

ЭДУАРД АЛЬКАЕВ



выпечка



Эдуард Николаевич Алькаев

Выпечка

предоставлено правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=639185

*Э.Н. Алькаев «Выпечка»: ЗАО Издательство Центрполиграф; Москва; 2005
ISBN 5-9524-1520-2*

Аннотация

Ассортимент изделий из теста, особенно в русской кухне, необычайно велик. В данной книге представлены рецепты разнообразной выпечки: пирогов, ватрушек, булочек, запеканок и многого другого. Читатель познакомится с секретами приготовления изделий из теста, начиная с простейших традиционных русских кушаний и заканчивая порой неизвестными для нас, но популярными у разных народов мира.

Содержание

Вступление	4
Приготовление теста	6
Основные виды пирогов	21
Пироги	23
Конец ознакомительного фрагмента.	40

Эдуард Алькаев

Выпечка

Вступление

Изделия из теста особенно богаты углеводами, главным из которых является крахмал. Под воздействием ферментов, находящихся в организме, крахмал превращается в глюкозу – сахарный песок. Поэтому очень важно при приготовлении изделий из теста придать им мягкую и воздушную консистенцию, что способствует более полной усвояемости их организмом. Большую помощь в этом оказывают различные разрыхлители теста: сода, дрожжи, углекислый аммоний, взбитые белки. Кроме углеводов в мучных изделиях содержится также большое количество растительных белков, витаминов, минеральных веществ. Изделия из теста очень калорийны, поэтому людям, предрасположенным к полноте, необходимо употреблять их умеренно.

Из кушаний, приготовляемых из теста, издревле на Руси первое место занимали пироги пряженые и подовые. Подовые всегда были из квасного теста, пряженые иногда из квасного, иногда из пресного. Мука для них употреблялась пшеничная крупитчатая или толченая, смотря по важности дня, когда они готовились. Пеклись также и ржаные пироги. В старину все русские пироги при различной величине имели продолговатую форму: большие назывались пирогами, а малые – пирожками.

Другим видом выпечки был каравай – сдобный хлеб, который можно было приготовить несколькими способами. Был каравай битый, тесто для которого взбивалось с маслом в сосуде, ставленный – типа кулича на молоке, яцкий – на большом количестве яиц, каравай братский и другие.

Каравай – это хлеб круглой формы, но не простой, повседневный, а хлеб праздничный, имеющий определенное обрядовое значение. Такой хлеб положено печь к определенным знаменательным дням и важнейшим событиям человеческой жизни – к именинам, к приему дорогих желанных гостей («хлеб-соль»), к окончанию посевной, уборочной страды.

К свадьбе выпекались караваи как в доме невесты, так и в доме жениха. Накануне свадьбы девушка приглашала подруг на девичник, отсюда и другое название этого каравае – «девичник», которое во многих областях сохранилось до сих пор. Хлеб богато украшали художественной выпечкой из теста, при этом каждый элемент декора имел свое символическое значение. К примеру, цветки магнолии, лилии, бутоны роз символизировали нежность, красоту, обаяние невесты, а человеческие фигурки, обручальные кольца, лебеди, голубки на каравае жениха означали верность, надежность избранника, прочность молодой семьи.

К изделиям из теста принадлежали также курник (паштет, начиненный курицей, яйцами, бараниной с маслом или говяжьим салом), оладьи, котлома, сырники, блины, хворосты.

Курник – исключительно праздничный пирог, одна из вершин русского кулинарного искусства. Еще во времена Ивана Грозного его подавали к царскому столу в торжественных случаях. И поныне он считается пирогом для торжеств, а во многих областях России – это обрядовый свадебный пирог.

В традиционном курнике в качестве начинки использовали куриное мясо, отваренные петушинные гребешки, белые грибы, рис, рубленные или нарезанные кружочками сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки. Еще раньше курники выпекали с гречневой кашей, так как рис сравнительно недавно вошел в русскую кухню. В наше время курник зачастую выпекают в виде свадебного пирога со сладкой начинкой.

По давней традиции, курник полагалось выпекать и в доме жениха, и в доме невесты. Пирог жениха обычно украшали человеческими фигурками, что символизировало прочность молодой семьи; пирог невесты – цветами, что символизировало красоту и нежность. Выпекали его из сдобного пресного теста, поскольку оно хорошо сохраняет при выпечке рисунок.

Блины – одно из самых знаменитых блюд русской кухни. Их готовят не только на Масленицу, но и в обычные дни. Пекут их из разной муки – ржаной, пшеничной, гречневой и прочей. Раньше блины пекли в русской печи, сейчас жарят на плите. В остальном технология их изготовления осталась неизменной. Готовят жидкое дрожжевое тесто. Сковороду не моют, а наливают на нее немного жира, насыпают крупной соли, прогревают, дают слегка остыть и вытирают насухо чистой тканью. После этого сковороду снова нагревают, наливают ложкой тесто и жарят блин. Хорошее блинное тесто имеет консистенцию сметаны, и блины из него получаются тонкими. Если смотреть на просвет, то хорошо заметен рисунок пор, а сам блин полупрозрачен.

Блины пекут простые и с припеком, т. е. с добавлением разных продуктов при выпечке – например, яиц, лука, рыбы.

Многие изделия из теста выпекают в форме или жарят во фритюре.

Существует большое количество рецептов приготовления тестяных изделий в форме. В состав их теста входят, как правило, сливочное масло и маргарин (для более простых пирогов можно использовать также растительное масло и свиной жир), яйца, сахар, мука, обычно также разрыхлители (пищевая сода или пекарский порошок), молоко либо сметана. Иногда часть муки заменяют картофельным крахмалом, благодаря чему изделия получаются особенно рассыпчатыми. Из вкусовых веществ используются тертая лимонная или апельсиновая цедра, корица, тмин, горький миндаль или горькое миндальное масло, кардамон, какао и т. п. Из других продуктов подходят изюм, различные сушеные и свежие фрукты, орехи, миндаль, цукаты и т. п.

Жарить во фритюре (т. е. в большом количестве жира) можно изделия из различных видов теста – дрожжевого, пресного, заварного, а также теста, приготовленного с пекарским порошком.

Для жарки подходят растительное масло, растительный жир, свиной жир и смеси жиров, например, $\frac{1}{3}$ свиного жира, $\frac{1}{3}$ говяжьего жира, $\frac{1}{3}$ растительного жира. Жира при жарке должно быть много, чтобы изделия свободно плавали в нем, но не больше, чем пол кастрюли.

При жарке жир следует нагревать в чугунной посуде так, чтобы он слегка дымился и, если в него опустить мокрую вилку, шипел. Температуру жира можно определить также при помощи кусочка булки, который при правильной температуре подрумянивается за 1–1,5 минуты. Изделия должны быть примерно одного размера, закладывать их в кастрюлю с жиром надо достаточно быстро, чтобы жир не остыл. При жарке изделия поворачивают, чтобы они равномерно подрумянивались. Изделия вынимают из жира шумовкой, кладут в дуршлаг или на хозяйственную бумагу, чтобы удалить излишний жир. Изделия должны получиться легкими и иметь желтовато-коричневый цвет. Их едят сразу после приготовления, особенно если они приготовлены из теста, которое содержит мало жира.

Приготовление теста

Основные добавки и наполнители. Мука – основной продукт в приготовлении теста. Пекут обычно из пшеничной муки, реже из ячменной, гречневой или маисовой.

Пшеничная мука бывает следующих сортов:

- мука крупного помола состоит из мелких частиц, хорошо разбухает, отличается светло-кремовым цветом. Белый хлеб выпекается из нее редко, в основном муку крупного помола смешивают с мягкой мукой. Крупчатка подходит для выпечки различных пирогов в форме и приготовления песочного теста;

- мука высшего сорта очень мелкая, белая, с чуть желтоватым оттенком, без отрубей. Ее используют для приготовления теста для булок, пирогов и пирожных;

- мука I сорта белая, чуть желтоватая или сероватая, мягкая и тонкая, отрубей 2–3 %, если присмотреться, то видны крупинцы отрубей. Используется также для выпечки булок, пирогов и пирожных;

- мука II сорта значительно темнее, содержит 10–12 % отрубей. Используется для выпечки черного хлеба, простого белого хлеба и пряников;

- обойная мука (из ободранных зерен). Мука более крупного помола, сероватая или серовато-желтая, содержит много отрубей. Используется для выпечки сепика, медовых пряников и пряников с сиропом.

Качество выпеченных изделий – их подъем, вкус, внешний вид – зависит от качества муки.

Хорошая мука должна быть сухой, хорошо разбухать, не иметь привкуса и запаха, не должна быть горькой, кисловатой или слишком сладкой. Муку следует хранить в сухом, хорошо проветренном помещении. Поблизости не должно находиться продуктов с сильным запахом – сельди, нафталина и т. п.

Перед приготовлением теста муку заносят в теплое помещение и просеивают, чтобы удалить инородные предметы и комки. Одновременно мука обогащается кислородом, вследствие чего тесто лучше поднимается. В ходе приготовления теста муку можно частично заменить картофельным или маисовым крахмалом, панировочными сухарями, манной крупой, овсяными или кукурузными хлопьями, рублеными орехами или миндалем и т. п.

В качестве жидкости при приготовлении теста чаще всего используется свежее молоко, а также простокваша, кефир, вода и в лучших видах теста сливки или сметана.

Если нет свежего молока, то вместо него можно взять сухое или сгущенное молоко. Сухое молоко следует предварительно развести в горячей воде, добавляя ее постепенно и непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Один литр молока получается из 870 г воды и 130 г порошка.

Сгущенное молоко лучше всего использовать для приготовления кремов. Если же нужно развести его до консистенции молока, то для получения 1 л берут 400 г сгущенного молока и 600 г (3 стакана) горячей воды. При использовании сладкого сгущенного молока сахар в тесто вообще не кладут или кладут мало, так как 400 г сгущенного молока содержит 170 г сахара.

Творог используется при приготовлении теста, начинок и кремов. Он обогащает выпекаемые изделия полноценным белком. Творог должен быть свежим. Нельзя употреблять кислый или зернистый творог. Поэтому при выпекании целесообразно использовать творог в пачках, который достаточно мягок и не имеет комков. Зернистый творог перед употреблением следует пропустить через мясорубку или протереть через сито.

20 %-е сливки используют для приготовления теста, заварного крема и сметанной глазури. Из 35 %-х сливок готовят в основном взбитые сливки и сливочные кремы. 20 %-я и 30 %-я сметана подходит для приготовления рассыпчатого теста и начинок.

Жир придает выпекаемым изделиям рассыпчатость и повышает их калорийность. Применяются различные жиры. Наилучшим является сливочное масло с его прекрасными вкусовыми качествами. Поэтому масло кладут в лучшие виды теста и кремы. Масло можно с успехом заменить маргарином. Если маргарин свежий, то по своему вкусу он напоминает масло, а жирность маргарина и масла почти одинакова. Для приготовления теста могут быть использованы также животные жиры, растительный жир и растительное масло. Особенно подходят растительный жир и растительное масло благодаря содержащимся в них ненасыщенным жирным кислотам. Говяжий жир твердый, и поэтому его лучше добавить вместе с растительным маслом, взяв их в равных количествах. При приготовлении смеси из жиров говяжий жир растапливают и добавляют в него, помешивая, растительное масло. Растительное масло, свиной жир и смеси жиров используются при замесе теста для сепика, ячменных лепешек, простых булок и пряников с медом и сиропом. Они хорошо подходят также для жарки.

Чтобы использовать маргарин при жарке, его нужно растопить, снять пену, дать застыть и удалить выделившийся при этом осадок. Растопленный маргарин лучше сохраняется, если его варить до тех пор, пока не испарится вся вода и осевший на дно посуды белок не станет желтовато-коричневым. Растопленный теплый маргарин разливают в банки и хранят в прохладном темном помещении. Таким же образом можно растопить начавшее портиться сливочное масло, тогда оно станет пригодным для жарки или приготовления теста.

Яйца повышают питательную ценность и вкус выпекаемых изделий, делают их нежными и рассыпчатыми. Желток придает тесту желтоватый оттенок. Благодаря взбитым белкам тесто становится воздушным, помимо того, их применяют для разрыхления теста. Недоброкачественное яйцо может испортить все тесто. Поэтому яйца выпускают по одному в чашку и только после этого выливают в миску с яйцами или другими продуктами.

Если белок взбивают отдельно, то яйца должны быть очень свежими, тогда они быстрее взбиваются. Раскрывая скорлупу и отделяя желток, нужно следить за тем, чтобы в белок не попало желтка, ибо тогда белок не будет взбиваться, как и при попадании в него жира. Если белки использовали не сразу и они стали жидкими, то они будут лучше взбиваться, если добавить немного соли, каплю уксусной эссенции или несколько кристаллов лимонной кислоты.

Вместо свежих яиц в тесто можно положить яичный порошок. Его растирают, постепенно примешивают теплую воду (35–40°) и дают постоять 20–30 минут. Одному среднему яйцу равноценны 12–13 г яичного порошка и 30 г воды.

Яичный меланж представляет собой выбитые из скорлупы и замороженные при температуре 18–25 °С яйца. Он хранится в больших жестяных бидонах. Используют меланж преимущественно в промышленности. В свободную продажу он не поступает, так как быстро портится. Вместо одного яйца берется 45 г яичного меланжа.

Сахарный песок добавляют в тесто при замесе, кристаллический сахар и рафинад растворяют предварительно в подготовленной для замеса жидкости. Сахарной пудрой посыпают выпеченные изделия, ее используют для приготовления глазурей и кладут в тесто. Сахарную пудру растирают или разминают (при хранении она становится комковатой) и просеивают на выпеченные изделия через частое сито.

Мед и сироп добавляют к некоторым сортам хлеба. Для выпекания берут более темный и менее ароматный мед. Поскольку сироп не всегда имеется в продаже, то его можно приготовить из сахара самим. Чтобы получить 1 кг сиропа, берется примерно 200 г сахара и 1,5 стакана горячей воды. Половину данного количества сахара кладут на жестяную или

чугунную сковороду и добавляют примерно полстакана холодной воды, чтобы при прокаливании не образовалось комочков сахара. Сахар доводят до сравнительно темного коричневого цвета (пока он не начнет слегка дымиться), затем добавляют горячую воду, оставшийся сахар и уваривают до образования достаточно густого сиропа. Вместо сахарного сиропа можно использовать также солодовый сироп, или мальтозу, картофельный, свекольный и другие сиропы.

Фрукты и ягоды широко используются при выпечке различных изделий. Их используют в свежем, замороженном, сушеном виде, а также в виде разнообразных плодовых заготовок (повидло, джем, компот, желе, сок и другие). Свежие овощи и ягоды очищают и отбирают. Целые и зрелые плоды кладут на торты и пирожные и используют для украшения, из плодов с небольшими повреждениями готовят начинки, пюре, джемы, кладут в тесто. Фрукты тщательно моют, ягоды кладут на сито, промывают в проточной воде или несколько раз опускают на сите в холодную воду и затем дают воде стечь.

Яблоки и груши чистят ножом из нержавеющей стали и удаляют сердцевину. Плоды с красивой, чистой кожурой не чистят. Такие фрукты, как абрикосы, сливы, персики, моют, разрезают пополам и удаляют косточки. У вишен косточки в основном удаляют в том случае, когда из них готовят начинки. Цитрусовые покрыты тонкой ароматической корочкой, которую добавляют в качестве вкусового вещества в тесто, начинки, а также используют для украшения изделий.

Плоды тщательно моют, при желании снимают теркой или ножом цветную часть корочки. Затем удаляют белый слой корочки, апельсины и мандарины разнимают на дольки или разрезают плод на кружки и сразу же украшают ими выпечные изделия.

У ананасов срезают верхнюю и нижнюю части, удаляют кожицу и жесткую сердцевину. Затем ананасы нарезают на круглые дольки, которые, если нужно, разрезают на кусочки. Ананас используют в основном для приготовления начинок.

Быстроразмороженные при низких температурах фрукты и ягоды размораживают в холодном помещении или в холодильнике. При медленном размораживании они сохраняют естественную форму, вкус и аромат. Их используют сразу после размораживания вместо свежих плодов.

Тесто, которое покрывают сочными фруктами и ягодами, следует посыпать панировочными сухарями, крошковой посыпкой или овсяными хлопьями, чтобы они впитали в себя излишнюю влагу.

Густые джемы и мармелады используются в качестве начинки для пирогов, булочек и корзиночек из песочного теста, ими покрывают также большие пироги. Жидкое варенье и повидло подходят для покрытия более мягких кондитерских изделий (рулетов из бисквитного теста, бисквитов, выпекаемых на противне, бисквитных тортов и т. п.). Если джем или варенье слишком густые, их можно развести небольшим количеством кипяченой воды.

Сушеные фрукты тщательно моют, вымачивают в холодной воде до набухания (иногда до 24 часов), если нужно, проваривают более крепкие в воде, в которой они вымачивались. Сушеные фрукты используются для начинок, в тесто и для украшения (абрикосы, сливы).

Изюм представляет собой сушеный виноград, его кладут в тесто, используют для приготовления начинок и т. п. Изюм перебирают, промывают в теплой воде, меняя ее, дают воде стечь и обсушивают на хозяйственной бумаге или салфетке. Если изюм добавляют в тесто, то его предварительно смешивают с небольшим количеством муки. Коринка – это довольно мелкий изюм без семян; используется так же, как обычный изюм. Миндаль существует двух видов – горький и сладкий. Горький миндаль более ароматичен, но содержит синильную кислоту и поэтому ядовит. Его добавляют немного, только в качестве пряности, натертым или мелко изрубленным, в большинстве случаев вместе со сладким миндалем (1 % от веса сладкого миндаля).

Сладкий миндаль имеет мягкий вкус и менее ароматен. Его кладут в хорошее тесто, начинки, используют для украшения булочек, пирожных, тортов и печенья. Чтобы удалить оболочку, ядра миндаля на несколько минут опускают в кипяток, затем растирают в миндалетерке, нарезают на полоски. Можно использовать для украшения целые ядра. Перед употреблением миндаль можно высушить на листе в духовке.

Орехи (лесной, или лещинный, арахис и грецкий) также используются в тесте. Если орехи находятся в скорлупе, их освобождают от скорлупы и с ядер удаляют оболочки. Для этого очищенные орехи ставят на сковороду на несколько минут в жаркую духовку. Просохнув, они приобретают приятный запах и вкус. С остывших орехов снимают оболочку, растирая их куском ткани.

Грецкие орехи не прокаливают, так как они приобретают при этом неприятный запах и вкус. Если хотят снять с них тонкую оболочку, то их замачивают на 10–15 минут в соленой воде, удаляют оболочку, затем полощут в проточной воде и отсушивают.

Фисташковые орехи имеются в продаже в скорлупе или очищенные. Оболочки ядра снимаются так же, как у миндаля, горячей водой. Но в воде их можно держать только 1–2 минуты. Ядра имеют красивый светло-зеленый цвет, поэтому их используют для украшения тортов и пирожных.

Мак используют для начинки и посыпки кондитерских изделий. Для начинки семена следует размять в ступке или проварить их 20–30 минут, положить на густое сито или в марлю и отжать, затем пропустить через мясорубку вместе с сахаром.

Пищевые краски бывают растительного и животного происхождения, их получают также синтетическим путем. Наиболее известными пищевыми красками являются тартрацин, сафлор (желтые), кармин (красная), индиго-кармин (синяя). Пищевые краски используются в разведенном виде. Для этого их растирают в фаянсовой ступке, заливают кипящей горячей водой, при необходимости кипятят. Затем раствор процеживают через двойную марлю. Разведенную пищевую краску держат в бутылках из темного стекла, их нельзя долго хранить. Пищевые краски обладают довольно сильным действием, поэтому использовать их следует осторожно. В основном пищевые краски используют в кондитерской промышленности.

При домашнем приготовлении коричневую и желтую краску дают жженный сахар, шафран, какао, растворимый кофе или кофейный настой. Красную и розовую краски получают при добавлении различных фруктовых и ягодных соков (вишневого, клюквенного, смородинового), а также сока кизильника, свекольного сока и т. п.

Вкусовые вещества. Поваренная соль является важнейшим вкусовым веществом, немного соли добавляют даже в сладкое тесто. Если тесто готовится без жидкости, то в него добавляют только чистую мелкую соль. Для этого грубую темную соль растворяют в небольшом количестве воды, а образовавшуюся на поверхности пену, равно как и осадок, удаляют.

Цитрусовые плоды покрыты тонкой оболочкой с приятным ароматом, называемой цедрой. Цедра цитрусовых (апельсина, лимона, мандарина) очень ароматна и хорошо подходит для заправки сладкого теста и кремов. Перед употреблением плоды моют теплой водой и отсушивают. Цедру с апельсина и лимона снимают специальным приспособлением или пользуясь частой теркой, но можно снимать ее и ножом, не захватывая при этом белую горькую корочку.

Можно натереть чистый сухой апельсин куском пиленого сахара, затем растворить этот сахар в воде или сохранять в плотно закрытой банке. Цедру сохраняют также в смеси с сахарным песком или сахарной пудрой, смесь должна иметь густоту пасты. При использовании ее растворяют в теплой воде.

Цукаты варят из корок citrusовых. Их кладут в тесто для булок и пирогов, в начинки и используют для украшения тортов и пирожных. Для цукатов берут хорошие, толстые корки, замачивают их на 2–3 дня в холодной воде, при этом воду можно менять 1–2 раза. Затем ставят корки вариться так, чтобы вода едва покрывала их, варят 30–40 минут, добавляют сахар и продолжают варить на слабом огне, пока корки не станут прозрачными и блестящими, а сироп – густым. Готовые цукаты сразу же перекладывают в подогретые банки и заливают сиропом. Банки герметически закрывают. В таком виде цукаты можно хранить очень долго. Для приготовления 1 кг цукатов уходит 0,5–1 кг сахара. Если хотят засахарить цукаты, то их вынимают из сиропа, дают сиропу стечь, обваливают в кристаллическом сахаре или сахарной пудре и сушат на пергаментной бумаге.

Цукатами называются также засахаренные фрукты. Их широко используют для украшения пирожных, тортов и начинки кексов, баб и других изделий.

Засахаренные фрукты готовят из свежих фруктов, которые варят в густом сиропе и затем просушивают. Особенно подходят груши, сладкие яблоки, которые при варке остаются целыми.

Молотая корица добавляется в тесто и в начинки. Корневище имбиря и гвоздику в растертом виде употребляют для ароматизации пряников с медом и сиропом. Имбирь и в особенности гвоздика имеет очень острый вкус, вследствие чего добавлять их в тесто следует осторожно. Мускатный орех растирают на терке и используют так же, как предыдущие пряности. Тмином посыпают хлеб, булку и печенье либо добавляют в некоторые виды теста.

Анис используют так же, как тмин. Но добавляют его очень осторожно, так как у аниса сильный, чуть приторный запах. Анис кладут также в диетические кондитерские изделия. Благодаря своему специфическому вкусу он скрывает отсутствие соли в диетическом хлебе.

Черным и белым перцем (последний получают при очистке зрелого перца) заправляют начинки, они подходят также для заправки пряничного теста. Красный перец (порошок паприки) готовят из сушеных стручков красного горького перца, им заправляют начинки и соленое песочное тесто. Добавляют умеренно.

Какао кладут в тесто, глазури, кремы, начинки. Какао лучше смешивается, если его при приготовлении теста подсеять к муке, а при приготовлении кремов и глазурей предварительно смешать с сахаром. Изделия, приготовленные с какао, быстро черствеют.

Семена кардамона прежде всего высвобождают из коробочки, сушат и мелко растирают. Кладут в булки, пироги, выпекаемые в формах, пироги с медом и сиропом, печенье.

Шафран используется в основном при изготовлении сладких булок в пирогов в формах. Шафран сушат, растирают в порошок, заливают горячим молоком или водой и добавляют в жидкое тесто.

Ваниль придает кремам для тортов и пирожных, а также тесту очень приятный вкус. При приготовлении крема стручки ванили отваривают в молоке или сахарном сиропе и полученную ароматную жидкость добавляют для заправки. В более темное тесто можно положить мелко изрубленный стручок ванили. Поскольку стручки ванили хранят в сахаре, то и сахар становится ароматным и подходит для заправки.

Ванилин получают химическим путем. Он отличается сравнительно сильным запахом и ароматом, поэтому в тесто или кремы его добавляют осторожно.

Ванильный сахар содержит только 2,5 % ванилина, и поэтому вкус ванили у него очень слабый.

Лавровый лист известен как приправа к мясным и рыбным блюдам, но его измельченными сушеными листьями можно заправлять и тесто. Порошка из лаврового листа добавляют в тесто очень мало (тесто для булок, пряников). По вкусу он напоминает кардамон.

Масла – из горького миндаля, лимона, кардамона, розовое масло и т. п. – получают из натуральных вкусовых веществ. Натуральные масла очень крепкие, поэтому их добавляют, в зависимости от количества теста, по 1–2 капли.

Эссенции получают химическим путем. Ими заправляют холодные кремы и сиропы для пропитки. Добавляют осторожно. Эссенцию никогда не добавляют в тесто, так как при выпекании ароматические вещества улетучиваются.

Алкогольные напитки – ром, коньяк, ликер, вино – весьма ароматны, ими ароматизируют сиропы для пропитки или используют как разрыхлители.

Разрыхлители теста. Тесто разрыхляют с помощью дрожжей, пекарского порошка, углекислого аммония и поташа. Реже используют в качестве разрыхлителя алкогольные напитки (коньяк, ром, спирт), в основном при приготовлении теста для выпечки в форме. В воздушном тесте разрыхлителем является воздух, который попадает в тесто при взбивании масла и яйца, расширяется при нагревании и способствует подъему.

Под влиянием дрожжей в тесте начинается брожение углеводов, в результате которого они разлагаются на углекислый газ и алкоголь. Углекислый газ образует в тесте пузырьки газа, разрыхляет тесто и увеличивает его объем. Хорошие свежие дрожжи легко отделяются от бумаги, они светлые, желтовато-серого цвета, легко разламываются, не вязкие, но и не слишком рассыпчатые, с приятным запахом и вкусом. Дрожжи хранят в прохладном месте и, чтобы они не высыхали, кладут на дно чашки и прижимают к нему. Чашку с дрожжами переворачивают вверх дном и ставят в миску, дно которой покрывает вода. Короткое время дрожжи можно хранить в пластиковом мешочке в холодильнике.

На 1 кг муки расходуется 20–50 г дрожжей, для простых видов теста меньше, для жирных и сладких – больше.

Пищевую соду (бикарбонат натрия) всегда используют вместе с кислотой. Под влиянием тепла и кислоты из соды выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто. Нельзя класть слишком много соды, ибо тогда у теста будет неприятный привкус, а у жирного теста даже привкус мыла и красноватый оттенок.

Пищевая сода подходит для разрыхления теста с простоквашей и сметаной, а также теста для приготовления пряников с медом или сиропом. Как мед, так и сироп содержит известное количество кислоты, помимо того, пироги с медом и сиропом темного цвета и содержат много вкусовых веществ, вследствие чего вкус соды и цвет остаются незаметными.

При изготовлении пекарского порошка смешивают в равных количествах пищевую соду и лимонную или винную кислоту. Винного камня (кремортартара) берут 2 части к 1 части соды. Приготовляя тесто, пищевую соду или пекарский порошок смешивают с мукой; при соединении с жидкостью сразу же начинается выделение углекислого газа, в результате чего изделие хуже поднимается при выпечке. На 1 кг муки расходуется примерно 2 чайные ложки пищевой соды или 4–6 чайных ложек пекарского порошка.

Если пекарского порошка приготовлено слишком много, то к нему добавляется столько же крахмала или муки, чтобы предохранить от сырости.

Углекислый аммоний подходит для выпекания тонких пирогов и печенья, которые сильно прогреваются при выпекании. Примерно при 60 °С выделяется аммиак. Если пирог толстый, то выделение аммиака затрудняется, и это придает изделию неприятный вкус. Перед употреблением углекислый аммоний следует растереть, подсеять к муке или замочить в жидкости.

Поташ (карбонат калия) используется при приготовлении теста для пряников с медом и сиропом, которые содержат необходимые для разрыхления кислоты. Тесто, приготовленное с поташом, должно долго стоять. На 1 кг муки расходуется 1–2 чайные ложки поташа. Поташ желательно добавлять вместе с углекислым аммонием, тогда пряники с медом и сиропом будут лучше подходить и получатся вкуснее.

Все химические разрыхлители хранят в плотно закрытых фаянсовых, стеклянных или жестяных банках.

Температурные режимы. Замес и созревание различных видов теста должны происходить при определенной температуре.

Для дрожжевого теста всех видов необходима температура воздуха не ниже 24–25 °С.

Заварное тесто требует при замесе высокой температуры, нужной для его созревания.

Песочное тесто и вообще пресное тесто с жирами готовят при обычной комнатной температуре, но при надобности выносят на холод.

Слоеное тесто замешивают при комнатной температуре и несколько раз выносят на холод для охлаждения введенного в него масла.

Бисквитное тесто готовят при комнатной температуре.

Для выпекания разных кондитерских изделий требуется определенная температура. Она колеблется в пределах 160–280 °С.

Если в печи или духовке нет термометра, то приблизительно температуру можно определить, бросив туда щепотку муки. Если мука пожелтеет, а через 30 секунд потемнеет, то это значит, что температура в печи или духовке равна примерно 220–240 °С. Если же брошенная в печь мука моментально обугливается, то температура достигает примерно 270–280 °С. Когда мука желтеет постепенно, то это говорит о том, что температура в печи 180–200 °С.

Опытная хозяйка может определить температуру и рукой.

Для выпечки дрожжевых несдобных изделий температура должна быть 250–270 °С, сдобных – 220–240 °С, ореховой булки – 180–200 °С. Изделия из бисквитного теста выпекают при температуре 200–210 °С, из слоеного – 250–260 °С, из заварного теста – 200–220 °С, из песочного – 220–240 °С.

Очень важно добиться нужной температуры в печи для выпечки каждого вида изделий. Следует знать, что мелкие изделия выдерживают более высокую температуру и пекутся быстрее, чем крупные.

Выпечка изделий производится в духовых шкафах печей, отапливаемых твердым топливом, газовых и электрических плит, электроформах (печка «чудо»), а также в специальных формах на газовой горелке или примусе.

При выпечке весьма важно, чтобы печь была в порядке и предварительно нагревалась в течение 15–30 минут до температуры, необходимой для выпечки данного вида теста и изделия. Затем прямой нагрев уменьшается.

Духовой шкаф с твердым топливом. Перед тем как затопить печь, следует удалить золу из очага и зольника, а при необходимости также из-под колец над духовкой. Дрова должны быть сухими и по размерам соответствовать размерам топки. Дверцей зольника регулируется сила тяги. При предварительном нагреве духовки пламя должно быть сильным, при выпечке – соответствовать изделию.

В газовых духовках пламя расположено по бокам или снизу, и поэтому изделия могут с этих сторон подгореть. Чтобы этого не произошло, газовую плиту сильно разогревают, а во время выпечки по возможности уменьшают пламя.

Лучше всего печь в духовках электроплит, температура в которых регулируется (слабый, средний, сильный жар) и нагрев производится снизу или сверху. В этом случае предварительный нагрев духовок электроплит легко осуществим. Без предварительного нагрева можно для экономии времени выпекать изделия в форме, толстые пироги и т. п. (они подходят во время нагревания духовки), но ни в коем случае не булочки, пирожки и другие изделия, которые, подходя в нежаркой духовке, расплываются и сохнут.

Электро- и газовые плиты снабжены тремя решетками, духовка с твердым топливом – одной решеткой. Булочки, крендели и пироги ставят на среднюю или нижнюю решетку. Для их выпечки необходимо, чтобы нижний и верхний жар были более или менее одинаковыми

и изделия за 10–15 минут покрывались бы сверху и снизу нежной коричневатой корочкой. Форму ставят на решетку, помещенную на дно духовки. Важно, чтобы выпекаемое изделие подошло до того, как его поверхность покроется корочкой. Если верхний жар слишком сильный, форму можно покрыть влажной или намащенной бумагой, круглую форму накрывают крышкой от кастрюли. Пригорания можно избежать также, поместив пустой лист на верхнюю решетку или выключив духовку.

Лист с мелкими изделиями кладут на верхнюю или среднюю решетку. При выпекании учитывают также то, что жар должен быть сильным только в начале выпекания, до образования корочки. Позднее температуру следует понизить и перед окончанием выпечки выключить духовку.

Готовность булок и изделий в форме определяют при помощи гладкой деревянной палочки. Палочку втыкают в самое толстое место, и если она остается чистой, то изделие готово.

Булочки, пирожные и печенье можно считать готовыми, если они достаточно подрумянились.

Инвентарь. Для приготовления мучных и кондитерских изделий в домашних условиях используют различный инвентарь и кухонную посуду.

Листы и противни выбирают в зависимости от размеров духового шкафа. Для выпечки жидкого теста больше подходят противни, края которых загнуты с четырех сторон. Можно использовать также обычные противни. В этом случае со стороны без борта кладут деревянную планку, которую покрывают смазанной маслом пергаментной бумагой.

Новый лист тщательно очищают. Для этого его нужно нагреть, натереть грубой солью, вытереть, вымыть и обсушить в теплом месте. Затем лист смазывают тонким слоем растительного масла или несоленым жиром и прогревают в духовке до тех пор, пока не начнет дымиться. Перед выпечкой лист следует смазать. При выпекании булочек, пирожков и т. п. лист нагревают и слегка смазывают промасленной бумагой или кисточкой. При выпечке пирожных и пирожков из песочного и слоеного теста лист не смазывают. После использования лист тщательно вытирают чистой бумагой, а если нужно, моют и обсушивают.

Формы для выпечки изготавливают из белой жести, тонкого железа, бумаги. Они могут быть круглыми, овальными, фигурными, с дном и без дна. В последнем случае формы ставят на лист или противень, делают к ним бумажное дно.

Для приготовления бумажной формы, если под рукой не оказалось металлической, берут кастрюлю, переворачивают ее вверх дном, вырезают из плотной бумаги круг по размеру дна, укладывают его на перевернутую кастрюлю и по диаметру дна оборачивают полоской бумаги, ширина которой равна высоте выпекаемого изделия. Края склеивают крахмальным или мучным клейстером или остатками бисквитного теста. Тесто можно выпекать в неглубоких кастрюлях, глубоких сковородах без ручки, металлических тарелках.

Формы смазывают маслом или выстилают смоченной в масле бумагой и заполняют бисквитным, воздушным или воздушно-ореховым, дрожжевым тестом не более чем на две трети их высоты.

Кондитерские формы-выемки обычно изготавливаются из светлой жести. Покупая формы-выемки, следует обратить внимание на то, чтобы края их были достаточно острыми, жечь крепкой и швы плотно запаены. Можно использовать также пластмассовые выемки. Печенье и пирожки формуют и с помощью стакана, но его края должны быть совершенно целыми.

Для замешивания теста, взбивания яиц и масла больше всего подходят фаянсовые миски, миски из огнеупорного стекла или совершенно целые эмалированные миски с выпуклым дном. Под миску хорошо подстелить кусок ткани.

Кухонные доски изготавливают из березы или ольхи. Они должны быть гладкими и без щелей. На них раскатывают тесто, а также выкладывают вынутые из духовки булочки, пирожные и пироги. Доски моют теплой водой и щеткой, ополаскивают холодной водой и просушивают. Раскатывать тесто и разделять его можно и на чистом кухонном столе с пластиковым покрытием. Для формовки изделий из слоеного и песочного теста больше подходит прохладная и гладкая мраморная доска.

Скалки чаще всего делают из различных пород лиственных деревьев, но бывают фарфоровые и пластмассовые скалки. Тесто раскатывают в тонкий пласт гладкой скалкой, узоры на раскатанное тесто наносят скалкой с рифленой поверхностью.

Деревянные ложки и лопаточки необходимы для взбивания масла и яиц, а также для замешивания теста. Они должны иметь крепкие черенки. Пользоваться для этих целей металлическими ложками не рекомендуется.

Взбивалки служат для взбивания яиц и сливок. Форма их различна, но нужно обратить внимание на то, чтобы взбивалка была прочно прикреплена к ручке. Яйца и яичные белки в небольших количествах можно взбивать и вилкой. Труд хозяйки значительно облегчают кухонный комбайн и различные электровзбивалки. Для взбивания каждого продукта выбирают соответствующую скорость. Например, белок взбивают сначала медленно, а затем быстрее, сливки же с самого начала взбивают быстро. Взбивалки и кухонный комбайн моют сразу же после употребления.

Перед приготовлением теста следует смазать форму размягченным маслом и посыпать панировочными сухарями, мукой, рублеными орехами или миндалем. Для выпечки подходят круглые формы различных размеров с гладкими или рифлеными краями, продолговатые или прямоугольные формы и разъемные формы. Используются также глубокие сковороды.

Для приготовления простых пирогов хорошо смешать разбитые яйца и размягченный жир с сахаром, добавить вкусовые вещества, другие продукты и муку, смешанную с пекарским порошком или пищевой содой (подсыпается попеременно с жидкостью).

При приготовлении теста, содержащего больше яиц и масла, жир взбивают с сахаром, который подсыпают в жир постепенно, по одной ложке. К взбитому маслу добавляют по одному яйца или яичные желтки, продолжая при этом взбивать их. Пышную яично-масляную пену соединяют с измельченными приправами, другими подготовленными продуктами и примешивают, попеременно с жидкостью, муку или муку, смешанную с пекарским порошком. Если яичные белки отделены от желтков, их надо взбить в крепкую пену и последними примешать в тесто.

Перекладывают тесто в подготовленную форму, наполнив ее на две трети, разравнивают и запекают. Пироги в основном выпекают в умеренно жаркой духовке, форму ставят на решетку, помещенную на дно духовки, чтобы верхний жар был слабее и пирог смог подняться до того, как он подрумянится. Если пирог должен выпекаться дольше, то форму рекомендуется выстлать пергаментной или алюминиевой бумагой. Тогда пирог будет подниматься равномерно и не подрумянится слишком рано. Время выпечки зависит от состава теста, размеров и толщины пирога. Маленькие пироги выпекаются в среднем 12–15 минут, большие – 40–60 минут, некоторые даже дольше. Вынув из духовки, оставляют пирог на некоторое время в форме и затем выбивают на покрытую пергаментной бумагой пирожковую доску или решетку. Остывший пирог посыпают сахарной пудрой или покрывают глазурью.

Пресное тесто

Муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление и добавить нагретую до 30–35 °С воду, яйца, соль и замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную

консистенцию. Подготовленное тесто выдержать 30–40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего его раскатать тонким слоем.

Из пресного теста делают пельмени, вареники, домашнюю лапшу и др.

Состав: яйцо – 1 шт., соль – 0,25 ч. ложки, мука – 3 стакана.

Улучшенное ржаное пресное тесто

Существуют более сложные способы приготовления пресного теста. Так, например, часто его готовят с разрыхлителями и обогатителями: ржаную муку перемешивают с содой, просеивают; сметану, яйца, соль смешивают, добавляют к ним муку и замешивают тесто.

Состав: мука ржаная – 1 кг, сметана – 450 г, яйца – 3 шт., сода – 6 г, соль – 8 г.

Пресное сдобное тесто

В районах, где основной сельскохозяйственной культурой является пшеница, издавна было принято готовить сдобное тесто, которое используется для тех же целей, что и ржаное. Для его приготовления в воде или сметане растворяют соль, сахар, яйца, добавляют половину положенного по норме количества просеянной муки и перемешивают; когда тесто станет однородным, в него всыпают остальную муку, смешанную с содой, и быстро перемешивают.

Состав: мука пшеничная – 1 кг, яйца – 3 шт., масло сливочное – 130 г, сода – 3 г, соль – 8 г, вода или сметана – 360 г.

Пресное слоеное тесто (классическое)

Изделия из слоеного теста снаружи имеют золотистую хрустящую корочку, а внутри слоистую структуру, легко расслаивающуюся на отдельные мягкие тонкие листы, за что его также называют «листовым». Это тесто совсем не содержит сахара, поэтому его чаще называют «слоеное пресное». Из слоеного пресного теста выпекают коржи для тортов и пирожных, пекут пироги и пирожки с мясом, рыбой, свежими ягодами и иными начинками.

Упрощенное приготовление слоеного теста известно с давних времен. Тесто растягивали на тонкие пласты, смазывали их жиром и накладывали один на другой перед посадкой в печь. Современный процесс приготовления этого теста включает три стадии: замес теста, подготовку масла и обработку теста с маслом.

В небольшом количестве воды растворяют соль, лимонную кислоту, кладут яйца, всыпают пшеничную муку, добавляют остальную воду и замешивают тесто. Месят его 15–20 минут и оставляют для набухания клейковины примерно на полчаса. В это время обсушивают масло, смешивают его с мукой (75 г на 500 г масла) и хорошо разминают (но не растирают), масло должно быть пластичным и податливым. Его формуют пластом толщиной около 2 см и охлаждают до 13–14 °С.

Приготовленное тесто формуют в виде шара и делают ножом крестообразный надрез. После этого тесто раскатывают на столе, посыпают мукой, так, чтобы получился крестообразный пласт с четырьмя овальными концами. На его середину кладут подготовленное масло и закрывают масло концами теста, тщательно сметая с них муку (мука не должна попасть между слоями теста). Края получившегося конверта из теста защипывают. Его посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 1 см, тщательно сметая с него муку и складывают вдвое так, чтобы концы теста сошлись на середине. После этого

пласт сворачивают еще раз вдвое и охлаждают при 3–5 °С около получаса. Охлажденное тесто вновь раскатывают, сворачивают и охлаждают (4 раза).

Состав: мука пшеничная высшего сорта – 1 кг, яйцо – 1 шт., соль – 10 г, кислота лимонная, вода – 325 г, масло сливочное – 465 г.

Пресное рубленое (полуслоеное) тесто

Оно также готовится путем смешивания муки с маслом, но в отличие от классического слоеного теста делается гораздо проще и быстрее. Правда, при этом по качеству изделия из него значительно уступают изделиям из классического слоеного теста.

Муку насыпают на доску горкой, в центр кладут масло и рубят его ножом, одновременно смешивая с мукой; добавляют щепотку соли и сметану, равномерно перемешивают и замешивают тесто. Из этого теста выпекают пирожки, коржи для тортов и пирожных.

Состав: мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана (тонких), масло сливочное – 200 г, сметана – 200 г, соль на кончике ножа.

Жидкое пресное тесто

Его готовят для блинчиков. Хорошо размешивают яйца, соль, сахар, добавляют половину положенного по норме молока, всыпают муку, перемешивают и вливают остальное молоко. Все это еще раз хорошо перемешивают и выпекают из жидкого теста блинчики.

Состав: мука пшеничная – 1 кг, сахар – 60 г, яйца – 4 шт., соль – 20 г, молоко – 2,5 л.

Дрожжевое тесто

Дрожжевое, или как его иначе называют кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, булочек, ватрушек, пончиков, кулебяк, куличей и т. п.

Замешивают дрожжевое тесто на воде или молоке. Количество жидкости может колебаться в зависимости от того, для каких изделий предназначается тесто. Разрыхлителем служат дрожжи.

Кроме жидкости в тесто добавляют яйца, масло, сахарный песок (то есть сдобу) и другие продукты, улучшающие вкус и питательность изделий.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно правильно пользоваться дрожжами и умело сочетать тесто с начинкой. Например, начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном, а для сладких начинок не следует готовить соленое тесто.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным. Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы рекомендуется делать опарным способом, при котором улучшается разрыхленность теста и, следовательно, повышается объем и пористость изделий.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. В воде, подогретой до 28–30 °С, растворить дрожжи, добавить в нее соль, сахарный песок, яйца и растопленное сливочное масло, затем постепенно всыпать муку и тщательно вымесить веселкой или вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обмять в течение 1–2 минут. Эту операцию повторяют один-два раза, после каждого подъема теста (через каждые 30–40 минут).

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. В воде, подогретой до 28–30 °С, растворить дрожжи, затем всыпать в нее половину количества муки и хорошо перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, посуду накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет и начнет опадать, всыпать вторую половину муки, добавить соль, сахарный песок, растопленное сливочное масло и хорошо вымесить, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают два-три раза.

Состав: молоко или смесь молока с водой – 0,5 л, дрожжи – 25–30 г, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, маргарин или жир – 50 г, обойная мука или пшеничная мука высшего или I сорта – 900 г.

Дрожжевое слоеное тесто

Его готовят из обычного дрожжевого теста, приготовленного опарным или безопарным способом. Для этого готовое тесто охлаждают до 20–22°, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 2–2,5 см. Поверхность пласта покрывают на две трети размягченным маслом. Не покрытую маслом часть пласта теста поднимают и покрывают им масло примерно на половину. Выступающую часть пласта, покрытого маслом, заворачивают и покрывают ею уже сложенную вдвое часть теста. Таким образом, получится три слоя теста и два слоя масла. Края теста защипывают. Получившийся пласт теста сворачивают вдвое так, чтобы его края сошлись в середине, и раскатывают. Эту операцию повторяют еще 1–2 раза. Подготовленное тесто кладут на посыпанные мукой листы, покрывают тканью и оставляют на холоде.

Слоеное тесто

Ни одно тесто не требует столько внимания и такой точности при изготовлении, как пресное слоеное тесто. При отклонении от рекомендуемых указаний изделия получаются малослоистыми, грубыми и с плохим подъемом.

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира. Чем жирнее тесто, тем оно нежнее и вкуснее. В тесто можно добавить яйца – это улучшает качество изделий. Чтобы можно было получить очень тонкие слои, надо готовить слоеное тесто из муки с содержанием клейковины не менее 40 %. При замесе в тесто добавляют соль и органические кислоты: лимонную или уксусную, которые способствуют набуханию белков и улучшают эластичность клейковины. Если в тесте мало соли или кислоты, то готовые изделия получаются расплывчатыми, с нерельефным рисунком. При избытке соли и кислоты вкус изделий ухудшается, кроме того, они деформируются (сжимаются).

От температуры теста во многом зависит качество слоеных изделий (эластичность теста, подъем изделий и т. п.). Необходимо помнить, что при температуре 14–17 °С масло наиболее пластично. При более низкой температуре масло затвердевает, при раскате крошится и разрушает слои теста, а при выпечке вытекает из изделий. Если температура более высокая, то масло расплавляется, проникает в слои теста, вследствие чего ухудшается его эластичность. Поэтому слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой около 17 °С либо периодически его охлаждать.

Время выстойки («отдыха») теста также имеет большое значение. Если тесто предварительно недостаточно хорошо выстоялось, то при раскатывании оно разорвется на мелкие кусочки. Изделие из такого теста получится с большим «подъемом», без слоев. Чем тоньше

будут слои, тем больше времени нужно дать тесту выстояться; чем менее эластична клейковина, тем больше времени требуется для выстаивания теста.

Чтобы уложенные на противень пласты при выпечке не деформировались, противень надо обрызгать по краям водой. Во избежание вздутий пласт теста перед выпечкой следует наколоть кончиком ножа.

Яйцом смазывают только верхнюю поверхность изделий, боковую поверхность смазывать не надо во избежание ухудшения подъема.

Слоеное тесто выпекают в течение 25–30 минут при 230–250 °С. При выпечке не следует допускать сотрясения, иначе тесто оседает и изделия получаются с закалом.

Приготовление слоеного теста. Соль и кислоту растворить в воде (берут три четверти общего количества воды, полагающейся по норме), добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно вливая оставшуюся воду; тесто должно быть однородным.

Замешанное тесто оставить на столе на 30 минут для набухания клейковины, за это время сделать одну его обминку.

Маргарин перед закаткой в тесто размягчить до исчезновения комков, а затем смешать с мукой (8 – 10 % от нормы) и формовать в прямоугольные пласты.

Выстоявшее тесто раскатать в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного толще, чем середина. На середину теста положить кусок маргарина и завернуть раскатанный пласт в виде конверта. Приготовленный кусок теста с маргарином раскатать на столе, посыпанном мукой. Раскатывать тесто следует толстой скалкой во все стороны до толщины 1–1,5 см, причем края его должны быть толще, чем середина. С пласта снести муку и завернуть края теста так, чтобы они соединились в центре, затем сложить пополам, образуя четыре слоя теста. Раскатанное тесто поставить в прохладное место (холодильник) на 15–20 минут, накрыв влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не покрылась корочкой. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить вчетверо и опять охлаждать не менее 30 минут, затем раскатать в последний раз и сложить втрое. Через 35–40 минут можно приступать к разделке.

Состав: сливочное масло – 280 г, яйцо – 1 шт., уксус – 1 ч. ложка, мука – 300 г, соль – 50 г.

Песочное тесто

Это тесто называют песочным потому, что приготовленные из него торты, пирожные, печенье рассыпаются во рту. Песочное тесто готовят с большим количеством масла и сахара, оно получается очень густое, и влажность его не превышает 20 %.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении пропорции жиров изделия будут более плотными и жесткими.

Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается. Для большего разрыхления теста в него добавляют химические разрыхлители – углекислый аммоний и пищевую соду, которые при нагревании разлагаются с выделением газов.

В хорошо вымешанном тесте не должно быть комков муки и масла, оно должно представлять собой однородную, плотную, эластичную маслянистую массу серо-желтого цвета. Если тесто готовят для изделий с начинками или кремом, ароматизировать его не следует. Тесто же для разного рода печенья и других сухих изделий лучше ароматизировать. Такое готовое ароматизированное тесто называется ванильным, лимонным, миндалевидным и т. п.

При точном соблюдении рецепта хорошее тесто можно приготовить очень быстро.

Приготовление песочного теста. Размягченное масло размешать с сахаром и растереть добела. Не прекращая растирания, постепенно добавить яйца и муку.

Состав: сливочное масло – 200 г, желтки – 2 шт., сахарный песок – 2 ст. ложки, мука – 2 стакана, ванилин – 1 пакетик, белок – 1 шт.

Бисквитное тесто

Из всех мучных кондитерских изделий бисквитные – самые пышные и легкие. Основа бисквитного теста – яйца с сахаром, которые взбивают до увеличения первоначального объема в 2,5–3 раза, и лишь тогда замешивают с мукой.

Выпеченный бисквит представляет собой пористую, пышную, мягкую и удобную для обработки заготовку, которая служит основой для самых разнообразных тортов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем, а также без начинок и отделки сахарной пудрой, либо вполне законченное вкусное изделие к чаю и кофе.

Если желают получить более рассыпчатый бисквит, то $У_4$ часть муки заменяют картофельным крахмалом. В качестве наполнителей для бисквитного теста могут использоваться ванилин, лимонная цедра, какао, орехи, миндаль и др.

Бисквитное тесто можно приготавливать как холодным способом, так и с подогревом. В первом случае бисквит получается более пышным, во втором – более рассыпчатым.

Приготовление бисквитного теста. Белки отделить от желтков. Венчиком растереть желтки с сахаром ($\frac{3}{4}$ нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивать массу до увеличения ее объема в 4–5 раз, в конце взбивания постепенно добавить сахарный песок ($У_4$ нормы). Взбитые с сахаром желтки смешать с $У_3$ частью взбитых белков, затем добавить муку и все слегка перемешать. После этого добавить остальную часть взбитых белков и перемешать до образования однородного теста.

Бисквитное тесто размазать тонким слоем (не более 1,5 см) по смазанной маслом писчей бумаге, положенной на противень, и выпекать 15–20 минут при 200–220 °С. Постелить на стол чистую бумагу и опрокинуть на нее противень с бисквитом. Осторожно удалить бумагу, на которой выпекался бисквит. Бисквит желательно не засушить, иначе он будет плохо сворачиваться в рулет.

Положить на бисквит слой малинового повидла и с помощью лежащей под ним бумаги свернуть его в рулет. При желании рулет можно заглазировать или смазать кремом. Когда рулет полностью остынет, нарезать его на порции и посыпать сахарной пудрой.

Состав: яйца – 5 шт., сахарный песок – 100 г, мука – 100 г, малиновое повидло – 150 г, сахарная пудра – 40 г.

Белковое тесто

Для того чтобы белковое тесто получилось очень пышным (воздушным), необходимо перед взбиванием охладить посуду и ингредиенты для теста. Взбивалка должна быть чистой, без следов жира.

Готовое тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой трубкой (диаметр отверстия 15 мм). На противень, смазанный жиром или выстланный пергаментной бумагой, «отсаживают» круглые или овальные лепешки для пирожных, тортов и т. д.

Во время выпечки изделия сильно увеличиваются в объеме. Но чтобы изделия сохранили свой объем после выпечки, их необходимо выпекать в течение 20–30 минут при низкой температуре (100–110 °С), пока они не станут легкими и золотистыми. Если пирожные не

пропеклись, то они получаются вязкими и быстро оседают. Выпеченные изделия снимают с противня или с бумаги при помощи ножа с гибким лезвием.

В качестве наполнителей можно добавлять какао, растворимый кофе, орехи, миндаль и т. д.

Состав: яичные белки – 5 шт., сахарный песок – 250 г, ванильный сахар – 2 г, соль.

Основные виды пирогов

Закрытые пироги

1. Дрожжевое или песочное тесто скатать в два шара. Затем раскатать их в лепешки толщиной 5–8 мм. Посередине вдоль всей лепешки положить начинку, края теста поднять на начинку и защипнуть. Пироги переложить на смазанный маслом противень швом вниз, украсить полосками теста. После 15 – 20-минутной расстойки смазать маслом и выпекать в духовке со средним жаром в течение 25–30 минут.

2. Дрожжевое, песочное или слоеное тесто раскатать в пласты шириной 22 см и длиной 50–60 см, обернуть вокруг скалки и переложить на салфетку. С каждого угла отрезать маленький треугольник, чтобы край пирога не получился слишком толстым. Посередине вдоль всей полосы теста положить начинку, края теста поднять (сначала с концов, затем с боков) на начинку так, чтобы один край покрыл другой. Пироги переложить при помощи салфетки на лист, швом вниз. Не опасайтесь, что они развалятся или деформируются! Пироги смазать яйцом, украсить полосками теста и наколоть в некоторых местах спицей так, чтобы возникающий во время выпекания пар выходил из пирога. Выпекать в жаркой духовке 25–30 минут, готовые пироги из дрожжевого теста смазать растопленным маслом. Пироги переложить с противня на покрытую пергаментной бумагой пирожковую доску и накрыть салфеткой.

Пекут также большие многослойные пироги. При этом продукты для начинки не перемешиваются, а кладутся слоями.

Открытые пироги

Открытые пироги (pizza) готовятся из дрожжевого или песочного теста. Их выпекают в основном в разъемных формах, специальных низких формах с гофрированными бортами или на противнях.

Открытые пироги являются итальянской национальной пищей. В настоящее время они широко известны и готовятся с самыми различными начинками.

Открытые пироги из дрожжевого теста

Дрожжи смешать с теплой жидкостью, добавить соль, жир и муку, замесить тесто и поставить его в теплое место подниматься. Из подошедшего теста скатать шар, раскатать его в круглую лепешку и переложить в смазанную маслом форму или на сковороду. Лепешка должна быть достаточно большой и покрывать края формы или сковороды настолько, чтобы быть выше начинки. Тесто смазать растительным маслом, положить ровным слоем начинку, дать некоторое время расстояться и выпекать в духовке со средним жаром 20–35 минут, в зависимости от толщины пирога. Готовый пирог переложить из формы или со сковороды на блюдо и сразу подать на стол. К пирогу можно сервировать какой-либо зеленый салат (листовой, с зеленым луком, огуречный и т. п.).

Открытые пирожки (расстегаи)

Открытые пирожки выпекают из дрожжевого теста. Обычно их делают чуть крупнее, весом 150 г (120 г теста, 40 г начинки), но готовят и маленькие (50 – 75-граммовые) открытые пирожки. Расстегаи выпекают с рыбной, мясной или грибной начинкой (*см. Начинки и глазури*), смазывают яйцом.

Из хорошо подошедшего дрожжевого теста скатать шарики произвольной величины, дать 8 – 10 минут на расстойку, раскатать в тонкие лепешки. На середину лепешки выложить горкой начинку и защипнуть края лепешки так, чтобы посредине продолговатого пирожка начинка осталась непокрытой. Пирожки положить на смазанный маслом лист, дать чуть подойти, смазать яйцом и выпекать в жаркой духовке. Вынув из духовки, смазать пирожки растопленным маслом, на рыбную начинку положить кусочек отварной рыбы или ломтики соленой рыбы (лосося, сига и т. п.) и сервировать к рыбному бульону или ухе. На мясную начинку положить ломтик яйца или рубленое яйцо и подавать на стол с мясным бульоном; на пирожки с грибной начинкой поместить маленькие маринованные грибки и ломтики маринованных грибов и есть с грибным бульоном. Маленькие расстегаи сервируются так же, как отдельная закуска.

Пироги

Пирог из ржаной муки со свиной

Дрожжи растереть с одной чайной ложкой сахара, добавить теплую воду, соль и муку. Замесить тесто и поставить подниматься. Вместо дрожжей можно использовать опару, которую приготавливают из половины стакана теплой воды, двух-трех столовых ложек муки и одной-двух чайных ложек сахара. Опару завести в предыдущий день и поставить для брожения в теплое помещение.

Мясо нарезать маленькими кубиками, обжарить на сковороде вместе с рубленым луком и заправить солью и перцем.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см и разрезать пополам. Одну часть теста положить на смазанный маслом лист, сверху поместить начинку, накрыть другой половиной теста, края защипнуть и дать подойти на противне. Перед тем как поставить пирог в духовку, смазать его молоком. Выпекать в жаркой духовке. Вынув из духовки, смазать пирог теплой водой или растопленным маслом.

Состав для теста: теплая вода – 1,5 стакана, дрожжи – 25 г, сахар – 1 ч. ложка, ржаная мука – 500 г, соль – 1 ч. ложка; **для начинки:** свинина с проростью (корейка) – 400 г, лук – 3 шт., соль, перец.

Пирог со шпиком, сливками и яйцами

Замесить песочное тесто из муки, масла, яиц, щепотки соли, воды. Выставить тесто на холод. Шпик нарезать кубиками и растопить. Сливки взбить, осторожно добавляя яйца, и сильно посолить и поперчить. Затем раскатать тесто и выложить им небольшую форму (края приподнять повыше). Выложить в форму обжаренный шпик и залить сверху взбитыми сливками с яйцами. Форму поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать 30 минут при средней температуре.

Состав для теста: мука – 450 г, масло – 150 г, яйцо – 3 шт., соль – 30 г, немного воды; **для начинки:** шпик – 300 г, сливки – 0,75 л, яйца – 6 шт., масло сливочное.

Пирог с ветчиной

Приготовить песочное тесто и выпечь из него лепешку. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, свернуть в плотный рулет и положить с одинаковыми промежутками на лепешку. Яйца разбить, смешать с жидкостью и тертым сыром, посолить, поперчить и вылить на пирог. Выпекать в духовке со средним жаром, пока яйцо не загустеет. Пирог переложить из формы на блюдо, украсить ломтиками помидора и зеленью петрушки.

Состав: лепешка из песочного теста; **для начинки:** постная ветчина – 150 г, яйца – 3 шт., тертый сыр – 4 ст. ложки, сливки или молоко – 4 ст. ложки, соль, перец; помидоры для украшения – 2–3 шт., зелень петрушки.

Рыбный пирог

На теплом молоке замесить дрожжевое, песочное или слоеное тесто и поставить его в теплое место на подъем на 1–1,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его

вымесить на столе, подпыленном мукой. Готовое тесто раскатать в два пласта толщиной 1 см, один пласт перевернуть на скалку и перенести на трехбортный металлический лист, смазанный маслом. На пласт теста выложить тонкий слой фарша из вязиги, саго или риса, а сверху разместить небольшими кусками сырую, заранее подсолённую рыбу, на нее уложить мелко нарезанный лук, лавровый лист, посыпать слегка перцем и сбрызнуть маслом. Наложить второй пласт теста, края защипнуть и поставить пирог на расстойку на 4–5 минут. Верх пирога смазать маслом и обсыпать толчеными сухарями.

Пирог выпекать при температуре 210–220 °С, продолжительность выпечки 50–60 минут. Готовый пирог снять с листа, переложить на стол, застланный в несколько рядов бумагой, и накрыть салфеткой.

Подготовить рыбу. У рыб осетровых пород отрубить голову, обрезать плавники, спинные жучки и разрезать вдоль по хребту пополам. Затем рыбу опустить в кипящую воду на 2–3 минуты и срезать ножом боковые жучки, чтобы поверхность рыбы была совершенно гладкая и не царапала руки. Если жучки плохо снимаются, то рыбу следует вторично погрузить в кипяток на 1–2 минуты. После очистки рыбу вторично промыть, нарезать кусочками, положить в миску и посолить.

Частиковую рыбу перед очисткой залить холодной водой на 20–30 минут. Затем очистить от чешуи, аккуратно разрезать брюшко, вынуть жабры и внутренности, обрубить голову и плавники. После этого рыбу промыть, распластовать, по возможности вырезать хребтовые кости. Разрезать рыбу на небольшие куски, уложить в миску и засолить на 1–2 часа.

Свежемороженую рыбу залить холодной водой для оттаивания. Солёную рыбу замочить в холодной воде на 20–24 часа, меняя воду три-четыре раза. Затем рыбу очистить от чешуи и разрезать на куски.

Состав для теста: мука – 7 стаканов, молоко или вода – 2 стакана, масло сливочное (можно растительное) – 100 г, яйца – 2 шт., сахарный песок – 1 ст. ложка, соль – 1,5 ч. ложки, дрожжи – 50 г; **для фарша:** рыба (осетрина, нельма, судак и др.) – 1,5 кг, лук репчатый – 2 шт., лавровый лист – 2 листочка, сухари толченые – 3 ст. ложки, соль – 1,5 ст. ложки, перец, рис – 300 г, масло (можно растительное) – 4 ст. ложки.

Многослойный пирог с рыбой и рисом

Дрожжевое, песочное или слоеное тесто разделить на две части так, чтобы одна часть была больше другой. Большой кусок теста раскатать в тонкий пласт, обернуть вокруг скалки и переложить на смазанный маслом противень так, чтобы край теста доходил до края листа. Положить начинку на тесто слоем толщиной 1,5 см и покрыть пластом, раскатанным из оставшегося теста. Край нижнего пласта поднять на верхний пласт теста и сформовать при помощи вилки край пирога.

Если пирог выпекают из дрожжевого теста, то следует поставить его на расстойку, затем смазать яйцом, наколоть в некоторых местах спицей и выпекать в жаркой духовке 20–25 минут. Вынув из духовки, нужно смазать пирог растопленным маслом и переложить с противня на пирожковую доску.

Второй пласт теста можно также предварительно нарезать на полоски шириной 1–1,5 см и покрыть ими начинку в виде решетки.

Засыпать рис в кипящий бульон или воду, добавить половину всего количества масла, посолить и тушить на слабом огне 20–25 минут. Дать охладиться. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на полосы шириной 20–22 см и переложить на салфетки. Вдоль полосы положить рубленое яйцо, посыпать его укропом и покрыть рисом. На рис выложить маленькие кусочки сливочного масла, рубленый зеленый лук и затем куски рыбы. Края теста под-

нять на начинку. Перекладывая пирог, взяться за салфетку с двух сторон у концов пирога и перевернуть его на противень. Таким образом, шов пирога окажется внизу. Выпекать так же, как описано в предыдущем рецепте.

Состав для начинки: *рыбное филе, тушенное в небольшом количестве сливочного масла – 300 г, рис – 75 г, рыбный отвар или вода – 1,5–2 стакана, сливочное масло – 50–60 г, сваренные вкрутую яйца – 3 шт., рубленый укроп – 1 ст. ложка, рубленый зеленый лук (перец) – 3–4 ст. ложки, яйцо для смазки.*

Пирог сибирский с рыбой

Приготовить дрожжевое опарное тесто, поделить его на две равные части, раскатать каждую часть в форме шара и дать тесту несколько расстояться в теплом месте. Затем одну часть теста раскатать в пласт толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку и разложить на смазанный жиром лист. На тесто поместить куски сырого рыбного филе, посыпать солью, перцем, поджаренным луком, закрыть вторым раскатанным пластом теста. Пирог поставить на расстойку на 25 минут.

После расстойки пирог смазать яйцом, проколоть в нескольких местах ножом для выхода пара и выпечь при температуре 210–230 °С в течение 35–50 минут. Готовый пирог смазать маслом.

Состав: *мука – 2 стакана, сахарный песок – 1 ст. ложка, масло – 3 ст. ложки, яйца – 3 шт., молоко – 0,7 стакана, дрожжи – 15 г; для начинки: рыбное филе – 600 г, репчатый лук – 100 г, растительное масло – 2 ст. ложки, соль и перец.*

Пирог с грибами

Грибы отварить (сушеные предварительно замочить на 2–4 часа в холодной воде), нарезать и обжарить вместе с луком на растительном масле. Затем смешить с отварным рисом или гречкой. Пирог формуют закрытый, четырехугольной формы.

Состав: *тесто; свежие грибы – 0,5 кг (или горсть сушеных грибов), вареный рис или гречка – 1 стакан, лук – 1 шт., растительное масло, соль.*

Пирог с рыбой и картофелем

Рыбу очистить, срезать филе и обжарить на масле, запанировав в муке. На слой теста выложить порезанный кружками картофель, приготовленную рыбу и нарезанный кольцами лук. Начинку покрыть раскатанным до толщины 5–7 мм слоем теста, наколоть вилкой.

Пирог можно придать четырехугольную форму или сделать его в виде лодочки.

Состав: *тесто; рыба – 1 кг, вареный картофель – 500 г, мука – 2 ст. ложки, лук – 5 шт., соль, растительное масло.*

Пирог или пирожки с рисом и грибами

Рис промыть в семи водах, отварить так, чтобы он был рассыпчатым, охладить. Белые грибы предварительно замочить в холодной воде, затем отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг, промыть. Грибной отвар процедить. Грибы мелко порубить, обжарить в масле, соединить с отдельно обжаренным нашинкованным репчатым луком, с рисом, приправить солью и перцем. Формовать с этой начинкой пирог или пирожки и выпечь в духовке.

Состав: тесто, рис – 1 стакан, белые сушеные грибы -40 г, лук – 3 шт., растительное масло, соль, перец.

Пирог с клюквой

Клюкву с сахаром пропустить через мясорубку. Тесто разделить на кусочки весом около 100 г, раскатать лепешки и на середину каждой выложить по ложке начинки. Хорошо защипать края и уложить в круглую форму швом вниз на некотором расстоянии друг от друга, не очень плотно. Дать постоять и выпечь на среднем огне.

Отдельные пирожки соединить в пирог, который часто называют «дружная семейка». Остывший пирог можно посыпать через ситечко сахарной пудрой.

Состав: тесто, клюква – 1 стакан, сахар – 1 стакан.

Пирог с яблоками (открытый)

Яблоки очистить и нарезать на четвертинки, вынуть семечки и разрезать еще раз пополам. Полученные толстые дольки яблок выложить на раскатанный до толщины 1 см пласт теста, приподнять бортик и украсить его «веревочкой» из теста. Посыпать сахаром и корицей.

Состав: тесто, крупные яблоки – 6–7 шт., сахар – 0,7 стакана, корица.

Пирог с икрой

Икру опустить в кипящую воду и варить 10 минут. Затем смешать с яйцами, зеленью, панировочными сухарями или размоченными в молоке и размятыми ломтиками белого хлеба, соком лимона и анчоусной пастой. Приправить перцем и солью и выложить в смазанную жиром форму. Сверху положить слой картофельного пюре, на него – кусочки маргарина. Форму поставить в духовку со средним жаром и запекать пирог в течение 30 минут. Подать с зеленым салатом.

Состав: икра свежая трески или иуки – 750 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки или укропа мелко нарезанная – 3 ст. ложки, хлеб белый – 2 ломтика или сухари панировочные – 5 ст. ложек, соль, перец, паста анчоусная – 1 ст. ложка, сок лимона – 2 ч. ложки, пюре картофельное – 1 стакан или картофель отварной мелко нарубленный, маргарин.

Пироги с грибами

Тесто поставить безопасным способом. Готовые лепешки заполнить грибным фаршем, защипать и уложить на доску, посыпанную мукой, или на металлический лист, смазанный маслом. После расслойки в течение 10–12 минут пирожки жарить во фритюре.

Для начинки использовать фарш из сушеных или соленых грибов (см. Начинки и глазури).

Состав: мука – 7 стаканов, молоко – 2 стакана, растительное масло – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, дрожжи – 40 г, жир для обжарки пирожков – 400 г, начинка.

Пироги с солеными грибами

Тесто готовится по тому же способу, что и для пирожков с яйцами.

Готовые лепешки заполнить грибным фаршем (см. *Начинки и глазури*), защипать и уложить на доску, подпыленную мукой, или на металлический лист, смазанный маслом. После расстойки пирожки жарить во фритюре.

Состав: мука – 7 стаканов, молоко или вода – 2 стакана, масло растительное – 3 ст. ложки, сахарный песок – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, дрожжи – 40 г, жир для обжарки пирожков – 400 г, начинка.

Пирог со свежей капустой

Тесто поставить опарным и безопарным способом. Для большого пирога готовое тесто разделить на два куска. Из одного куска раскатать пласт толщиной примерно в 1 см (раскатывают тесто ровным слоем на столе, посыпанном мукой). Затем раскатанное тесто навернуть на скалку и перенести его на хорошо смазанный металлический лист или противень с тремя бортиками. На разложенное тесто положить фарш, который распределяют по всему противню. Края у пирога приподнять и завернуть на фарш. Раскатанный второй пласт теста уложить на пирог и края защипать. Приготовленный пирог поставить на расстойку в теплое место на 10–15 минут, затем смазать маслом или яйцом. Если пирог смазывают маслом, то поверхность пирога посыпают толчеными сухарями. После смазки на поверхности пирога делают проколы ножом в нескольких местах для того, чтобы не вздувалась верхняя корка во время выпечки.

Пирог выпекать при температуре 210–220 °С в течение 25–30 минут.

Готовый пирог переложить на стол, застланный бумагой, и покрыть салфеткой; если корочка получилась жесткой, то ее нужно покрыть влажной салфеткой.

Тесто для пирога с квашеной капустой готовится так же, как и для пирога со свежей капустой.

Состав: мука – 7 стаканов, молоко – 2 стакана, жир – 100 г, сахарный песок – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., соль – 1 ч. ложка, дрожжи – 40 г, начинка.

Морковный пирог

Таким же образом, как и для капустного, готовится тесто для морковного пирога (см. выше). Готовое тесто уложить на лист углами. Начинку из моркови (см. *Начинки и глазури*) уложить и разровнять, углы завернуть конвертом и защипать, пирог смазать яйцом или маслом и поставить для расстойки лишь на 8–10 минут. Верхнюю корочку пирога проколоть в нескольких местах ножом, чтобы она не вздувалась во время выпечки.

Выпекать пирог при температуре 210 – 230 °С в течение 25–30 минут.

Пирожки с картошкой

Отварить картофель, слить воду, размять его и добавить к пюре обжаренный измельченный лук. Остывшую начинку выложить на раскатанные лепешки теста, защипать края и обжарить в большом количестве разогретого растительного масла.

Класть сформованные пирожки нужно обязательно в горячее масло, так как если масло будет нагрето мало, то оно сильно впитается в тесто и пирожки получатся не такие вкусные. Сначала нужно слепить все пирожки, раскладывая их на посыпанном мукой столе или подносе, а уж потом жарить.

Состав: тесто; картофель – 1 кг, лук – 3–4 шт., растительное масло, соль.

Пирог из гречневой каши с грибами

Дрожжи растворить в половине стакана теплой воды. Замесить дрожжевое постное тесто, прикрыть холщовой салфеткой, поставить в теплое место для брожения, дважды сделать обминку. Разделить тесто на две части. Раскатать пласт толщиной 1 см, перенести на скалке на смазанный маслом противень, расправить тесто, разровнять, пригладить руками, наколоть вилкой, положить ровным слоем начинку из гречневой каши с грибами.

Начинку приготовить следующим образом: перебранную гречневую крупу подсушить на сковороде, всыпать в глиняный горшочек, залить крутым кипятком, закрыть крышкой, поставить в горячую духовку и испечь кашу докрасна, чтобы каша была «крупинка от крупинки».

Сухие грибы замочить на 2–4 часа в холодной воде, отварить до готовности в той же воде. Готовность грибов определяется так: если грибы опустились на дно, значит сварились. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, тщательно промыть под струей холодной воды, нарезать лапшой или порубить, обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Соединить гречневую кашу, грибы, лук, приправить солью, добавить для сочности процеженный через четыре слоя марли грибной бульон и завернуть начинку в пирог.

«Крышку» для пирога следует раскатать потоньше, примерно 0,7–0,8 см, на скалке перенести, развернуть, разгладить руками, аккуратно защепить шов, подогнуть его вниз. Наколоть вилкой, чтобы при выпечке выходил пар, и смазать с помощью кисточки крепким чаем.

Выпекать пирог до готовности при температуре 180 °С. После выпечки пирог смазать растительным маслом, нарезать на порции, положить на красивое блюдо и горячим подавать.

Состав: мука – 1–1,2 кг, теплая вода – 2 стакана, растительное масло – 1 стакан, дрожжи – 50 г, соль – 1 ч. ложка; **для начинки:** гречневая крупа (ядрица) – 500 г, сушеные грибы – 50 г, репчатый лук – 3 шт., соль; **для жарения:** растительное масло – 100 г; **для смазки пирога до выпечки:** крепкий чай – 2 ст. ложки; **после выпечки:** растительное масло – 2 ст. ложки.

Пирог с курагой открытый

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Раскатать тесто в виде овала, положить на противень, расправить, наколоть по всей поверхности вилкой, чтобы при выпечке не образовывалось вздутий. Положить ровным слоем прозрачные янтарные дольки кураги, аккуратно загнуть бортик, смазать сиропом из-под кураги, украсить цветками из теста, которые также смазать сиропом, посыпать в середину цветка маком.

Приготовить начинку: курагу вымыть, залить водой, чтобы она покрывала курагу, засыпать сахаром и варить до мягкости. Затем откинуть на сито или дуршлаг, охладить.

Выпекать пирог при температуре 180–200 °С до готовности. Когда пирог зарумянится – он готов. У испеченного пирога бортик и дольки кураги кисточкой аккуратно заглазировать (смазать) сиропом, в котором варилась курага.

Состав: вода – 0,5 л, мука – 700 г, соль – 1 ч. ложка, сахар – 1 ст. ложка, дрожжи – 20 г, растительное масло – 2 ст. ложки; **для начинки:** отборная янтарная курага – 1 кг, сахар.

Пирог «Женский каприз»

Муку хорошо перетереть со сливочным маслом. Дрожжи растворить в сметане, прибавить к растертой муке, примешать яичные желтки, сахар, соль и вымесить тесто. Затем раскатать его в пласт толщиной в палец, уложить в смазанный сливочным маслом противень и отставить на некоторое время в теплое место для подъема. Выпекать в духовке до светло-желтого цвета.

Поверхность готового коржа смазать абрикосовым повидлом, сверху выложить крепкую пену из яичных белков, смешанную с сахаром и ванилью, и посыпать молотым грецким орехом или миндалем, нарезанным продолговатыми кусочками. После чего продолжать печь, пока пена не станет густой.

Состав: мука – 2 стакана, дрожжи – 20 г, сметана – 0,5 стакана, желтки – 5 шт., сахарный песок – 1 ст. ложка, сливочное масло – 250 г, соль; **для начинки:** абрикосовое повидло, белки – 5 шт., сахарный песок – 1 стакан, миндаль или ядра грецкого ореха, ванилин.

Пирог «особый» с грушами

Желтки взбивать с сахарной пудрой или мелким сахарным песком в течение 10–15 минут. Прибавить подсолнечное масло, молоко, просеянную муку, в которую добавлена сода. Массу хорошо размешать, выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму и выпекать до светло-золотистого цвета. Пирог вынуть из духовки, поверхность плотно покрыть тонкими ломтиками груш, сверху выложить взбитые в крепкую пену белки с сахаром. Снова поставить в духовку до образования румяной корочки.

Состав для теста: яичные желтки – 4 шт., сахарный песок – 0,75 стакана, подсолнечное масло – 0,75 стакана, молоко – 100 г, сода – 0,5 ч. ложки, мука для крема – 1 стакан; **для начинки:** груши – 2–3 шт., яичные белки – 4 шт., сахарный песок – 5 ст. ложек.

Яблочный пирог

Смешать просеянную муку с солью, содой и ванильным сахаром. Сахар хорошенько растереть с маслом, двумя сырыми желтками и одним белком, эту массу тщательно смешать со сметаной и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Отделить одну треть теста. В смазанной форме или противне с бортиками распластать три пятых теста ладонью, смазанной взбитым белком. Уложить нарезанные яблоки (чистить не надо), смешанные с сахарным песком и цедрой одного лимона. Из оставшегося теста сделать решетку, смазать взбитым белком. Поставить пирог в горячую духовку и выпекать. Когда пирог остынет, смазать его сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой с ванилью.

Состав: просеянная мука с солью – 2,5 стакана, питьевая сода – 0,25 ч. ложки, ванильный сахар – 1 пакетик, сахар – 100–200 г, топленое или сливочное масло – 200 г, яйца – 2 шт., сметана – 100 г, яблоки – 500 г, сахар – 50 г, цедра одного лимона.

Пирог бисквитный с яблоками

Размягченный маргарин и яичные желтки растереть с сахарным песком (половина нормы) до получения однородной массы. Добавить отдельно взбитые яичные белки, смешанные с пищевой содой и лимонной кислотой, и замесить тесто.

На выстланный бумагой противень положить половину теста, разровнять его поверхность и положить слой нарезанных ломтиками яблок (без кожицы), пересыпанных сахарным песком. Уложить остальное тесто и защипать края. Выпекать 50–60 минут при температуре 160–180 °С. Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой.

Состав: пшеничная мука – 3,25 стакана, сахар – 2,5 стакана, маргарин – 500 г, яйца – 11 шт., пищевая сода – 1 ч. ложка, лимонная кислота – 1 ч. ложка; **для начинки:** очищенные яблоки без сердцевины – 700 г, сахар – 2,5 ст. ложки; **для отделки:** сахарная пудра – 2 ст. ложки.

Пирог на кефире с яблоками

Яблоки очистить от семян и плодоножек, нарезать небольшими дольками и выложить в форму, дно которой посыпать сухарями. В стакан с кефиром положить соду и дать постоять 8–10 минут. Отдельно в миске взбить в крепкую пену с солью и частью сахара яйца, постепенно добавляя муку и остальной сахар. Последним в тесто вылить кефир. Все тщательно перемешать и залить смесью яблоки. Поставить в разогретую духовку и выпекать при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки. Подавать с холодным молоком или чаем.

Состав: средние яблоки – 4–5 шт., яйца – 5 шт., мука – 1,5 стакана, сахар – 1,5 стакана, кефир – 0,5 стакана, сода – 0,5 ч. ложки, соль – 0,5 ч. ложки.

Закрытый пирог с яблоками

Ломтики черствого пшеничного хлеба замочить в яично-молочной смеси и половину их выложить в ряд на противень, смазанный сливочным маслом или маргарином и посыпанный панировочными сухарями. Яблоки очистить от кожицы и натереть на крупной терке, пересыпать сахаром, уложить на слой хлеба, а на яблоки положить второй слой ломтиков хлеба.

Поверхность залить остатком яично-молочной смеси, полить растопленным маслом. Выпечь пирог в духовке. Горячий пирог охладить, нарезать на порции и посыпать сахарной пудрой или песком.

В этот пирог можно положить корицу, часть масла заменить сметаной или сливками.

Состав: пшеничный хлеб – 400 г, яблоки – 4–6 шт., молоко – 2–3 стакана, яйца – 2 шт., сахарный песок – 0,5 стакана, корица – 1 ч. ложка, сливочное масло или маргарин – 2 ст. ложки, сахарная пудра – 1 ст. ложка, панировочные сухари – 1 ст. ложка.

Пирог из черного хлеба с яблоками

Ржаной хлеб нарезать кусочками, обмакнуть в смесь воды с любым соком и половину кусочков плотно уложить на дно смазанного маргарином и посыпанного панировочными сухарями противня (или сковороды). Сверху положить натертые на крупной терке яблоки, посыпать их сахарным песком, затем положить слой крошеного смоченного хлеба. Сверху разложить небольшие кусочки сливочного масла, залить все оставшейся смесью воды и сока, посыпать сахарным песком. Испечь пирог до готовности яблок. Посыпать сахарной пудрой.

Состав: ржаной хлеб – 400 г, вода – 2 стакана, сок – 1 стакан, яблоки – 5 шт., сливочное масло – 2 ст. ложки, маргарин – 1 ст. ложка, сахар – 3–4 ст. ложки, панировочные сухари – 1 ст. ложка, сахарная пудра – 1 ст. ложка.

Пирог с яблочным повидлом

Пшеничную и блинную муку смешать, положить в нее растительное сало, изрубить широким ножом, добавить сметану, целое яйцо и желток, замесить тесто. Приготовленное тесто охладить, раскатать и осторожно вложить в форму для торта, смазанную растительным маслом и обсыпанную мукой. Поместить ее в духовку и подпечь до кремового цвета, затем вынуть, охладить и положить на тесто яблочное повидло. Яйца растереть с сахарным песком до кремообразного состояния, добавить ванильный сахар и полученную массу положить на яблочное повидло. Пирог вновь поставить в слабо нагретую духовку и, как только подрумянится, выложить его на доску.

Состав: пшеничная мука – 150 г, блинная мука – 150 г, яйцо – 1,5 шт., сметана – 3 ст. ложки, растительное сало – 80 г, растительное масло (для смазывания формы); **для начинки:** яблочное повидло – 200 г, яйца – 3 шт., сахарный песок – 150 г, ванильный сахар – 1 пакетик.

Пирог со свежими яблоками

2 яйца растереть с сахарным песком, добавить сметану, растительное масло и все хорошо растереть. Блинную муку смешать с пшеничной и всыпать в приготовленную массу. Замесить тесто, поместить его в холодильник на 30 минут, разделить пополам, раскатать. На смазанный растительным маслом и посыпанный мукой лист положить один пласт теста, посыпать его сухарями и равномерно разложить начинку, посыпать сахаром, накрыть другим пластом, защипать края теста, смазать пирог яйцом, посередине сделать отверстие для выхода пара из начинки во время выпечки.

Поставить пирог в духовку со средним жаром на 30 минут, затем вынуть, накрыть полотенцем, чтобы пирог размяк.

Приготовление начинки. Яблоки мелко нарезать, посыпать толчеными сухарями, хорошо размешать.

Состав: блинная мука – 200 г, пшеничная мука – 200 г, сахар – 0,6 стакана, растительное масло – 0,5 стакана, сметана – 0,5 стакана, яйца -3 шт.; **для начинки:** яблоки – 700 г, сахар – 0,6 стакана, сухари толченые из городской булки – 1 стакан.

Яблочный пирог для гурманов

Муку просеять, замесить тесто. Добавить сахарную пудру. Поместить тесто в холодильник на 2 часа. Яблоки очистить, разрезать каждое на части, удаляя сердцевину, нарезать яблоки дольками и положить в лимонный сок. Ядра грецких орехов измельчить. Корицу, ванильный сахар, молотую гвоздику и мелко натертую цедру лимона смешать с молотыми орехами.

Тесто раскатать в прямоугольник по величине противня, намотать на скалку, затем развернуть на смазанном жиром противне и во многих местах наколоть вилкой. Равномерно посыпать поверхность теста ореховой смесью. Сверху рядами уложить дольки яблок. Духовку предварительно прогреть до 200 °С. Противень с яблочным пирогом установить в духовке на средней высоте и выпекать 35 минут. Свежеиспеченный яблочный пирог, пока он теплый, аккуратно обмазать сверху тонким слоем абрикосового мармелада.

Состав: мука – 300 г, масло – 150 г, сахарная пудра – 100 г, яйцо – 1 шт., яблоки – 1 кг, сок одного лимона, ядра грецких орехов – 50 г, корица – 1 ч. ложка, ванильный сахар –

12–15 г, цедра одного лимона, молотая гвоздика (на кончике ложки), абрикосовый мармелад – 0,3 стакана.

Пирог из кислого теста с яблочным пюре и заварным кремом

Приготовить кислое тесто, раскатать из него круглую лепешку и уложить на большую сковороду, смазанную растительным маслом. Сверху ровным слоем положить все яблочное пюре. Из кондитерского мешка или из бумажного фунтика через отверстие, прорезанное в конце фунтика, выпустить на яблочное пюре спиралью остуженный заварной крем. Поставить пирог в теплое место, чтобы он поднялся, а затем поместить в духовку со средним жаром и выпечь до готовности. Снять готовый пирог со сковороды после того, как он остынет.

Приготовление крема. Растереть желтки с сахарным песком, добавить, размешивая, сначала картофельную, а затем пшеничную муку. В полученную массу постепенно влить горячее молоко, непрерывно помешивая, чтобы не заварились желтки; все размешать в однородную массу и поставить на небольшой огонь, непрерывно помешивая и не давая кипеть, проварить до густоты. Крем остудить, всыпать в него ванильный сахар, хорошо растереть.

Состав: мука – 4 стакана, яйца – 4 шт., сахарный песок – 1 стакан, молоко – 1,5 стакана, растительное масло – 100 г, растительное масло для смазывания сковороды, дрожжи – 0,5 палочки, соль – 0,5 ч. ложки, яблочное пюре – 1,5 стакана; **для заварного крема:** молоко – 1 стакан, желтки – 2 шт., сахарный песок – 5 ст. ложек, картофельная мука – 1 ч. ложка, пшеничная мука – 1 ч. ложка, ванильный сахар – 1 пакетик.

Бабушкин яблочный пирог

Яблоки очистить и нарезать на маленькие кусочки. Яйца взбить с сахаром, добавить простоквашу, немного соли, смешанную с пищевой содой муку и кусочки яблок. Приготовленное тесто переложить в разъемную форму или на круглую сковороду, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и выпекать в духовке со средним жаром примерно 20–25 минут.

Состав: яблоки – 500–600 г, яйца – 2 шт., сахар – 150–200 г, немного соли, пахта или смешанная со сметаной простокваша – 1 стакан, мука – 180 г, пищевая сода – 0,5 ч. ложки, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Яблочный пирог

Размягченный жир смешать с сахаром и яйцом в однородную массу, добавить попеременно смешанную с пекарским порошком муку и простоквашу. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и пригладить. Покрыть рядами толстых ломтиков яблок, посыпать сахаром и корицей и сбрызнуть растопленным маслом. Выпекать в духовке со средним жаром 35–40 минут.

Состав для теста: сливочное масло или маргарин – 100 г, сахар – 150 г, яйцо – 1 шт., простокваша – 1 стакан, мука – 200–250 г, пекарский порошок – 2 ч. ложки, немного соли, масло для смазки формы, панировочные сухари; **для покрытия:** яблоки – 500 г, сахар – 2–3 ст. ложки, корица – 1 ч. ложка, растопленное масло – 1 ст. ложка.

Пирог с яблоками и орехами

Муку смешать с измельченным кардамоном и пекарским порошком. Яблоки очистить и нарезать на маленькие кусочки. Масло или маргарин взбить с сахаром, отбить по одному яйца и вымешивать до получения однородной массы. Затем соединить яично-масляную пену с мукой, кусочками яблок, рублеными орехами или миндалем. Тесто переложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную или круглую форму и выпекать в духовке при среднем жаре в течение 45–50 минут.

Состав: сливочное масло или маргарин – 200 г, сахар – 150–200 г, яйца – 4 шт., мука – 250 г, кардамон – 0,5 ч. ложки, пекарский порошок – 2 ч. ложки, орехи – 50 г, яблоки – 3–4 шт.

Яблочный пирог с белковым покрытием

Яйца взбить с сахаром. Воду с маслом или маргарином довести до кипения. Горячую жидкость влить, продолжая взбивать, тонкой струйкой в яичную пену. К остывшей пене при-мешать муку с пекарским порошком, тесто положить в разъемную форму, разровнять и выпе-кать при умеренном жаре 25–30 минут.

Затем смазать яблочным повидлом. Яичные белки взбить, добавить сахар и взбивать еще несколько минут. Покрыть пирог взбитыми белками и выпекать еще 15 минут в духовке при умеренном жаре.

Пирог рекомендуется подавать на сладкое с ванильным соусом. Для приготовления соуса используются оставшиеся яичные желтки.

Состав для теста: яйца – 2 шт., сахар – 100–150 г, сливочное масло или маргарин – 75 г, вода – 0,5 стакана, мука – 180 г, пекарский порошок – 1 ч. ложка, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари; **для начинки:** густое яблочное повидло – 1,5–2 стакана, имбирь или корица; **для покрытия:** яичные белки – 3 шт., сахар – 5 ст. ложек.

Блинчатый пирог с яблоками

Испечь блинчики, сложить их в кастрюлю, перекладывая мелко нарезанными ябло-ками, пересыпая сахаром и смазывая маслом (сверху в кастрюле должны быть блинчики). Смешать яйца со сметаной и оставшимся количеством сахара, залить пирог сверху и поста-вить печь в духовой шкаф. Когда пирог будет отставать от стенок кастрюли, выложить его на блюдо, порезать на порции и подавать.

Состав: мука – 400 г, яйца – 3 шт., топленое масло – 1 ст. ложка, молоко – 1,2 л, сахар – 2 ст. ложки, свиное сало для смазывания сковороды, масло для смазывания готовых блинчиков – 50 г; **для начинки:** яблоки – 1 кг, сахар – 1,5 стакана, сметана – 100 г, яйца – 2 шт.

Пирог с яблоками

Тесто для пирога тонко раскатать, обернуть вокруг скалки и переложить на смазан-ный маслом противень. Посыпать тесто панировочными сухарями или крошковой посып-кой, густо покрыть толстыми ломтиками яблок так, чтобы тесто оставалось непокрытым на 2 см от краев листа. Края теста загнуть на ломтики яблок, прижать их вилкой и оставить на 15–20 минут расстаиваться. Перед тем как поставить пирог в духовку, посыпать яблоки

смесью корицы и сахара. Края теста смазать яйцом или молоком и выпекать в духовке при средней температуре 15–20 минут.

Состав: дрожжевое тесто для пирога из 0,25 л молока; **для покрытия:** яблоки – 800 г, сахар – 100 г, корица – 1 ч. ложка, панировочные сухари или крошковая посыпка – 3 ст. ложки.

Яблочный пирог с изюмом и миндалем

Взбить маргарин с сахаром, добавить яйцо, измельченные пряности и муку с разрыхлителем. Две трети теста положить в большую разъемную форму, покрыв им дно и на 2–3 см стенки. Посыпать нижний пласт панировочными сухарями. Яблоки очистить, нарезать на маленькие кусочки, смешать с сахаром, промытым и обсушенным изюмом, рублеными орехами, коньяком и вареньем. Положить начинку в форму. Остальную часть теста тонко раскатать, нарезать на полоски и наложить их в виде решетки на начинку. В последнюю очередь раскатать жгутик и выложить его в виде бортика. Смазать тесто яйцом или молоком и выпекать в духовке при средней температуре 30–35 минут. Если нет большой разъемной формы, то можно использовать противень.

Состав для теста: мука – 400 г, маргарин – 250 г, сахар – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., кардамон – 1 ч. ложка, корица – 1 ч. ложка, углекислый аммоний – 0,5 ч. ложки или пекарский порошок – 1 ч. ложка; **для начинки:** яблоки – 1 кг, сахар – 0,5 стакана, изюм – 100 г, миндаль или орехи – 50 г, коньяк или ром – 1 ст. ложка, малиновое варенье – 3–4 ст. ложки, панировочные сухари для посыпания дна формы.

Яблочный пирог из слоеного теста быстрого приготовления

Муку просеять на пирожковую доску, кусочки жира положить сверху и изрубить. Затем подлить заправленную небольшим количеством уксуса или лимонной кислоты и подсоленную воду и быстро замесить тесто. Выставить тесто на 2–3 часа в холодное помещение. Рекомендуется два раза раскатать тесто в тонкий четырехугольный пласт и сложить его в три-четыре раза, тогда изделие будет более слоистым.

С мытых яблок снять кожицу и нарезать их на кусочки. Тесто разделить на две равные части. Раскатать одну часть теста в тонкий четырехугольный пласт и, перекинув через скалку, переложить на смоченный холодной водой противень, посыпать панировочными сухарями и покрыть кусочками яблок. Яблоки посыпать смесью сахара и корицы. Затем тонко раскатать оставшееся тесто и положить на кусочки яблок. Край нижнего пласта поднять на верхний и прижать вилкой. Пирог смазать яйцом, наколоть в некоторых местах спицей и выпекать в жаркой духовке до желтовато-коричневого цвета (25–30 минут). Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой и разрезать на четырехугольные куски.

Состав для теста: мука – 300 г, сливочное масло или сливочный маргарин – 200 г, холодная вода – 0,5 стакана, соль – 0,25 ч. ложки, немного уксуса или лимонной кислоты; **для начинки:** яблоки – 1 кг, сахар – 2–3 ст. ложки, корица – 1 ч. ложка, панировочные сухари – 2 ст. ложки, яйцо для смазки.

Апельсиновый пирог

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленный маргарин или масло, тертую лимонную или апельсиновую цедру, апельсиновый сок и ванилин. Под конец примешать муку с пекарским порошком. Тесто вылить на смазанный маслом и посыпанный панировочными

сухарями противень и выпекать в умеренно жаркой духовке примерно 10 минут. Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать на прямоугольные куски.

Состав: яйца – 3 шт., сахар – 150–200 г, маргарин или сливочное масло – 150 г, немного ванилина или ванильный сахар – 2 ч. ложки, апельсин – 1 шт., цедра половины лимона, мука – 200 г, пекарский порошок – 2 ч. ложки.

Пирог с вишней

Тщательно взбить большим венчиком маргарин с сахарным песком. Когда сахар полностью растворится, прибавить по одному яйца и взбить все в пышную массу. Добавить соль, цедру лимона, размешать, всыпать просеянную муку, смешанную с пекарским порошком, и все хорошо вымесить. Приготовленное тесто выложить на смазанный жиром лист и разровнять. Взбить в пену маргарин, добавить муку, сахар, миндаль, цедру лимона, корицу и все это тщательно вымесить. Полученную массу измельчить в крошку. Крошку и ягоды вишни расположить на тесте полосами по диагонали: полоса из крошки, полоса из вишни и т. д. Выпекать изделие в нагретом духовом шкафу при температуре 200 °С в течение 30 минут. Испеченный пирог посыпать сахарным песком.

Состав: маргарин – 200 г, сахар – 200 г, яйца – 3 шт., соль – 1 щепотка, натертая цедра лимона – 1 ч. ложка, мука – 380 г, пекарский порошок для верха – 4 ч. ложки, маргарин – 125 г, мука – 200 г, сахар – 150 г, нарубленный миндаль – 25 г, натертая цедра лимона – 0,5 ч. ложки, корица – 0,5 ч. ложки, вишня (без косточек) – 2 стакана, сахар (для посыпки) – 1 ст. ложка.

Пирог с вишнями

Приготовить песочное тесто, накрыть его и положить в холодильник на 30–40 минут. У вишен удалить косточки, смешать с сахаром, рублеными орехами или миндалем и заправить лимонной цедрой или ванильным сахаром.

Половину теста раскатать в тонкую лепешку и положить в разъемную форму. Скатать жгут из теста и выложить его по краю лепешки в виде бортика. Поверхность теста посыпать панировочными сухарями, покрыть начинкой, сверху положить лепешку, раскатанную из оставшегося теста. Края теста защипнуть. Смазать пирог яйцом, наколоть в нескольких местах спицей и выпекать в духовке со средним жаром 35–40 минут.

Вишневый пирог подается на стол в теплом виде. Отдельно сервируются взбитые сливки.

Состав для теста: мука – 200 г, сливочное масло или маргарин – 125 г, сметана – 2 ст. ложки, соль – 0,25 ч. ложки, пищевая сода – 0,25 ч. ложки; **для начинки:** вишня – 750 г, сахар – 4 ст. ложки, тертая лимонная цедра, очищенный от оболочки и рубленый миндаль или орехи – 100 г, ванильный сахар, панировочные сухари – 2 ст. ложки, яйцо для смазки.

Пирог из ржаного хлеба со свеклой и черносливом

Вареную свеклу очистить и натереть на крупной терке. Чернослив промыть и, удалив косточки, сварить до мягкости в воде. В воде от чернослива слегка замочить ломтики ржаного хлеба. Сковороду или противень смазать маргарином, обсыпать панировочными сухарями и положить сначала слой хлеба, затем слой свеклы, смешанной с черносливом и сахарным песком. Наверх снова положить слой хлеба, все залить яйцом, смешанным с двумя

столовыми ложками подслащенной воды. Запечь в духовке. Подавать в холодном виде к чаю или молоку.

Состав: ржаной хлеб – 400 г, свекла – 2 шт., чернослив – 10 шт., маргарин – 2 ст. ложки, сахар – 2–3 ст. ложки, панировочные сухари – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт.

Пирог с черносливом

Муку растереть с маргарином, добавить взбитые с сахарным песком яйца, лимонную кислоту и соду. Тесто (оставив 300 г) раскатать в пласт толщиной 10 мм, уложить на смазанный жиром противень, на него выложить начинку из чернослива.

Для начинки из слив удалить косточки, пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок и хорошо перемешать. Сверху начинку посыпать натертым на терке оставшимся охлажденным тестом. Выпекать пирог в течение 25–30 минут при температуре 200–220°C. Готовый пирог нарезать на порции и посыпать сахарной пудрой.

Состав: пшеничная мука – 1,5 стакана, маргарин – 100 г, пищевая сода – 0,25 ч. ложки, лимонная кислота – 2–3 щепотки, сахар – 4,5 ст. ложки, яйца – 2 шт.; **для начинки:** чернослив – 1,5 стакана, сахар – 4 ст. ложки.

Пирог со сливами

Взбить масло с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яйца, тертую лимонную цедру и под конец смешанную с пекарским порошком муку. Тесто выложить в разъемную форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, и разровнять. Сливы вымыть, вынуть косточки, разрезать пополам и разложить на тесте срезом вниз, посыпать сахарной пудрой. Очищенный от оболочек миндаль нарезать на полоски и посыпать ими края пирога и промежутки между сливами. Выпекать в умеренно жаркой духовке 30–35 минут.

Пирог можно приготовить также с сушеными сливами. В первую очередь следует выпечь основу пирога. Сливы промыть, замочить на несколько часов и проварить в сахарном растворе. Сливы должны хорошо набухнуть и блестеть, при желании косточки из них можно удалить. Поверхность остывшего пирога смазать фруктовым повидлом или молочным кремом, сверху положить подготовленные сливы, натереть на них немного лимонной или апельсиновой цедры либо посыпать полосками миндаля.

Состав для теста: сливочное масло или маргарин – 125 г, сахар – 125 г, яйца – 3 шт., цедра 0,5 лимона, мука – 125 г, пекарский порошок – 1 ч. ложка, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари; **для покрытия:** сливы – 500 г, сахарная пудра – 1–2 ст. ложки, миндаль – 30 г.

Пирог со сливой

Развести в молоке измельченные дрожжи с сахарным песком, накрыть и оставить на 10 минут в теплом месте. Когда опара подойдет, добавить в нее сахар, соль, цедру лимона, яйцо, всыпать муку и вымесить гладкое тесто. Накрыть тесто салфеткой и поставить его в теплое место, чтобы оно подошло (до увеличения в объеме в два раза). Сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Тесто раскатать и выложить на смазанный жиром лист, края теста высоко загнуть, после чего положить на тесто плотным слоем сливы. Посадить пирог в нагретый духовой шкаф и выпекать при температуре 225 °C в течение 30 минут. Перемешать

сахарный песок с корицей и просеять эту смесь сквозь частое сито на пирог за 10 минут до конца выпекания.

Состав: дрожжи – 0,5 пачки, сахар – 1 ч. ложка, теплое молоко – 100 мл, маргарин – 60 г, мука – 400 г, соль – 1 щепотка, сахар – 75 г, натертая цедра лимона – 0,5 ст. ложки, яйцо – 1 шт.; **для начинки:** сливы – 2 кг, сахар – 2–3 ст. ложки, корица (для посыпки) – 1–2 ч. ложки.

Пирог с инжиром

Инжир промыть, при желании удалить семена и нарезать на полоски. Изюм промыть, обсушить и смешать с подготовленным инжиром и двумя столовыми ложками муки.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить по одному яичные желтки, тертую лимонную цедру и сок, рубленые орехи или миндаль. К пышной яично-масляной пене при-мешать муку с пекарским порошком, инжир и изюм и под конец яичные белки, взбитые в крепкую пену. Тесто выложить в продолговатую форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, покрыть форму алюминиевой фольгой и выпекать в умеренно жаркой духовке 50–60 минут. За 15–20 минут до окончания выпечки фольгу с пирога снять. Чуть остывший пирог вынуть из формы, охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой.

Состав: сливочное масло или маргарин – 200 г, сахар – 150–200 г, яйца – 4 шт., тертая цедра и сок 0,5 лимона, миндаль или орехи – 50 г, изюм – 50 г, сушеный инжир – 150–200 г, мука – 200 г, пекарский порошок – 1 ч. ложка.

Пирог с финиками

Финики отварить в воде с сахаром до мягкости, чтобы получилось густое повидло. Маргарин взбить, добавить по одному яйца, ванильный сахар, охлажденное пюре из фини-ков и смешанную с пекарским порошком муку. Тесто (см. выше) выложить в подготовлен-ную круглую форму и выпекать при умеренной температуре в течение 50–60 минут.

Состав: финики без косточек – 200 г, сахар – 150–200 г, вода – 1,5 стакана, ванильный сахар – 2 ч. ложки, маргарин – 200 г, яйца – 2 шт., мука – 300 г, пекарский порошок – 2 ч. ложки, сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Пирог с ревенем или с крыжовником

Пирог с ревенем или крыжовником готовится так же, как пирог с яблоками. Для начинки необходимо 600 г стеблей ревеня или недозрелого крыжовника и 150 г сахара. Стебли ревеня предварительно обмыть, нарезать поперек волокон на маленькие кусочки, крыжовник очистить, промыть и дать воде стечь.

Пирог

Дрожжи развести в теплом молоке (предварительно их можно растереть с одной чай-ной ложкой сахара). Затем добавить примерно половину всей взятой муки и поставить под-ниматься. Размягченное масло и яйцо взбить с сахаром, соединить с приправами. Взбитые в пену яйцо и масло смешать с опарой, добавить соль, оставшуюся муку и взбивать дере-вянной ложкой до тех пор, пока не появятся пузырьки воздуха и тесто не начнет отставать от краев миски. Тесто выложить на смазанный маслом противень, равномерно размазать мокрой рукой и оставить расстаиваться. Пока тесто поднимается, приготовить штрейзель.

Необходимые для этого продукты вперемешку изрубить на пирожковой доске и растереть руками до получения крошкообразной массы. Подошедшее тесто смазать яйцом или белком, посыпать штрейзелем и выпекать в духовке при средней температуре, пока пирог не подрумянится. Готовый пирог переложить на пирожковую доску и накрыть салфеткой. Когда он остынет, нарезать четырехугольными кусками.

Состав для теста: молоко – 1,5 стакана, дрожжи – 30–35 г, яйцо – 1 шт., сахар – 75–100 г, соль – 0,5 ч. ложки, измельченный кардамон – 1 ч. ложка или тертая цедра – 0,5 лимона, сливочное масло или маргарин – 75–100 г, мука – 400–450 г; **для штрейзеля:** мука – 100 г, сахар – 3 ст. ложки, сливочное масло – 50–60 г, рубленые орехи или миндаль – 2 ст. ложки, корица – 1 ч. ложка; яйцо или яичные белки для смазывания.

Пирог с черникой

Приготовить дрожжевое тесто, выложить его на смазанный маслом противень и равномерно размазать мокрой рукой. Посыпать панировочными сухарями или крошковой посыпкой и поставить подниматься. Чернику очистить, сполоснуть холодной водой, откинуть на сито и выложить ровным слоем на тесто. Затем посыпать штрейзелем и выпекать в духовке со средним жаром в течение 15–20 минут. Для приготовления штрейзеля изрубить вперемешку масло, муку и сахар и растереть руками в мелкие комочки.

Состав: тесто из 0,25 л молока; **для начинки:** черника – 4–5 стаканов, сахар – 2 ст. ложки, панировочные сухари или крошковая посыпка – 3 ст. ложки; **для штрейзеля:** мука – 60 г, сахар – 2 ст. ложки, сливочное масло – 40 г, корица – 0,5 ч. ложки.

Пирог из песочного теста с брусникой и яблоками

Приготовить песочное тесто и поставить его на 30 минут в холодное место. Затем раскатать из него тонкую лепешку и положить ее в разъемную форму. Подрумянить в горячей духовке. Бруснику очистить, положить в сито и промыть холодной водой, дать воде стечь. Смешать ягоды с сахаром и крахмалом и положить на лепешку. Сверху покрыть тонкими ломтиками яблок, посыпать сахаром или корицей и выпекать в духовке при средней температуре 10–15 минут.

К пирогу можно отдельно сервировать взбитые сливки.

Состав: песочное тесто с простоквашей из 200 г муки; **для начинки:** брусника – 1 стакан, картофельный крахмал – 1,5 ст. ложки, сахар – 0,5 стакана, средние яблоки – 3–4 шт.

Пирог с брусникой или черникой

Маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, яйца и затем соединенную с пекарским порошком муку поочередно с молоком. Тесто выложить на смазанный маслом противень, разровнять, покрыть смешанными с сахаром ягодами и выпекать в умеренно жаркой духовке 20–25 минут. Пирог с ягодами можно выпекать также в разъемной форме.

Состав для теста: маргарин – 200 г, сахар – 150 г, яйца – 2 шт., молоко – 0,7 стакана, мука – 300 г, пекарский порошок – 1,5 ч. ложки; **для покрытия:** брусника или черника – 4 стакана, сахар – 2–3 ст. ложки.

Русский слоеный пирог с яблоками

Приготовленное слоеное тесто раскатать в виде пласта толщиной 3–4 мм, разровнять, чтобы получилась круглая лепешка, положить на противень, сделать кончиком ножа несколько проколов и выпекать в течение 15–20 минут при 230–240 °С почти до готовности. Края выпеченной лепешки смазать яичным льезоном и уложить сверху ободок из слоеного теста. Середину выпеченной лепешки промазать клубничным вареньем, а сверху положить рядами дольки очищенных яблок и посыпать их сахарным песком с молотой корицей. Смазать поверхность ободка яйцом и выпекать еще 25–35 минут при 230–240 °С.

Состав: *тесто из 300 г муки; для начинки: свежие яблоки – 560 г, сахарный песок – 120 г, клубничное варенье, яйца – 1,5 шт., корица – 0,25 ч. ложки.*

Пирог с ягодами

Муку просеять сквозь сито в миску или на доску, смешать с пекарским порошком, добавить другие продукты, замесить тесто и поставить его на 30 минут в холодное место. Покрыть тестом дно и стенки (на 2–3 см) разъемной формы, выпекать до светло-желтого цвета.

Взбить яйцо с сахаром, добавить сметану, очищенные промытые ягоды. Начинку выложить на выпеченную лепешку и выпекать в духовке при средней температуре 20–25 минут. К пирогу можно сервировать взбитые сливки.

Состав для теста: *сливочное масло или маргарин – 150 г, яйцо – 1 шт., сахар – 100 г, пшеничная мука – 180 г, пшеничная мука грубого помола – 75 г, пекарский порошок – 1 ч. ложка; для начинки: сметана – 0,5 банки, яйцо – 1 шт., сахар – 2 ст. ложки, ванилин, брусника, черника или смородина – 500 г.*

Пирог из песочного теста с ягодами

Испечь основу пирога и дать ей остыть. Затем приготовить крем. Для этого взбить яйца или яичные желтки с сахаром, добавить муку, смешать в однородную массу, постепенно подлить все молоко, помешивая, довести до кипения на плите или на водяной бане и варить несколько минут. В полуостывший крем положить масло, заправить ванилином и дать остыть (если используются сливки, то их добавляют к остывшему крему, слегка помешивая).

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.