, испеченный с добавлением картофельного пюре, получается более пышным и мягким.

#### **Подсчитаем калории**

Энергетическая ценность 100 г пшеничного хлеба, изготовленного из муки первого сорта, составляет 226 ккал.

## **Хлеб «Пряный»**

*Требуется:* 1 кг муки, 2 стакана воды, 300 г закваски, 1 ст. л. сахара, по 1/2 ч. л. корицы, гвоздики и кориандра, 1 ч. л. соли.

*Способ приготовления.* В треть всей нормы муки влейте кипяток, размешайте, накройте и дайте остыть. Снимите с закваски верхнюю засохшую корочку, размешайте остальное с теплой водой, положите в тесто, добавьте столько муки, чтобы тесто было достаточно густым, тщательно размешайте, накройте и поставьте в теплое место на 2–3 ч. Когда тесто поднимется, всыпьте остальную муку, соль, корицу, гвоздику, кориандр и вымесите тесто так, чтобы оно отставало от рук. Разделайте его на две части, сформируйте буханки, уложите их на посыпанный мукой противень. Выпекайте хлеб при температуре 190–200 град. в течение 1 ч.

#### **Интересные факты**

Хлебное зерно стало пищей человека более 10 тыс. лет назад. Сначала люди питались сырыми зёрнами, а потом научились дробить, измельчать их и поджаривать на огне.

## **Хлеб домашний белый**

*Требуется:* 1/2 кг пшеничной муки, по 200 г ржаной муки и отрубей, 2 стакана воды, 50 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, яйцо, 1 ст. л. кунжутного семени, 2 ч. л. соли.

*Способ приготовления.* Дрожжи измельчите, размешайте в стакане теплой воды с 1 1/2 ч. л. соли. Всыпьте постепенно пшеничную муку, отруби и ржаную муку, замесите тесто так, чтобы оно отставало от рук. Поставьте его в теплое место для брожения на 40–50 мин, затем обомните, разделите на несколько частей и переложите в железную форму, предварительно смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой. Оставьте тесто в форме на 15–20 мин для расстойки, затем смажьте взбитым яичным желтком и посыпьте кунжутным семенем. Поставьте форму в хорошо разогретую духовку и выпекайте при температуре 190–210 град. в течение 1 ч. Готовый хлеб извлеките из формы, заверните в салфетку, оставьте остывать.

#### **Подсчитаем калории**

Пищевая ценность 100 г пшеничного хлеба из муки высшего сорта составляет:

- 0,11 мг витамина В1;
- 0,06 мг витамина В2;
- 0,09 мг витамина В6;
- 0,92 мг витамина РР;

– в пшеничном хлебе содержится и фолиевая кислота в объеме 10 мкг.

## **Хлеб «Оригинальный»**

*Требуется:* 300 г пшеничной муки, по 100 г молотых сухарей и сливочного масла, 10 яиц, 2 ст. л. сахара, 200 г очищенных орехов, 1 ч. л. соли.

*Способ приготовления.* Белки отделите от желтков. 10 желтков разотрите добела с сахаром и солью. Постепенно прибавьте, не переставая растирать, растертое сливочное масло и молотые сухари, смешанные с измельченными орехами. Затем введите 10 взбитых в крепкую пену белков, массу осторожно перемешайте и переложите в круглую форму или сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой. Форму, наполненную тестом, поместите в разогретую духовку и выпекайте хлеб при температуре 180–200 град. в течение 2 ч. Готовый хлеб остудите, извлеките из формы, на поверхности вырежьте небольшое углубление – место для солонки – и наполните его солью.

### **Кулинарные хитрости**

Оптимальная температура для жизнедеятельности дрожжей в тесте – 27–32 град. Повышение или понижение температуры замедляет развитие дрожжей и ухудшает процесс брожения теста. При температуре 45–50 град. брожение прекращается.

## **Хлеб пшеничный постный**

*Требуется:* 800 г пшеничной муки, 2 ч. л. соли, 2 стакана воды, 2 ст. л. растительного масла.

*Способ приготовления.* Просейте муку несколько раз, смешайте с солью, затем влейте теплую кипяченую воду и замесите крутое тесто, после чего влейте растительное масло и снова тщательно выбейте его. Готовое тесто выложите в тонкий глиняный горшок или специальную форму для хлеба, смазанную маслом и посыпанную мукой. Вилкой наколите его в нескольких местах, сверху смочите холодной водой, слегка посыпьте мукой. Выпекайте хлеб в умеренно нагретой духовке в течение 1-1 1/2 ч. Хлеб должен получиться румяным. Каждый хлебец должен быть весом не более 600 г, иначе он может не пропечься.

### **Подсчитаем калории**

Хлеб, выпеченный из муки второго сорта, содержит в два раза больше витаминов и микроэлементов, чем хлеб из муки высшего сорта. Особенно полезным и богатым витаминами считается хлеб с добавлением отрубей, он же содержит и наименьшее количество калорий (в 100 г отрубного хлеба – 157 ккал), поэтому отрубной хлеб рекомендуется людям, заботящимся о своей фигуре.

## Булочки

### Булочка сдобная (1)

*Требуется:* 3 кг муки, 600 г сахара, 900 г сливочного масла, 6 яиц, 1 пачка дрожжей, 2 ч. л. соли, 5 ст. л. растительного масла, 1 1/2 л воды.

*Способ приготовления.* Замесите обычное дрожжевое тесто опарным способом, т. е. подогрейте воду или молоко до температуры 30–35 град., растворите в подогретой воде дрожжи, а затем порциями всыпайте муку, периодически перемешивая. Консистенция готового теста должна соответствовать консистенции густой сметаны. Опару посыпьте мукой, накройте крышкой или плотной тканью и оставьте для брожения на 3 1/2-4 ч, после чего тесто необходимо осадить. Процесс осаживания повторите еще два раза, после чего тесто готово к разделке.

Дрожжевое тесто разделайте на шарики весом по 50 г. Выкладывайте по три шарика на противень таким образом, чтобы получился треугольник, а сверху положите еще один шарик. Выпекайте до полной готовности. Готовые булочки снимите с листа, смажьте маслом и подавайте к столу.

#### Подсчитаем калории

Булочки содержат большое количество углерода и, соответственно, много калорий, поэтому людям, перешедшим на диетическое питание и стремящимся к понижению своего веса, булочки в качестве продукта питания резко противопоказаны.

### Булочка сдобная (2)

*Требуется:* 3 кг муки, 600 г сахара, 900 г сливочного масла, 6 яиц, 1 пачка дрожжей, 2 ч. л. соли, 5 ст. л. растительного масла, 1 1/2 л воды.

*Способ приготовления.* Замесите обычное опарное тесто. Когда оно будет готово, разделите его на шарики по 50 г весом, выложите их на тщательно смазанный растительным маслом противень и поставьте в духовой шкаф. Через 10–15 мин примните заготовки сверху и положите на них шарик, вдвое меньший предыдущего. Выпекайте булочки до полной готовности.

### Булочка сдобная (3)

*Требуется:* 3 кг муки, 600 г сахара, 900 г сливочного масла, 6 яиц, пачка дрожжей, 2 ч. л. соли, 5 ст. л. растительного масла, 1 1/2 л воды.

*Способ приготовления.* Замесите обычное опарное тесто, сформируйте из него шарики весом по 75–80 г и выложите на противень, обильно смазанный растительным маслом. Через 10–15 мин аккуратно надавите на середину булочки каким-либо тупым предметом и поставьте в духовой шкаф. Не забудьте предварительно смазать поверхность булочек сливочным маслом или яичным желтком для их лучшего подрумянивания. Выпекайте в течение 6–8 мин при температуре 270–290 град.

#### Кулинарные хитрости

При выпекании булочек возникает одна небольшая, но довольно неприятная проблема, когда эти вкусные изделия из дрожжевого теста на

противне расплываются и прилипают друг к другу. Избавиться от такой неприятности нетрудно, для этого необходимо лишь предварительно смазать края булочек растительным маслом, что позволит избежать их прилипания друг к другу.

## **Булочка «Походная»**

*Требуется:* 4 кг муки, 450 г маргарина, 100 г сахара, 1 пачка дрожжей, 3 яйца, 1 1/2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, по 2 ч. л. соли и тмина.

*Способ приготовления.* Дрожжевое опарное тесто разделайте в виде небольших шариков, положите их на противень, смазанный растительным маслом или маргарином. Дайте тесту расстояться в течение 60 мин, после чего смажьте взбитым яичным желтком, поставьте в духовой шкаф и выпекайте 10–15 мин при температуре 230–250 град. Эти булочки окажутся незаменимыми в случае, если вы собираетесь в поход или на пикник на природу, поскольку они долгое время сохраняют свой вкус и аромат.

## **Булочка ванильная**

*Требуется:* 3 кг муки, 450 г маргарина, 1 кг сахара, пачка дрожжей, 2 яйца, 2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, соль.

*Способ приготовления.* Дрожжевое опарное тесто разделите на равные части и скатайте из них шарики весом в 100–110 г. Смажьте противень маслом и положите на него швами вниз заготовки для булочек, расстояние между ними должно быть 5–6 см. Дайте им выстояться 10–15 мин, после чего смажьте их поверхность яичным желтком. Выпекайте до полной готовности при температуре 230–240 град. Готовые булочки горячими снимайте с противня и подавайте к столу, предварительно смазав поверхность сливочным маслом и посыпав сахаром.

## **Булочка с тмином**

*Требуется:* 3 кг муки, 450 г маргарина, 600 г сахара, 1 пачка дрожжей, 2 яйца, 1 1/2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, по 2 ч. л. соли и тмина.

*Способ приготовления.* Из обычного опарного дрожжевого теста сформируйте круглые булочки и положите их швами вниз на противень, обильно смазанный растительным маслом или маргарином, на расстоянии в 5–6 см друг от друга. Дайте заготовкам расстояться, сделайте в их центре углубление, смажьте яичным желтком и посыпьте тмином, после чего поставьте в духовой шкаф и выпекайте при температуре 200–220 град. в течение 15–20 мин.

### **Интересные факты**

«Хлеба и зрелищ!» – кричали древние римляне, не подозревая, что обитатели одного из Андаманских островов объединят эти понятия в одном обряде, символизирующем собой конец уборки урожая. В этот день все жители острова собираются на грандиозное празднество, во время которого старейшины выпекают огромный округлый хлебец, напоминающий своими очертаниями булочку, увеличенную в несколько сотен раз. После долгих церемоний, сопровождающихся заклинаниями и употреблением горячительных напитков, этот «гулливер» кондитерского мира разрезается на число кусков, равное числу участников торжественного

обряд, причем небольшая часть изделия приносится в жертву богам, чтобы они и на следующий год помогли собрать обильный урожай.

## Булочка с орехами

*Требуется:* 5 кг муки, 900 г маргарина, 1 л молока, 1 кг сахара, пачка дрожжей, 1 1/2 кг изюма, 3 яйца, 400 мл воды, 25 г ванилина, 2 ч. л. шафрана, 6 ст. л. растительного масла, соль, 150 г очищенных орехов для посыпки.

*Способ приготовления.* Замесите дрожжевое опарное тесто с добавлением шафрана, сформируйте из него небольшие круглые булочки и дайте им расстояться в течение 50–60 мин. За это время мелко порубите грецкие орехи и смешайте их с небольшим количеством ванилина и сахара. Смажьте расстоявшиеся булочки яичными желтками, посыпьте толчеными орехами, поставьте в духовой шкаф и выпекайте до полной готовности при температуре 240–250 град.

## Лимонная булочка

*Требуется:* 5 кг муки, 900 г маргарина, 600 мл молока, 1 кг сахара, 1 пачка дрожжей, 1 1/2 кг изюма, 3 яйца, 400 мл воды, 25 г ванилина, 2 ч. л. шафрана, 6 ст. л. растительного масла, соль, 150 г очищенных орехов для посыпки, сок лимона.

*Способ приготовления.* Из опарного дрожжевого теста сформируйте круглые небольшие булочки, в тесто при замесе не забудьте добавить лимонный сок или лимонную эссенцию из расчета 10 г на 100 булочек. Поставьте их на расстойку, после нее смажьте поверхность взбитыми яичными желтками, чтобы булочки лучше подрумянились. Затем выложите их на противень, смазанный растительным маслом, и поставьте в духовой шкаф на 10–15 мин. Выпекайте булочки при температуре не выше 250 град.

## Пряная булочка

*Требуется:* 3 кг муки, 450 г маргарина, 900 г сахара, 1/2 пачки дрожжей, 1 1/2 л воды, 2 яйца, 600 мл молока, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, соль, 1 ч. л. мускатного ореха, 2 ч. л. кардамона.

*Способ приготовления.* Замесите обычное опарное тесто. Пока оно подходит, протрите пряности через мелкое сито, а затем добавьте в готовое тесто. Сформируйте булочки из четырех небольших шариков теста: три из них расположите на противне, обильно смазанном маслом, в виде треугольника, а четвертый положите сверху. Смажьте поверхность яичными желтками, дайте немного расстояться и поставьте выпекаться в духовой шкаф при температуре не выше 240–250 град. до полной готовности – до тех пор пока булочки не подрумянятся.

### Подсчитаем калории

Для нормального среднестатистического человека суточная потребность в муке составляет 25 г, которыми он может распоряжаться по своему усмотрению, тратя их в том числе и на булочки.

## Булочка с курагой

*Требуется:* 1 кг муки, 100 г маргарина, 200 г сахара, 1/2 пачки дрожжей, 1 1/2 л воды, 2 яйца, 600 мл молока, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, соль, 1 ч. л. мускатного ореха, 2 ч. л. кардамона, 200 г кураги.

*Способ приготовления.* Замесите опарное дрожжевое тесто, мелко разотрите мускатный орех и кардамон, пропустите его через мелкое сито и положите в тесто во время замешивания. Промойте курагу в прохладной проточной воде, порежьте мелкими кубиками и добавьте в тесто во время обминки. Сформируйте из теста небольшие округлые булочки, уложите их на противень, смажьте поверхность яичными желтками и дайте немного расстояться. После чего посыпьте сахаром или сахарной пудрой и поставьте в духовой шкаф для выпекания при температуре, не превышающей 250 град.

## Булочка с кремом

*Требуется:* для опары: 1 1/2 кг муки, пачка дрожжей, 1 л воды.

*Для теста:* 1 1/2 кг муки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соли.

*Для крема:* по 450 г сахара и сливочного масла, 200 мл воды, 3 яйца, 1/2 стакана сахарной пудры.

*Способ приготовления.* Из дрожжевого опарного теста сформируйте небольшие шарики и положите на противень, смазанный маслом, швом вниз, дайте полную расстойку (от 1/2 до 1 1/2 ч), после чего смажьте поверхность булочек взбитыми яичными желтками и выпекайте в течение 10–15 мин при температуре 240–250 град.

Выньте противень с готовыми булочками из духовки и дайте им немного остыть, остывшие булочки надрежьте. Сварите заварной крем, дайте ему остыть и наполните этим кремом с помощью кондитерского шприца надрезанные булочки. Сверху их можно смазать сливочным маслом и посыпать сахаром или сахарной пудрой. Для крема сахар смешайте с водой и доведите эту смесь до кипения. Размягчите масло и, взбивая, постепенно добавляйте в него охлажденный сироп.

## Булочка с джемом

*Требуется:* 2 1/2 кг муки, 100 г маргарина, 200 г сахара, 1/2 пачки дрожжей, 1 1/2 л воды, 2 яйца, 600 мл молока, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, соль, 1 кг начинки (варенья или джема).

*Способ приготовления.* Сформируйте булочки круглой формы из дрожжевого опарного теста и расположите на противне швом навверх. Через 5–10 мин раскатайте их в лепешки, положите в них фруктовую начинку и аккуратно заделайте края, чтобы не разошлись. Поместите заготовки на противень, смазанный маслом, дайте им полную расстойку (50–60 мин), после чего поставьте в духовой шкаф и выпекайте при температуре не выше 250 град. до полной готовности. Подавать их к столу рекомендуется теплыми, предварительно посыпав сахарной пудрой или полив джемом и дав ему застыть.

### Интересные факты

Первые упоминания о булочках, отдаленно напоминающих нынешние, встречаются уже в древнеегипетских текстах, где речь идет о том, что их клали в могилы фараонов и знатных сановников, чтобы они могли поддержать свои силы по пути в царство мертвых.

## Булочка глазуванная

*Требуется:* для теста: 5 кг муки, 600 г маргарина, 1 кг сахара, 6 яиц, 2 ч. л. мускатного ореха, 1 пачка дрожжей, 1 л молока, 400 мл воды, соль.

*Для сиропа:* 1/2 кг сахара, 1 ч. л. фруктовой эссенции, 400 мл воды.

*Для помадки:* 400 г сахара, 200 мл воды, 5 ст. л. какао-порошка, 2 ст. л. шоколадного ликера.

*Способ приготовления.* Тесто, замешенное обычным опарным способом, разделите на куски по 100 г и уложите в формочки, тщательно смазанные маслом. Дайте тесту полную расстойку в течение 50–60 мин, а затем поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф и выпекайте до полной готовности при температуре 200–220 град.

Пока булочки выпекаются, сварите сироп и помадку. Готовые булочки аккуратно, чтобы не повредить их внешний вид, выньте из формочек и охладите, после чего смажьте их поверхность горячим сиропом и заглазуйте помадкой.

## **Булочка слоеная**

*Требуется:* 3 кг муки, 1 кг сахара, 6 яиц, 1/2 пачки дрожжей, 1/2 л молока, соль, 400 г сливочного масла или маргарина, 4 ст. л. растительного масла.

*Способ приготовления.* Замесите обычное дрожжевое тесто опарным или безопарным способом, добавив 1/2 кг сахара при его обминке. Затем дайте тесту немного остыть и раскатайте его в виде пласта так, чтобы его края оказались немного тоньше центра, после чего разрежьте пласт на небольшие квадратные кусочки, которые и станут заготовками будущих слоеных булочек.

Покройте поверхность булочек растопленным сливочным маслом или маргарином и обильно посыпьте сахаром. Загните уголки каждого квадрата к центру и немного прижмите, поместите разделанные булочки на смазанный маслом противень, смажьте растительным маслом их края, чтобы они не слиплись. Дайте изделиям расстояться, а затем смажьте их поверхность яичными желтками и выпекайте в течение 10–15 мин при температуре, не превышающей 230–250 град.

## **Булочка слоеная с орехами**

*Требуется:* 3 кг муки, 1 кг сахара, 5 яиц, 1/2 пачки дрожжей, 500 мл молока, соль, 400 г сливочного масла или маргарина, 4 ст. л. растительного масла, 300 г очищенных грецких орехов или миндаля.

*Способ приготовления.* Из дрожжевого слоеного теста сформируйте булочки и дайте им полную расстойку.

Смажьте расстоявшиеся булочки яичным желтком, посыпьте толчеными грецкими орехами или миндалем, а затем выложите на противень, обильно смазанный растительным маслом, и выпекайте до полной готовности при температуре 200–220 град. Готовые изделия выложите на блюдо и горячими подавайте к столу.

### **Интересные факты**

Некоторые народы придавали булочкам, столь незамысловатым изделиям, сакральный смысл и использовали их при отправлении религиозных культов. Другие же, наоборот, кормили булочками осужденных на казнь преступников. Однако какой бы виток не совершала история, булочки всегда находили свое место как в частной, так и в общественной жизни. До сих пор каждая умелая хозяйка во время праздников подает к столу блюдо, полное горячих, еще дымящихся булочек, неизменно встречая одобрение своих домочадцев.

## Булочка с крабами в томатном соусе

*Требуется:* 4 кг муки, 450 г маргарина, 100 г сахара, 1 пачка дрожжей, 2 яйца, 1 1/2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 кг крабов, 250 г шампиньонов, 1/2 стакана томатного соуса, зелень петрушки.

*Способ приготовления.* Дрожжевое опарное тесто разделайте в виде небольших шариков, положите их на противень, смазанный растительным маслом или маргарином, дайте расстояться в течение 60 мин. После чего смажьте булочки взбитым яичным желтком, поставьте в духовой шкаф и выпекайте в течение 10–15 мин при температуре 230–250 град.

Мясо крабов мелко нарежьте, залейте небольшим количеством воды, хорошо прогрейте, добавьте томатный соус и доведите до кипения. Обжарьте в растительном масле предварительно отваренные шляпки шампиньонов, дайте остыть и нарежьте мелкими кусочками, после чего смешайте с крабами.

Когда булочки остынут, удалите из них сердцевину, положите внутрь крабов с шампиньонами и немного зелени петрушки для придания особого аромата. Дайте начинке немного остыть и подавайте к столу в сопровождении салатов и других холодных закусок.

## Булочка с колбасой в томатном соусе

*Требуется:* 4 кг муки, 450 г маргарина, 100 г сахара, 1 пачка дрожжей, 2 яйца, 1 1/2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 кг вареной колбасы, 1 луковица, 40 г свиного сала, 1/2 стакана томатного соуса, зелень укропа.

*Способ приготовления.* Из дрожжевого опарного теста сформируйте булочки в виде небольших шариков, положите их на противень, смазанный растительным маслом или маргарином, дайте полную расстойку. После расстойки смажьте булочки взбитым яичным желтком, поставьте в духовой шкаф и выпекайте до полной готовности при температуре 230–250 град.

Вареную колбасу нарежьте соломкой, поджарьте на сковороде со свиным салом, добавьте мелко нарезанный пассерованный лук и томатный соус. Из остывших булочек вырежьте сердцевину, положите начинку внутрь булочек, посыпьте укропом и подавайте к столу.

## Булочка с рыбой

*Требуется:* 3 кг муки, 600 г сахара, 900 г маргарина, 6 яиц, 1 пачка дрожжей, 2 ч. л. соли, 5 ст. л. растительного масла, 1 1/2 л воды, 350 г рыбы.

*Способ приготовления.* Из обычного дрожжевого опарного теста сформируйте небольшие булочки, поставьте на расстойку. Выпекайте в течение 10–15 мин при температуре не выше 250 град. Готовым булочкам дайте остыть, вырежьте из них сердцевину и положите начинку, состоящую из отварной речной рыбы (лучше всего использовать сома).

## Пончики

### Кулинарные хитрости

Для жарки во фритюре лучше всего использовать 100%-ный растительный жир, т. к. он имеет очень высокую температуру кипения и обладает нейтральным вкусом.

### Пончики «Солнышко»

*Требуется:* 2 стакана муки, 300 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. цедры лимона, 20 г дрожжей, 500 г жира для фритюра.

*Способ приготовления.* Муку просейте горкой, в центре сделайте небольшое углубление. Дрожжи разведите в 1/2 стакана теплого молока, добавьте 1 ч. л. сахара, когда дрожжи подойдут, влейте в углубление в муке, перемешайте до однородной массы. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить на 30 мин. Затем введите яйца, масло, лимонную цедру и молоко. Оставьте на 15 мин подходить. Разогрейте жир, тесто разделите на 12–15 частей, каждую лепешку растяните так, чтобы края были толстыми, а середина – тонкая. Жарьте во фритюре до золотистого цвета.

### Кулинарные хитрости

Жир может быть использован 2–3 раза. Его нужно хранить в холодном месте. Если жир потемнел, приобрел неприятный запах и пенится, использовать его нельзя.

### Пончики «Мальвина»

*Требуется:* 3 стакана муки, по 1/2 стакана сахара и сливок, 3 яйца, 100 г сгущенного молока, 1/2 ч. л. пищевой соды, 1 г ванилина, 1 л растительного масла для фритюра, соль.

*Способ приготовления.* Просеянную муку смешайте с сахаром, солью, добавьте подогретые сливки, сгущенное молоко. Массу тщательно перемешайте, чтобы не осталось комочков. Взбейте яйца до густой пышной массы, взбитые яйца соедините с основной массой, добавьте питьевую соду и ванилин, перемешайте до однородности. Должно получиться достаточно густое эластичное тесто.

Разделите готовое тесто на несколько частей, скатайте из каждой части по колбаске среднего диаметра, затем эту колбаску острым ножом разрежьте на равные части (размером 7–10 см), их концы соедините. Растительное масло доведите до кипения и осторожно опускайте пончики по одному, жарьте в течение 3–4 мин до золотистого цвета. Выньте пончики шумовкой и дайте стечь излишкам жира.

### Кулинарные хитрости

Для получения хорошего результата при жарке пончиков важно выбрать правильный температурный режим. Если жир недостаточно разогрет, то пончики жарятся медленно и впитывают слишком много жира. Если жир слишком горячий, то на поверхности пончиков образуется корка в то время, как внутри они остаются еще сырыми.

## Пончики «Витые»

*Требуется:* 3 стакана муки, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 г ванилина, 1/2 кг жира для фритюра, соль.

*Способ приготовления.* Молоко, масло, сахар, соль смешайте и вскипятите, всыпьте муку и тщательно перемешайте до образования однородной массы без комочков. Массу остудите до теплого состояния и по одному вбейте яйца, тщательно перемешивая. Полученной массой наполните кондитерский мешок и выдавливайте тесто в форме колечек, восьмерок, спиралек и т. д. на промасленный пергамент. Жир разогрейте до кипения, опускайте колечки во фритюр на 2–3 мин, затем положите готовые изделия на решетку, чтобы жир мог стечь. Посыпьте сахарной пудрой.

### Кулинарные хитрости

Оптимальная температура для жарки пончиков – от 175 до 200 град.

## Пончики «Мечта»

*Требуется:* 3 стакана муки, по 1/2 стакана молока и сахарной пудры, 200 г сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 400 г любого жира для фритюра, 50 г дрожжей, 1 ч. л. ванильного ликера, соль.

*Способ приготовления.* Муку просейте горкой, в центре сделайте небольшое углубление. Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте 1 ч. л. сахара, когда дрожжи подойдут, влейте в углубление в муке, перемешайте до получения однородной массы. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить на 30 мин. Затем добавьте яйца, масло, соль, 2 ст. л. сахара и оставшееся молоко. Оставьте еще на 15 мин.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной в палец, нарежьте небольшими ромбами. В отдельной посуде разогрейте жир, обжарьте ромбики с каждой стороны по 3 мин до золотистого цвета. Готовые пончики обваливайте в сахарной пудре.

### Эксклюзивные рецепты

#### *Пончики с кокосом*

*Требуется:* 300 г муки, по 1/2 стакана сахара и молока, 3 яйца, 200 г мякоти кокоса, 3 ст. л. кокосовой стружки, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. коньяка, соль, 700 мл растительного масла для фритюра.

*Способ приготовления.* Желтки разотрите с сахаром и коньяком. Белки взбейте в крепкую пену и добавьте в желтковый крем. Мякоть кокоса нарежьте небольшими кусочками, смешайте со стружкой, теплым молоком и смешайте с основной массой. Затем постепенно в основную массу введите муку, постоянно помешивая, чтобы не образовывались комки. Полученное тесто по консистенции должно быть достаточно густым, но не крутым.

Масло разогрейте во фритюрнице до температуры 200 град., столовой ложкой зачерпывайте тесто и опускайте в кипящее масло. Жарьте пончики 3–4 мин, до появления золотистой корочки. Готовые пончики обваливайте в кокосовой стружке, смешанной с сахарной пудрой.

## Пончики «Московские»

*Требуется:* 2 стакана муки, 1 стакан молока, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сахара, 40 г дрожжей, 50 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, соль, 1 л растительного масла для фритюра.

*Способ приготовления.* В 2 стакана муки добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи и замесите тесто. Накройте и поставьте в теплое место. Когда через 1-1 1/2 ч опара поднимется, добавьте в нее растопленный жир, соль, сахар, растительное масло. Всыпьте оставшуюся муку и хорошо вымесите тесто. Затем выложите тесто на стол, подпыленный мукой, и оставьте подниматься. Через 30–40 мин вновь обомните тесто, затем разделите его на шарики, как для печеных пирожков. Оставьте для расстойки на 20–25 мин.

Растительное масло поведите до кипения и опускайте пончики в кипящий жир. Когда они приобретут характерный золотисто-коричневый оттенок, достаньте их при помощи шумовки, поместите на решетку, чтобы стекли излишки жира. Готовые пончики сложите на блюдо и обсыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

### **Кулинарные хитрости**

Не нужно класть слишком много пончиков во фритюрницу. Следите за тем, чтобы они могли достаточно свободно плавать в масле, не придавливая друг друга.

## Пончики «Летние»

*Требуется:* 1 стакан муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, по 1/2 стакана сахара, смородинового сока и ягод черной смородины, 1/2 ч. л. пищевой соды, 5 г ванилина.

*Способ приготовления.* Яйца взбивайте, постепенно всыпая муку, смешанную с сахаром, затем добавьте сок, растопленное сливочное масло, пищевую соду, ванилин. Массу тщательно перемешайте, после этого всыпьте промытые и обсушенные ягоды смородины. Сформируйте из теста комки и поместите его в холодильник на 1 ч. Далее разделите тесто на небольшие шарики весом по 20–25 г. Оставьте шарики для расстойки на 10–15 мин, затем опускайте в кипящее растительное масло и жарьте до светло-золотистого цвета.

### **Кулинарные хитрости**

После каждой жарки жир нужно очищать путем фильтрования через сито, проложенное фильтровальной бумагой. Тогда он снова станет прозрачным.

## Калачи

### Калач «Нежность»

*Требуется:* 6 яиц, 1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 100 г сахарной пудры, 1 г ванили.

*Способ приготовления.* Белки отделите от желтков, всыпьте сахар в желтки, перемешайте до полного растворения сахара. Постепенно всыпайте муку, не переставая растирать. В отдельной посуде охлажденные белки взбейте при помощи миксера до образования густой белой пены. Взбитые белки введите в основную массу и тщательно перемешайте. Сформируйте калачик и положите его на противень, предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный мукой. Противень поместите в горячую духовку и выпекайте в течение 30-35 мин. Перед подачей к столу посыпьте калач сахарной пудрой с ванилью. Калач можно есть как горячим, так и холодным.

#### Кулинарные хитрости

Яичные желтки значительно легче взбивать, если предварительно какое-то время подержать их на холоде. Кроме того, взбивая белки, постарайтесь, чтобы в них не попало ни капли жира, иначе вы не добьетесь ожидаемой пены.

### Калач «Тюлевый»

*Требуется:* 3 стакана муки, 8 яиц, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 40 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. л. цедры лимона, ваниль, соль.

*Способ приготовления.* Дрожжи разведите в подогретом молоке. 7 яичных желтков разотрите добела с сахаром, добавьте разведенные дрожжи и муку. Вымешивайте состав не менее получаса. Затем поместите его в теплое место. Когда объем теста увеличится в два раза, добавьте размягченное сливочное масло, немного ванили, лимонную цедру и соль. Еще раз тщательно все вымесите. Тесто должно свободно отставать от стенок посуды и рук. Далее положите его в формы для калачей, предварительно смазанные небольшим количеством сливочного масла и обсыпанные сухарями. Тесто должно занимать 2/3 объема формы. Поставьте формы в теплое место на расстойку на 10–15 мин.

Когда калачи поднимутся, смажьте верх взбитым яйцом, поставьте формы в хорошо разогретую духовку и выпекайте около 1 ч при температуре 200–210 град. Затем выньте калачи из духовки и немного остудите. Можете подавать к столу как в горячем, так и холодном виде.

#### Кулинарные хитрости

Чтобы ваши калачи получились пышными, обязательно перед тем как заводить тесто, просейте муку через сито. Так мука насытится кислородом и выпечка получится воздушной и пышной.

### Калач «Нижегородский»

*Требуется:* по 2 стакана пшеничной и ржаной муки, 2 ст. л. крахмала, по 1 ст. л. сахара и мака, 3 яйца, 1 стакан молока, 1/2 стакана растительного масла, 50 г дрожжей, соль.

*Способ приготовления.* Дрожжи разведите теплым подслащенным молоком, добавьте пшеничную муку и размешивайте до однородного состояния. Поставьте опару в теплое

место. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, введите яйца, растительное масло, ржаную муку, крахмал, соль и тщательно вымесите тесто в течение 40–50 мин. Когда тесто станет свободно отставать от рук, переложите его в глубокую емкость и поставьте в тепло на 2–3 ч. На протяжении этого времени тесто следует несколько раз обминать.

Готовое тесто разложите в формы для калачей. Предварительно смажьте их небольшим количеством масла и обсыпьте мукой. Подержав изделия на расстойке в теплом месте 20–25 мин, смажьте верх калачей взбитым яйцом, посыпьте маком и поставьте в хорошо разогретую духовку. Выпекайте при температуре 200–210 град. около 50 мин. Готовые калачи накройте чистым полотенцем и дайте им какое-то время постоять на столе. Можете подавать к столу как в горячем, так и холодном виде.

#### **Кулинарные хитрости**

Если для выпекания калача вы используете маргарин, в этом случае можете не добавлять в тесто соль. Изделия получатся сдобными, кроме того, они долгое время останутся свежими и вкусными.

### **Калач «Сборный»**

*Требуется:* по 1 стакану пшеничной, гречневой и рисовой муки, по 1/2 стакана ржаной муки и сливок, 1/4 стакана воды, 1 ч. л. сахара, 3 яйца, по 100 г дрожжей и сливочного масла, соль.

*Способ приготовления.* В теплой подслащенной воде разведите дрожжи. Пшеничную, гречневую, рисовую и ржаную муку смешайте с солью. К смеси добавьте забродившие дрожжи, сливки, яйца, размягченное сливочное масло и замесите не очень крутое тесто. Вымешивайте его не менее 30–40 мин. Далее оставьте его в тепле на 2–3 ч. В течение этого времени необходимо несколько раз выбить тесто, чтобы калач получился пышнее.

Готовое тесто уложите в форму для калача, предварительно смазанную небольшим количеством сливочного масла и обсыпанную мукой. Его уровень в форме не должен превышать 2/3 высоты ее стенок. Поставьте форму с тестом в тепло на расстойку на 15–20 мин. Затем смажьте верх изделия взбитым яйцом. Выпекайте калач в духовке при температуре 210–220 град. около 1 ч.

#### **Подсчитаем калории**

В 100 г пекарских дрожжей содержится:

- белков – 12,1 г;
- жиров – 0,4 г;
- углеводов – 11 г.

### **Калач «Сдобный»**

*Требуется:* 5 стаканов муки, 1 1/2 стакана молока, 10 яиц, 70 г дрожжей, 1/2 ч. л. сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. тмина, соль.

*Способ приготовления.* Дрожжи разведите небольшим количеством теплого молока, добавьте сахар и 2 ст. л. муки. Поставьте в тепло на 15–20 мин. Оставшееся молоко согрейте до температуры 70–80 град. и всыпьте в него 2 стакана муки. Тщательно размешайте до исчезновения всех мучных комочков. Далее охлажденный до 35–40 град. состав смешайте с дрожжевым раствором. Опару поставьте в тепло. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, влейте в нее растертые добела желтки, всыпьте оставшуюся муку, соль и замесите не очень крутое тесто. Вымешивайте не менее получаса, затем введите размягченное сливочное масло или маргарин и тмин. Продолжайте вымешивать еще несколько минут.

Готовое тесто накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. За это время несколько раз обминайте и выбивайте его. Переложите тесто в форму для кулича, предварительно смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Поставьте ее в тепло на расстойку на 20–25 мин. Смажьте верх изделия взбитым яйцом и выпекайте в хорошо разогретой духовке в течение 40–60 мин. Готовый калач выньте из формы, накройте полотенцем и дайте ему несколько минут постоять на столе. Затем разрежьте на ломти и подавайте к столу в горячем или холодном виде.

#### **Кулинарные хитрости**

Яичные белки лучше всего взбивать в фаянсовой или эмалированной посуде. Алюминиевые чашки или кастрюльки не совсем подходят для этого, поскольку в этом случае белки могут приобрести сероватый цвет.

### **Калач «Праздничный»**

*Требуется:* 4 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 50 г дрожжей, 70 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана сметаны, 1/2 ч. л. сахара, 1 ст. л. мака, соль.

*Способ приготовления.* В теплом подслащенном молоке разведите дрожжи, добавьте в смесь 2 ст. л. муки. Все тщательно перемешайте и поставьте в тепло на 15–20 мин. Затем всыпьте 2 стакана муки и еще раз размешайте. Опару поместите в тепло еще на несколько минут. Когда ее объем увеличится в 2–3 раза, введите растертые добела желтки, соль, мягкое сливочное масло или маргарин, сметану и тщательно вымесите тесто. Накройте его салфеткой и поставьте в теплое место на 2–3 ч. В течение этого времени несколько раз вымешивайте тесто, а один раз отбейте его, поместив на доску, посыпанную мукой.

Готовым тестом заполните форму, заранее смазанную небольшим количеством масла или маргарина и обсыпанную мукой, на 3/4 объема. Форму с тестом поставьте на расстойку в теплое место на 20–30 мин. Затем нанесите на верх выпечки небольшое количество взбитого яйца и поставьте прогретую духовку. Выпекайте при температуре 210–220 град. на протяжении 40–50 мин. Готовый калач выньте из формы, накройте полотенцем и дайте ему немного постоять. Затем разрежьте на небольшие куски и подавайте к чаю.

#### **Кулинарные хитрости**

Если вы оставите калач для расстойки на слишком долгое время, он может получиться излишне пышным, с крупными порами. В этом случае не исключено, что когда калач будет вынут из духовки и остужен, он оседет.

### **Ржаной калач**

*Требуется:* 4 стакана ржаной муки, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г дрожжей, по 1/2 ч. л. корицы, тмина и сахара, соль.

*Способ приготовления.* Молоко нагрейте, подсластите и разведите в нем дрожжи, всыпьте пшеничную муку. Все хорошо перемешайте до однородной массы без мучных комочков. Поставьте опару в теплое место на 15–20 мин. Отделите яичные желтки от белков и разотрите первые с маслом и солью. Когда объем опары значительно увеличится, введите в нее желтки. В процессе вымешивания добавьте взбитые в пену яичные белки и ржаную муку. Затем вымешивайте тесто не менее 30–40 мин, до тех пор пока оно не станет свободно отставать от рук и от стенок посуды.

## **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.