

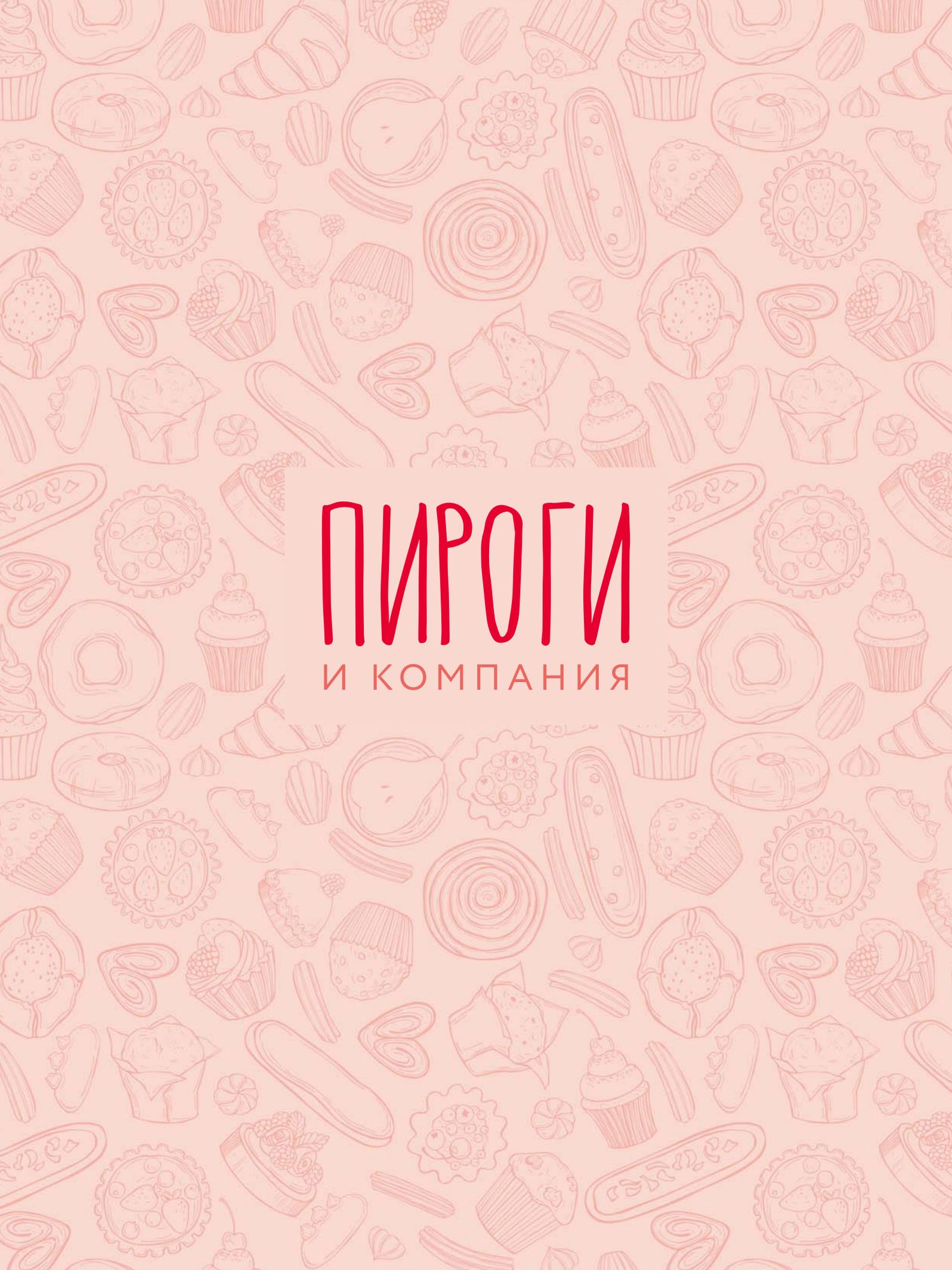
Татьяна Назарук

ПИРОГИ И КОМПАНИЯ

киши, тарты, пирожки и булочки,
закрытые и открытые пироги



ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ, ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ



ПИРОГИ

И КОМПАНИЯ



Татьяна Назарук

ПИРОГИ

И КОМПАНИЯ

КИШИ, ТАРТЫ, ПИРОЖКИ И БУЛОЧКИ,
ЗАКРЫТЫЕ И ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

— ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ, —
идеальный результат!

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2021

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1

ОСНОВЫ

Как хранить домашнюю выпечку	10
9 правил работы с рубленным тестом для идеальных кишей	12
Тонкости работы с дрожжевым тестом	13

ЧАСТЬ 2

РЕЦЕПТЫ

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

Сливовый пирог на творожном тесте	18
Ленивый яблочный пирог	20
Апельсиново-миндальный пирог на белках	22
Влажный шоколадный пирог с виски	24
Медовый пирог со сливами	26

Постный банановый пирог	27
Польский маковец с яблоками	28
Бисквитный пирог-перевертыш с персиками и вишней	30
Творожный пирог «Рабыня Изаура»	32
Песочный яблочный пирог	34
Цветаевский яблочный пирог	36
Шоколадный сметанник с вишней	38
Финский черничный пирог со сметаной	40
Пирог «Дунайские волны»	42
Парижский флан	44
Маковый рулет	46
Королевская ватрушка	48
Тарт «Татен» с яблоками	50
Вишневый пирог с хрустящей крошкой	52
Яблочный штрудель	54



Грушевый пирог со сливочным сыром	56
Пляцок «Вышиванка» с заварным кремом	58
«Карпатка»	60
Айершекке — дрезденский яичный пирог	62

НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

Куриный пирог с решеткой	64
Хачапури по-мегрельски	66
Пирог с капустой на дрожжевом тесте	68
Осетинские пироги с картофелем и сыром	70
Киш Лорен	72
Киш с лососем и брокколи	74
Тарт «Капрезе»	76
Киш с лисичками и копченой курицей	78
Тарт с белыми грибами и луком-пореем	80
Заливной пирог с капустой	82
Песочный рыбный пирог с рисом	84
Кукурузный пирог с копченой курицей	86
Мясной пирог с лесными грибами	88

ПИРОЖКИ, БУЛОЧКИ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ

Пирожки с рисом и яйцом на хрущевском тесте	90
Пирожки с грибами и картофелем	92
Жареные пирожки с повидлом	94
Пирожки с ливером	96
Быстрые творожные булочки к завтраку	98
Пампушки к борщу	99
Королевские булочки	100
Булочки для бургеров	102
Сметанники	104
Булочки с сосисками	106
Картофельные булочки	108
Брецели	110
Беляши	112
Эмпанады с курицей и грибами	114
Ромовая баба с заварным кремом	116
Яблочные розы в слоеном тесте	118





ВСТУПЛЕНИЕ

Хотите наполнить дом уютом — испеките пирог. Хотите порадовать друзей, которые только что переехали, — испеките пирог. Хотите отвлечься от проблем, занимающих все внимание... Пеките! Для этого и была создана эта книга.

В ней я собрала для вас рецепты на любой случай, начиная с самых простых пирогов на кексовом тесте и заканчивая выпечкой по особому поводу — с прослоенными кремом коржами и сложными комбинированными вкусами.

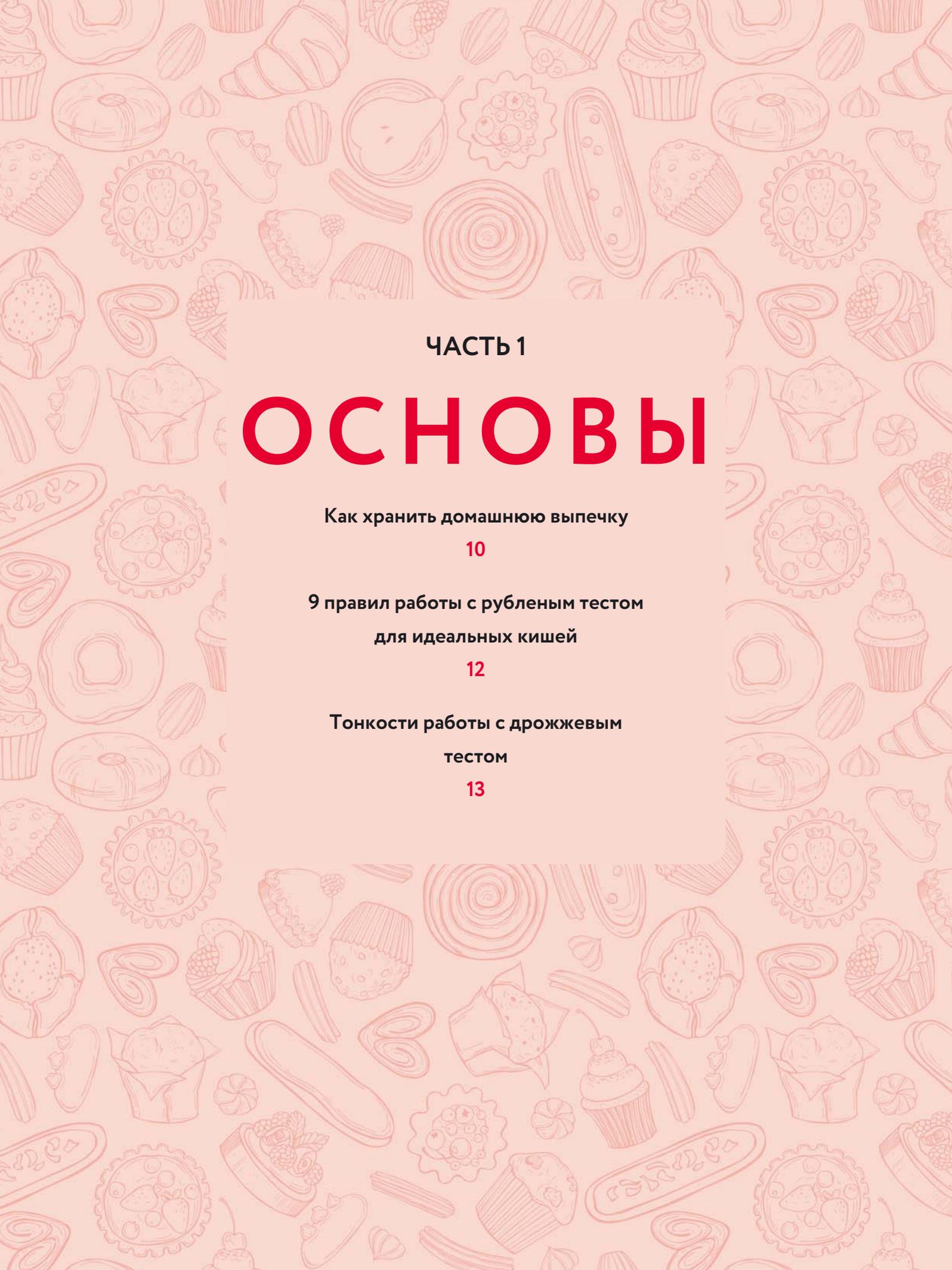
Вы научитесь обращаться с дрожжевым тестом, печь мягкие булочки, сочные хачапури и изысканные ромовые бабы. Вам с легкостью покорятся киши и тарты. А бисквитные пироги будут казаться чем-то невероятно простым и понятным.

Каждый рецепт в этой книге проверен — лично мной и многочисленными читателями «Вкусного Блога».

Вдохновляйтесь, дерзайте и пеките! Все получится!

Ваша Татьяна Назарук





ЧАСТЬ 1

ОСНОВЫ

Как хранить домашнюю выпечку

10

9 правил работы с рубленным тестом
для идеальных кишей

12

Тонкости работы с дрожжевым
тестом

13

КАК ХРАНИТЬ ДОМАШНЮЮ ВЫПЕЧКУ

Когда домашняя выпечка хранится правильно, мы можем наслаждаться ей гораздо дольше. Для каждого ее вида — кексов, пирогов, булочек и т. д. — есть свои правила хранения. Давайте разберемся во всех особенностях.

КЕКСЫ

Если в кексе нет добавлений в виде свежих фруктов или ягод, его можно хранить при комнатной температуре в плотно закрытом контейнере или завернутым в пленку или пакет. Такая выпечка без проблем хранится около недели. Кексы с ягодами и фруктами лучше хранить в холодильнике — все в том же контейнере или пленке, но максимум 3–4 дня.

ПЕЧЕНЬЕ

Здесь способ хранения необходимо выбирать в зависимости от вида печенья. Мягкое бисквитное печенье типа мадлен или финансье можно хранить по тому же принципу, что и кексы.

Сухое песочное рассыпчатое печенье прекрасно хранится при комнатной температуре в открытом виде — безо всяких крышек и пленок. Срок — до месяца. Но чтобы в него не попадала пыль, лучше все же прикрывать его крышкой.

ПИРОГИ

И сладкие, и несладкие пироги с начинками (дрожжевые, киши, бисквитные и т. д.) следует хранить в холодильнике в контейнере в течение 3–4 дней.

БУЛОЧКИ И ХЛЕБ

В условиях городской квартиры с сухим воздухом такую выпечку лучше хранить завернутой в пакет. Как правило, домашняя дрожжевая выпечка сохраняет свежесть около 2 суток.

ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ И ЧИЗКЕЙКИ

Здесь принцип и сроки хранения те же, что и для пирогов с начинками — то есть по факту и по опыту при температуре +2...+6 большинство тортов и чизкейков хранится до 3–4 суток. Но для самых осторожных читателей я приведу производственные нормы хранения тортов с разными видами кремов:

- Без отделки кремом, с кремом типа суфле («Птичье молоко»), белковым кремом, фруктово-ягодными начинками; пирожное «Картошка» — 72 часа (3 суток).
- С заварным и масляным кремом — 36 часов (1,5 суток).
- С кремом из взбитых сливок, творожно-сливочными начинками — 24 часа (1 сутки).
- С творожными начинками — 24 часа (1 сутки).



Помните, что эти сроки для производства установлены с запасом, для подстраховки. И при оценке качества хранимого торта нужно руководствоваться текущим состоянием продукта и здравым смыслом.

КАК ПРОДЛИТЬ СРОК ХРАНЕНИЯ ВЫПЕЧКИ?

Если вы поняли, что не успеете съесть все, что испекли, есть еще один вариант хранения – заморозка. Этот способ подходит для кексов, многих пирогов, сдобных булочек и хлеба. Неплохо переносят заморозку творожные запеканки и пироги.

Перед заморозкой плотно заверните выпечку в несколько слоев пищевой пленки. Размораживать выпечку нужно на нижней полке холодильника. Затем – прогреть в духовке при 200 °С минут 5.

КАК РЕАНИМИРОВАТЬ ЧЕРСТВЫЕ БУЛОЧКИ?

На третий день дрожжевые булочки, как правило, сложно есть с удовольствием, так как они неизбежно черствеют. Чтобы реанимировать такую выпечку, хорошо сбрызните ее водой из пульверизатора и отправьте в прогретую до 200 °С духовку с выключенной конвекцией на 5–7 минут. Получатся булочки, хрустящие снаружи и мягкие внутри. Правда, есть реанимированные булочки лучше сразу, в течение ближайшего получаса после разогрева.

9 ПРАВИЛ РАБОТЫ С РУБЛЕННЫМ ТЕСТОМ ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ КИШЕЙ

С рубленым тестом очень просто подружиться. Для этого достаточно выполнять несколько несложных правил. И тогда идеальные киши, тарты, закрытые и открытые пироги вам гарантированы.

- 1 ИНГРЕДИЕНТЫ** для несладкого песочного теста должны быть хорошо охлаждены. В идеале и температура в кухне не должна быть слишком высокой.
- 2 ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПОЛУЧИТЬ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО** со слоистой структурой (ложно-слоеное), не измельчайте масло с мукой слишком сильно. Пусть масло останется крупными вкраплениями — при выпекании они как раз и образуют те самые кармашки, создающие эффект слоеного теста.
- 3 ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МАСЛА С МУКОЙ** выбирайте способы, исключаящие контакт рук с тестом. При ручном перетирании масло тает от тепла рук, и структура выпеченного теста получается более плотной, а зачастую даже жесткой. Оптимальный вариант — кухонный комбайн. Или рубка масла с мукой ножом на доске.
- 4 ДОБАВЛЯЯ ВОДУ В ТЕСТО** на финальном этапе замеса, старайтесь не перебарщивать. Лейте ровно столько, чтобы тесто могло слепиться в шар. Лишняя вода дает более жесткое тесто.
- 5 НИКОГДА НЕ ПРЕНЕБРЕГАЙТЕ ОХЛАЖДЕНИЕМ** рубленого теста. Во время отдыха в холодильнике масло застывает, а клейковина расслабляется, обеспечивая нежную текстуру. Если масло будет мягким, оно просто впитается в тесто при раскатке, и выпеченная основа не получится слоистой. А если клейковине не дать расслабиться, тесто может выйти дубовым.
- 6 РАСКАТЫВАЙТЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО** между двумя листами пергамента. Так вы избавитесь от необходимости добавлять к тесту лишнюю муку. Само тесто не прилипает к рабочей поверхности и скалке. Ну и стоит ли говорить, что при таком способе раскатки тесто гораздо проще перенести в форму.
- 7 ВЫКЛАДЫВАЯ РАСКАТАННОЕ ТЕСТО В ФОРМУ**, плотно прижимайте его ко дну и бортикам — воздушных карманов остаться не должно, иначе пирог может деформироваться при выпекании.
- 8 ДЛЯ БОЛЕЕ ХРУСТЯЩЕЙ И ТАЮЩЕЙ ВО РТУ ОСНОВЫ** пирога практикуйте предварительное выпекание «слепым» методом. Тесто в форме можно накрывать фольгой или пергаментом, а в качестве груза использовать сухую фасоль, горох или перловку.
- 9 ПРИ ВЫПЕКАНИИ ЗАКРЫТОГО ПИРОГА** делайте в верхней части одно или несколько отверстий для выхода пара. Это позволит песочной основе остаться более хрустящей и не размокнуть от пара, выделяемого начинкой.



ТОНКОСТИ РАБОТЫ С ДРОЖЖЕВЫМ ТЕСТОМ

Из всех видов теста дрожжевое можно смело назвать самым популярным. Это булочки, пирожки и пироги, хлеб, пончики, куличи, пицца и многое другое.

Эта шпаргалка позволит вам оперативно сориентироваться в том, как замесить и сформовать большинство видов дрожжевого теста. И получить миллион благодарностей от довольных дегустаторов ваших булочек или пирожков.

1. ПРАВИЛЬНО ПЕРЕСЧИТЫВАЙТЕ ДРОЖЖИ.

Свежие и сухие дрожжи в рецептурах взаимозаменяемы. Свежие прессованные и сухие быстродействующие (инстантные) дрожжи заменяются в пропорции 3 к 1. То есть если в рецепте указано 15 г свежих дрожжей, вы заменяете их на 5 г быстродействующих, и наоборот. Если вы используете сухие активные дрожжи, то пропорция будет 2,5 к 1, и вместо 15 г свежих нужно брать 6 г активных.

2. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

Холодные ингредиенты автоматически увеличивают время расстойки. Поэтому яйца, молоко и другие продукты, которые обычно хранятся в холодильнике, лучше вынуть из него за час до замеса теста.

3. НЕ ПРЕВЫШАЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ЖИДКОСТИ.

Если в рецепте указано, что для замеса нужно подогреть жидкость (молоко или воду), важно не перегреть ее. При температуре выше 45 °С дрожжи начинают погибать. И такое тесто либо не поднимется, либо поднимется плохо. По этой же причине важно остужать растопленное сливочное масло, если оно требуется по рецептуре.

4. ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОСЕИВАЙТЕ МУКУ.

Это позволяет избавиться от комков и инородных предметов, которые могут находиться в продукте, — в муке, например, частенько встречается ворс от мешков, неразмолотые зерна пшеницы и другие включения. Плюс вы сможете быстрее достигнуть гладкой консистенции теста.



5. ТЩАТЕЛЬНО ВЫМЕШИВАЙТЕ ТЕСТО.

Дрожжевое тесто важно очень хорошо вымешивать. Не важно чем — руками на столе или крюком в кухонной машине. При тщательном вымешивании в тесте развивается глютен, и мякиш у готовой выпечки получается более эластичным и легким. Месите тесто не менее 10 минут. В итоге оно должно быть гладким, без комков и вкраплений. Но при этом может оставаться липким (этот момент зависит от конкретной рецептуры).

6. ГРАМОТНО УСКОРЯЙТЕ РАССТОЙКУ.

Оптимальный вариант расстойки для большинства видов дрожжевого теста — при комнатной температуре. Но если вам нужно ускорить процесс (или температура у вас в кухне недотягивает до 20 °С), вы можете поставить миску с тестом в емкость с горячей водой. Или накройте полотенцем и поставьте к батарее. При этом помните правило 45 °С из третьего пункта этой шпаргалки.

7. ФОРМУЙТЕ С МАСЛОМ ВМЕСТО МУКИ.

При формовке сдобного теста лучше использовать не муку, а растительное масло. Смажьте им руки и рабочую поверхность. Дополнительная мука может сделать тесто грубым, «забить» его.

8. РАСТЯГИВАЙТЕ ВМЕСТО РАСКАТКИ.

Довольно часто бывает эффективнее не раскатывать заготовку из дрожжевого теста, а растягивать руками. Выкладываем необмятое тесто на рабочую поверхность, растягиваем, бережно обминая в процессе, раскладываем начинку, сворачиваем. Таким образом в тесте сохраняется углекислый газ от работы дрожжей во время первой расстойки. Вторая расстойка в таком случае пройдет быстрее. И мякиш получится более легким.

9. ВСЕГДА РАССТАИВАЙТЕ ПЕРЕД ВЫПЕКАНИЕМ.

Никогда не пренебрегайте расстойкой сформованных заготовок перед отправкой в духовку или фритюр. Если вы не дали им расстояться, на выходе получится слишком плотный мякиш, а корочка треснет и деформируется с вероятностью 90%.

И в завершение — ответы на самый частый вопрос новичка:

ПОЧЕМУ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО НЕ ПОДНИМАЕТСЯ?

- 1 Некачественные дрожжи (вышел срок годности, неправильно хранились, изначально некачественный продукт).
- 2 В помещении слишком холодно (подключаем приемы из пункта 4).
- 3 Дрожжи погибли от слишком горячего молока (см. пункт 3).





ЧАСТЬ 2

РЕЦЕПТЫ

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

18

НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

64

ПИРОЖКИ, БУЛОЧКИ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ

90

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

ДЛЯ ЭТОГО ЧУДЕСНОГО СОЧНОГО ПИРОГА ПОДОЙДУТ И СВЕЖИЕ, И ЗАМОРОЖЕННЫЕ СЛИВЫ. А еще можно положить в начинку абрикосы, груши и даже банальные яблоки. Пирог будет прекрасен с любой начинкой.

Сливовый пирог на творожном тесте

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

180 г сливочного масла

175 г сахара

200 г творога жирностью
9–15%

2 яйца

300 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя

¼ ч. л. пищевой соды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

10–15 слив

1 ст. л. сахара

½ ч. л. молотой корицы

сливочное масло

для смазывания формы

- 1 Творог протрите через сито.
- 2 Масло комнатной температуры взбейте с творогом и сахаром до кремообразного состояния. По одному добавляйте яйца, хорошо взбивая после каждого.
- 3 Добавьте просеянную с содой и разрыхлителем муку и замесите тесто.
- 4 Из слив удалите косточки. Мякоть разрежьте на 2–4 части в зависимости от размера плодов.
- 5 В смазанную форму выложите половину теста и разровняйте. На тесто выложите сливы, посыпьте сахаром и корицей. Накройте оставшимся тестом и разровняйте.
- 6 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, 35–40 минут.
- 7 Готовый пирог выньте из формы и полностью остудите.



ПО СУТИ, ЭТОТ ПИРОГ – ПОЧТИ ШАРЛОТКА. Но гораздо вкуснее и приятнее по текстуре. В первую очередь за счет наличия в составе теста сливочного масла, которое придает дополнительную сочность и приятный сливочный вкус.

Ленивый яблочный пирог

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

3 яблока

160 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

1 ч. л. разрыхлителя

3 яйца

180 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

сливочное масло

для смазывания формы

- 1 Яблоки очистите, удалите сердцевину. Нарежьте кубиками со стороны около 1,5 см.
- 2 В чаше блендера соедините муку, разрыхлитель и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Пробейте до состояния влажной муки.
- 3 Яйца взбейте с обычным и ванильным сахаром до посветления массы и увеличения ее в объеме. Добавьте мучную смесь и аккуратно перемешайте лопаткой движениями снизу вверх. В тесте останутся мелкие комочки масла – это нормально.
- 4 Добавьте в тесто яблоки и перемешайте.
- 5 Переложите в смазанную форму и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, около 30 минут.
- 6 Готовый пирог достаньте из духовки и дайте постоять в форме 15 минут. Затем выньте из формы и полностью остудите на решетке.



ЭТОТ ПИРОГ ПРЕКРАСЕН САМ ПО СЕБЕ. Но при желании вы можете использовать его как основу для торта, дополнив кремом по своему вкусу.

Апельсиново-миндальный пирог на белках

НА ФОРМУ Ø 21 CM

125 г миндаля

150 г сливочного масла

200 г сахара

185 г пшеничной муки

⅓ ч. л. разрыхлителя

1 небольшой апельсин

200 г яичных белков

**сливочное масло
для смазывания формы**

**сахарная пудра
для посыпки**

- 1** Миндаль размелите в кофемолке до состояния муки. Смешайте с пшеничной мукой, разрыхлителем и сахаром.
- 2** Сливочное масло растопите и немного прогрейте на среднем нагреве до появления легкого орехового аромата. Перелейте в миску и остудите до комнатной температуры.
- 3** Белки взбейте венчиком до появления пены, но не до пиков. Добавьте 1 столовую ложку натертой апельсиновой цедры и 50 мл апельсинового сока. Перемешайте. Добавьте сухие ингредиенты и перемешайте. Добавьте масло и снова перемешайте.
- 4** Вылейте тесто в смазанную форму и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, 35–40 минут.
- 5** Готовый горячий пирог посыпьте сахарной пудрой. Полностью остудите.



ЭТО СОВЕРШЕННО ОСОБЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ.

И дело не только в его интересном аромате, который создается благодаря виски в составе. В тесто входит минимальное количество муки, и за счет этого пирог получается очень влажным и нежным.

Влажный шоколадный пирог с виски

НА ФОРМУ Ø 21 CM

110 г сливочного масла

150 г горького шоколада

60 г белого сахара

30 г пшеничной муки

щепотка соли

3 яйца

30 мл виски хорошего качества

50 г коричневого сахара

сливочное масло

для смазывания формы

- 1** Мелко порубите шоколад. Сливочное масло положите в сотейник и растопите. Снимите с огня, добавьте шоколад и размешайте до его растворения.
- 2** В миске соедините белый сахар, муку и соль. Добавьте яйца и виски, смешайте венчиком.
- 3** Коричневый сахар добавьте в шоколадную смесь и размешайте. Соедините шоколад и тесто.
- 4** Вылейте тесто в смазанную форму и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 25 минут.
- 5** Готовый пирог выньте из духовки и остудите в форме. Подавайте со взбитыми сливками или шариком ванильного мороженого.



ЭТОТ ПИРОГ МАКСИМАЛЬНО ПРОСТ В ПРИГОТОВЛЕНИИ — ТЕСТО ДЛЯ НЕГО ЗАМЕШИВАЕТСЯ БЕЗ МИКСЕРА.

На основе этого рецепта можно испечь пирог с яблоками, грушами или другими фруктами.

Медовый пирог со сливами

НА ФОРМУ Ø 24 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца

100 г сметаны

100 г сахара

70 г растительного масла

100 г меда

$\frac{2}{3}$ ч. л. разрыхлителя

$\frac{1}{4}$ ч. л. пищевой соды

275 г пшеничной муки

ДЛЯ ВЕРХА:

300 г слив

1 ст. л. сахара

$\frac{1}{2}$ ч. л. молотой корицы

сливочное масло
для смазывания формы

- 1 Сливы вымойте, разрежьте на половинки, удалите косточки.
- 2 Для теста в миске соедините сахар и все жидкие ингредиенты. Смешайте венчиком до однородного состояния. Добавьте просеянную с содой и разрыхлителем муку и замесите густое тесто.
- 3 Переложите тесто в смазанную форму и разровняйте. На тесто выложите сливы срезом вверх. Посыпьте сахаром и корицей.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, 50–60 минут.
- 5 Готовый пирог остудите и подавайте.



В ЭТОМ ПИРОГЕ НЕТ НИ ЯИЦ, НИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.
Но при этом он обладает приятной текстурой мякиша и отличным вкусом. Шикарный вариант выпечки для веганов и тех, кто соблюдает пост.

Постный банановый пирог

НА ФОРМУ Ø 21 CM

300 г очищенных бананов

120 г сахара

125 г растительного
масла

½ ч. л. молотой корицы

1 ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. пищевой соды

200 г пшеничной муки

100 г изюма

- 1 Бананы разомните в пюре толкушкой для картофеля. Добавьте сахар и растительное масло, перемешайте венчиком.
- 2 Добавьте просеянные вместе сухие ингредиенты и замесите густое тесто.
- 3 Всыпьте изюм и перемешайте. Выложите тесто в смазанную форму и разровняйте.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, около 35 минут.



МАКОВЕЦ – ТРАДИЦИОННЫЙ ПОЛЬСКИЙ ПИРОГ С МАКОМ.

Это может быть рулет, пирог, кекс — любая форма. Главное — большое количество мака. В нашем варианте это просто пирог, который готовится на манке вместо пшеничной муки. Ароматный, сочный и очень вкусный пирог.

Польский маковец с яблоками

НА ФОРМУ Ø 24 CM

250 г мака

125 г сливочного масла

150 г сахара

5 яиц

100 г манной крупы

1 ч. л. пищевой соды

1 лимон

300 г очищенных яблок

50 г изюма

50 г кураги

50 г цукатов

сливочное масло
для смазывания формы

сахарная пудра
для посыпки

- 1 Мак залейте кипятком, накройте тарелкой или крышкой и оставьте на 30 минут. Затем слейте всю невпитавшуюся воду и немного отожмите мак. Перемелите блендером или пропустите пару раз через мясорубку с мелкой решеткой.
- 2 Яйца разделите на белки и желтки.
- 3 Сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром до кремообразной консистенции. По одному добавьте желтки, взбивая после каждого. Добавьте размолотый мак, цедру половины лимона, манку и соду. Перемешайте.
- 4 Белки взбейте до средних пиков.
- 5 Сухофрукты и цукаты мелко порубите, изюм оставьте как есть. Яблоки натрите на крупной терке и полейте лимонным соком, чтобы не потемнели. Добавьте все в миску с тестом (яблоки перед добавлением слегка отожмите, чтобы убрать лишнюю влагу). Перемешайте. Добавьте белки и аккуратно перемешайте лопаткой движениями снизу вверх.
- 6 Переложите тесто в смазанную форму и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, 45–50 минут.
- 7 Готовый пирог выньте из формы, посыпьте сахарной пудрой и полностью остудите.



ОТЛИЧНЫЙ СЕЗОННЫЙ ПИРОГ НА БИСКВИТНОМ ТЕСТЕ.

Он получается мягким и очень сочным за счет большого количества фруктов в составе.

Бисквитный пирог-перевертыш с персиками и вишней

НА ФОРМУ Ø 21 CM

150 г сливочного масла

180 г сахара

2 яйца

$\frac{3}{4}$ ч. л. разрыхлителя

$\frac{1}{4}$ ч. л. соли

250 г пшеничной муки

3–4 персика

100 г вишни без косточек

1 ст. л. сахара

для подготовки формы

сливочное масло

для смазывания формы

- 1 Для теста сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром до кремообразной консистенции. По одному добавляйте яйца, хорошо взбивая после каждого. Постепенно добавляя просеянную с разрыхлителем и солью муку, замесите тесто.
- 2 Из персиков выньте косточки, мякоть нарежьте крупными дольками — каждый персик на 6 долек.
- 3 Форму смажьте сливочным маслом и присыпьте дно сахаром. Выложите кусочки персиков, между ними — вишни. На фрукты выложите тесто и разровняйте.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, около 40 минут.
- 5 Еще горячий пирог переверните на тарелку и дайте остыть.



ПИРОГ ПОЛУЧАЕТСЯ НАИБОЛЕЕ ВКУСНЫМ, ЕСЛИ ПРИГОТОВИТЬ ЕГО С ЖИРНЫМ ТВОРОГОМ — от 12% жирности и выше. А можно и вовсе превратить его в чизкейк, заменив творог сливочным сыром.

Творожный пирог «Рабыня Изаура»

НА ФОРМУ 24X24 CM

ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ТЕСТА:

100 г сливочного масла

120 г сахара

2 яйца

160 г пшеничной муки

30 г какао-порошка

1 ч. л. разрыхлителя

щепотка соли

ДЛЯ ТВОРОЖНОЙ МАССЫ:

600 г творога жирностью

9–15%

150 г сахара

40 г кукурузного

крахмала

2 яйца

- 1 Для теста сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром и солью до кремообразной консистенции. По одному добавляйте яйца, хорошо взбивая после каждого. Всыпьте просеянную с какао-порошком и разрыхлителем муку и замесите тесто.
- 2 Для творожной начинки соедините все ингредиенты и взбейте миксером до однородного состояния.
- 3 Половину шоколадного теста выложите в застеленную пергаментом форму. На тесто выложите творожную массу. Сверху при помощи чайной ложки разложите вторую половину шоколадного теста. Деревянной шпажкой сделайте разводы.
- 4 Выпекайте пирог в предварительно разогретой до 170 °С духовке, пока не схватится начинка, около 45 минут.
- 5 Готовый пирог полностью остудите в форме.



ДЛЯ ЭТОГО ПИРОГА ПОДОЙДУТ ЛЮБЫЕ ЯБЛОКИ С НЕ СЛИШКОМ ПЛОТНОЙ МЯКОТЬЮ. Из традиционных сортов это «белый налив», «антоновка» и малиновое яблоко.

Песочный яблочный пирог

НА ФОРМУ 24X24 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г сливочного масла

120 г сахара

3 яичных желтка

350 г пшеничной муки

½ ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ НАЧИНКИ:

800 г яблок

100 г сахара

100 мл воды

½ ч. л. молотой корицы

- 1** Для начинки яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину. Нарежьте на небольшие кусочки и сложите в кастрюлю. Добавьте корицу, сахар и воду. Варите на умеренном огне, пока яблоки не начнут развариваться, около 30 минут. Снимите с нагрева и остудите.
- 2** Для теста сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром и солью до кремообразной консистенции. Добавьте желтки, снова взбейте. Постепенно добавляя просеянную с разрыхлителем муку, замесите мягкое тесто. Разделите его на 2 части, из каждой сформируйте диск и положите в морозильную камеру на 20–30 минут — тесто должно дойти до такой консистенции, чтобы его можно было натереть на терке.
- 3** Половину теста натрите на дно застеленной пергаментом формы и утрамбуйте. Сверху выложите яблочную массу и разровняйте. На яблоки натрите вторую половину теста.
- 4** Выпекайте пирог в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 40 минут, до золотистого цвета.
- 5** Остудите пирог в форме.



ВКУСНЕЕ ВСЕГО ЭТОТ ПИРОГ ПОЛУЧИТСЯ С АРОМАТНЫМИ ЯБЛОКАМИ С КИСЛИНКОЙ. Лучше всего подобрать сорт, который не будет слишком плотным после запекания, — в таком случае начинка получится максимально нежной и приятной по текстуре.

Цветаевский яблочный пирог

НА ФОРМУ Ø 21 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

250 г пшеничной муки

100 г сметаны жирностью 25%

150 г сливочного масла

½ ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ НАЧИНКИ:

4 яблока с кислинкой

сок ½ лимона

200 г сметаны жирностью 25%

170 г сахара

1 яйцо

1 ст. л. кукурузного крахмала

- 1 Просейте муку с разрыхлителем в большую миску, добавьте нарезанное кубиками холодное сливочное масло и разотрите пальцами до состояния жирной крошки.
- 2 Добавьте сметану и быстро замесите пластичное тесто. Слишком долго лучше не месить — в таком случае в готовом виде тесто может получиться жестким.
- 3 Заверните тесто в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 30 минут.
- 4 Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину. Нарежьте на тонкие ломтики, выложите в миску и полейте соком половины лимона. Перемешайте. Это необходимо для того, чтобы яблоки не потемнели.
- 5 Для заливки взбейте сметану с сахаром, яйцом и крахмалом до растворения сахара.
- 6 Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной около 3 мм и выложите в форму, образуя дно и бортики.
- 7 Выложите яблоки в основу из теста и залейте сметанным кремом.
- 8 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 45–50 минут, пока заливка не схватится.
- 9 Готовый пирог полностью остудите в форме, затем выньте и нарежьте на порционные куски.



ДЛЯ ЛУЧШЕЙ ТЕКСТУРЫ И СТАБИЛЬНОСТИ НАЧИНКИ

в этом пироге лучше всего использовать максимально жирную сметану. Оптимальная жирность — 25%.

Шоколадный сметанник с вишней

НА ФОРМУ 24X24 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

280 г пшеничной муки

175 г сливочного масла

120 г сахара

4 яичных желтка

60 г какао-порошка

1 ч. л. разрыхлителя

¼ ч. л. соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

700 г сметаны

170 г сахара

3 ст. л. кукурузного
крахмала

4 яичных белка

400 г замороженной
вишни без косточек

- 1 Муку, какао, сахар, соль и разрыхлитель положите в чашу блендера. Добавьте нарезанное кубиками холодное сливочное масло и порубите до состояния мелкой влажной крошки.
- 2 Добавьте желтки и снова порубите. Затем соберите тесто руками и быстро вымесите до объединения. Если тесто не собирается, добавьте 1–2 столовые ложки холодной воды, чтобы соединить массу.
- 3 Разделите тесто пополам, обе части заверните в пленку и положите в морозильную камеру на 20 минут.
- 4 Достаньте одну часть теста из морозильной камеры и натрите ее на крупной терке в застеленную пергаментом форму. Немного прижмите.
- 5 Отправьте в предварительно разогретую до 170 °С духовку и выпекайте в течение 8 минут. Достаньте. Духовку оставьте включенной.
- 6 Сметану взбейте с сахаром и крахмалом. Белки взбейте до средних пиков, добавьте к сметане и аккуратно перемешайте движениями снизу вверх.
- 7 Переложите массу в форму на подпеченное тесто. На крем выложите размороженную и слегка отжатую вишню. Сверху натрите вторую половину теста.
- 8 Выпекайте 45 минут в разогретой духовке. Затем выключите духовку, приоткройте дверцу и оставьте пирог еще на 30 минут. Выньте, остудите до комнатной температуры, затем переставьте в холодильник на 2–3 часа до полного остывания.



ЧУДЕСНЫЙ, ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ ФИНСКИЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ И СМЕТАННОЙ ЗАЛИВКОЙ. Начинка получается похожей на нежный пудинг. Ее отлично дополняет сочная черника и оттеняет хрустящая основа, приготовленная на смеси ржаной и пшеничной муки.

Финский черничный пирог со сметаной

НА ФОРМУ Ø 26 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г ржаной муки
100 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
100 г сахара
1 яйцо
¼ ч. л. соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

250 г черники
250 г сметаны
жирностью 25%
1 яйцо
100 г сахара
щепотка ванилина

- 1 Для теста соедините в миске или чаше блендера оба вида муки, соль, сахар и нарезанное кубиками сливочное масло (в данном случае оно не обязательно должно быть очень холодным). Разотрите до состояния крошки — пальцами или при помощи блендера. Добавьте яйцо и замесите пластичное тесто.
- 2 Готовое тесто выложите в форму и распределите по дну и бортам.
- 3 Выпекайте основу в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.
- 4 Пока печется основа, соедините сметану с яйцом и сахаром, добавьте ванилин и взбейте до однородного состояния.
- 5 Выньте основу из духовки и выложите в нее ягоды. Залейте сметанной смесью.
- 6 Выпекайте при 180 °С примерно 20 минут, пока начинка не схватится.
- 7 Готовый пирог полностью остудите.



ВЛАЖНОВАТОЕ КЕКСОВОЕ ТЕСТО, КИСЛАЯ ВИШНЯ И НЕЖНЫЙ СЛАДКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ СВЕРХУ просто чудесно сочетаются между собой в этом пироге.

Пирог «Дунайские волны»

НА ФОРМУ 24×24 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

160 г сливочного масла

160 г сахара

3 яйца

1 ч. л. разрыхлителя

щепотка соли

300 г пшеничной муки

25 г какао-порошка

50 мл молока

1 ст. л. ванильного сахара

200 г вишни без косточек

ДЛЯ КРЕМА:

500 мл молока

50 г кукурузного

крахмала

120 г сахара

4 яичных желтка

1 ст. л. ванильного сахара

180 г сливочного масла

1 ст. л. какао-порошка

для посыпки

- 1 Для теста сливочное масло комнатной температуры взбейте с обычным и ванильным сахаром до кремообразного состояния. Добавьте яйца по одному, хорошо взбивая после каждого. Всыпьте просеянную с разрыхлителем и солью муку и замесите тесто — по консистенции оно будет примерно как для кекса.
- 2 Отделите примерно $\frac{2}{3}$ теста и выложите в застеленную пергаментом форму.
- 3 В оставшееся тесто добавьте молоко и какао-порошок, тщательно перемешайте.
- 4 Выложите шоколадное тесто поверх белого, на него выложите вишню и слегка утопите ее. Замороженные ягоды можно не размораживать.
- 5 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, 35–40 минут. Затем выньте и полностью остудите.
- 6 Для крема желтки взбейте с сахаром и крахмалом. Молоко доведите до кипения с ванильным сахаром и при постоянном помешивании венчиком введите в яичную смесь. Перелейте массу обратно в кастрюлю, снова поставьте на плиту и на среднем нагреве при постоянном помешивании венчиком заварите до загустения. Снимите с огня, переложите в миску и накройте пищевой пленкой в контакт. Остудите до комнатной температуры, добавьте сливочное масло комнатной температуры и взбейте до однородного состояния.
- 7 Выложите крем поверх пирога и разровняйте. Отправьте в холодильник на 3–4 часа.
- 8 Охлажденный пирог посыпьте какао-порошком и нарежьте на порционные куски.



ЭТОТ КЛАССИЧЕСКИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ ЗАПЕЧЕННОГО ЗАВАРНОГО КРЕМА ВЛЮБЛЯЕТ В СЕБЯ С ПЕРВОГО КУСОЧКА. Нежный, деликатный и такой притягательный.

Для разнообразия можно перед отправкой в духовку выложить на крем ягоды — например, замороженную чернику или вишню.

Парижский флан

НА ФОРМУ Ø 21 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

115 г сливочного масла

¼ ч. л. соли

щепотка сахара

2 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА:

250 мл сливок

жирностью 33%

750 мл молока

4 яичных желтка

200 г сахара

1 ст. л. ванильного сахара

75 кукурузного крахмала

- 1 Для теста положите в чашу блендера муку, соль, сахар и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте воду и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Для крема желтки взбейте с обычным и ванильным сахаром добеела. Добавьте крахмал и еще раз взбейте. Молоко и сливки доведите до кипения в сотейнике. Тонкой струйкой при постоянном размешивании венчиком влейте в яичную смесь. Верните смесь в сотейник, поставьте на небольшой огонь и варите, постоянно помешивая венчиком, пока смесь не загустеет. Переложите крем в миску и накройте поверхность пищевой пленкой в контакт.
- 3 Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите в разъемную форму, распределите по дну и бортам. Наколите тесто на дне вилкой в нескольких местах. Сверху уложите фольгу, на нее насыпьте груз (для этих целей хорошо подходит сухая фасоль).
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 170 °С духовке 12–15 минут.
- 5 Достаньте форму с основой из духовки и уберите фольгу с грузом. Выложите в основу крем и разровняйте.
- 6 Выпекайте, не меняя температурного режима, около часа.
- 7 Готовому флану дайте остыть до комнатной температуры, затем перенесите в холодильник для полного остывания и стабилизации еще на 4–5 часов.



ПРОСТОЙ РУЛЕТ НА ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ, КОТОРЫЙ ТАК И ПРОСИТ ВАС СДЕЛАТЬ ПАУЗУ В ПОВСЕДНЕВНЫХ ДЕЛАХ, налить чашку чая или стакан молока и насладиться отличным вкусом домашней выпечки.

Маковый рулет

**НА РУЛЕТ ВЕСОМ
ОКОЛО 700 Г**

ДЛЯ ТЕСТА:

10 г свежих или 4 г сухих
дрожжей

90 мл молока

50 г сахара

250 г пшеничной муки

50 г сливочного масла

¼ ч. л. соли

1 яйцо

1 яичный желток

ДЛЯ НАЧИНКИ:

125 г мака

100 г меда

50 г изюма

1 ст. л. панировочных
сухарей

2 ст. л. бренди

или темного рома

1 яичный желток

1 ст. л. молока

- 1 Для теста дрожжи растворите в молоке с сахаром. Холодное сливочное масло разотрите пальцами с мукой и солью так, чтобы получилась влажная крошка. В мучную смесь влейте молоко с дрожжами, добавьте яйцо и желток и замесите тесто (муки может понадобиться чуть больше или чуть меньше). Сформируйте из него шар, накройте салфеткой и оставьте в теплом месте на расстойку. Это займет 1–1,5 часа, за это время тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- 2 Для начинки изюм залейте алкоголем. Мак залейте кипятком и дайте постоять минут 15, затем сцедите воду. Размелите мак в блендере или кофемолке, смешайте в миске с изюмом, сухарями и медом.
- 3 Тесто обомните и раскатайте в прямоугольник примерно 30 на 20 см. Сверху равномерно распределите начинку. Сверните рулет, начиная с широкой стороны.
- 4 Выложите рулет на застеленный пергаментом противень и оставьте при комнатной температуре на час для окончательной расстойки. Подошедший рулет смажьте смешанным с молоком желтком.
- 5 Выпекайте в предварительно разогретой до 190 °С духовке 30–35 минут.



ЭТОТ ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ – ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ

ДЛЯ ЗАВТРАКА: вечером выпекаем, ночь пирог охлаждается, а утром – самое время отрезать себе кусочек в дополнение к чашке кофе.

Королевская ватрушка

НА ФОРМУ Ø 21 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

300 г пшеничной муки

50 г сахара

½ ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. соли

100 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

400 г творога

жирностью 9–15%

150 г сметаны

150 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

3 яйца

- 1 Для теста в чашу блендера положите муку, соль, разрыхлитель и сахар. Добавьте нарезанное кубиками холодное масло. Измельчите до состояния влажной крошки. Если масса получится слишком сыпучей, добавьте 1–2 столовые ложки холодной воды и снова измельчите массу. Если у вас нет блендера, можно перетереть массу пальцами. Поставьте крошку в холодильник.
- 2 Для начинки творог протрите через сито. Соедините со сметаной, сахаром, ванильным сахаром и яйцами, взбейте до однородного состояния.
- 3 ¾ крошки насыпьте в разъемную форму. Сделайте бортик, прижимая массу к борту формы (высота 3,5–4 см). Крошки на дне только чуть-чуть прижмите. Вылейте в форму начинку. Сверху посыпьте оставшейся крошкой.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 170 °С духовке, пока начинка не схватится, а верх не станет золотистым, около 45 минут.
- 5 Выньте пирог из духовки и остудите в форме до комнатной температуры, затем поставьте в холодильник на 4–5 часов или на ночь.



ЭТОТ КЛАССИЧЕСКИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОГ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ НЕ ТОЛЬКО С ЯБЛОКАМИ. Хорошо подойдут груши, персики, нектарины, абрикосы и даже айва. Главное условие — плоды должны быть довольно плотными.

Тарт «Татен» с яблоками

НА ФОРМУ Ø 24 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

115 г сливочного масла

¼ ч. л. соли

щепотка сахара

2 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

3–4 крупных яблока
с плотной мякотью

сок ½ лимона

150 г сахара

75 г сливочного масла

- 1 Для теста положите в чашу блендера муку, соль, сахар и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте воду и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину. Разрежьте каждое на 6 частей. Сбрызните соком лимона, чтобы не потемнели.
- 3 Подберите посуду для пирога. В идеале это должен быть сотейник или сковорода, в которой можно на конфорке растопить сахар, обжарить в нем яблоки и выпечь пирог в духовке.
- 4 Насыпьте сахар в форму и поставьте ее на средний нагрев. Растопите до янтарного цвета и положите в карамель яблоки, сверху — нарезанное на кусочки сливочное масло. Обжарьте яблоки на небольшом нагреве в карамели, пару раз перевернув, около 5 минут в сумме. Снимите с огня.
- 5 Тесто раскатайте в пласт диаметром чуть больше формы. Выложите поверх яблок, края теста заправьте вдоль бортиков формы.
- 6 Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке до готовности теста, 20–25 минут.
- 7 Готовый пирог переверните на тарелку. Подавайте теплым с шариком мороженого или взбитыми сливками.



ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО ПИРОГА ПОДОЙДЕТ И СВЕЖАЯ, И ЗАМОРОЖЕННАЯ ВИШНЯ. Во втором случае предварительная разморозка ягодам не требуется.

Вишневый пирог с хрустящей крошкой

НА ФОРМУ Ø 26 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

150 г пшеничной муки
100 г сахара
1 яйцо
100 г сливочного масла
щепотка соли
щепотка ванилина
¼ ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ ШТРЕЙЗЕЛЯ:

150 г пшеничной муки
100 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
100 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

600 г вишни без косточек
120 г сахара
30 г кукурузного крахмала

- 1 Для начинки вишню соедините с сахаром в сотейнике и поставьте на средний нагрев. Доведите до кипения и варите около 10 минут. Крахмал разбавьте небольшим количеством холодной воды и при постоянном помешивании введите в кипящую начинку. Варите до загустения, затем снимите с огня.
- 2 Для штрейзеля разотрите сливочное масло с мукой, сахаром и ванильным сахаром до состояния крупной жирной крошки. Поставьте полученную массу в холодильник.
- 3 Для песочного теста сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром до кремообразного состояния. Добавьте яйцо, снова взбейте. Всыпьте разрыхлитель, ванилин и соль. Постепенно добавляя муку, замесите пластичное тесто. Сформируйте из теста диск, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 20–30 минут.
- 4 Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной около 3 мм и выложите в форму так, чтобы получился бортик высотой около 3 см. Наколите дно вилкой, уложите на тесто фольгу и насыпьте груз (для этих целей хорошо подходит сухая фасоль).
- 5 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 10 минут. Достаньте форму из духовки и снимите фольгу с грузом. Выложите начинку в основу. Сверху посыпьте штрейзелем.
- 6 Выпекайте, не меняя температурного режима, около 25 минут.
- 7 Готовый пирог полностью остудите, затем выньте из формы.



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ НА НЕВЕРОЯТНО ТОНКОМ ВЫТЯЖНОМ ТЕСТЕ – ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА АВСТРИЙСКОЙ СТОЛИЦЫ – ГОРОДА ВЕНЫ. А этот рецепт – самая простая возможность отправиться в кулинарное путешествие и почувствовать тот самый вкус культового десерта.

Яблочный штрудель

ДЛЯ ТЕСТА:

130 г пшеничной муки
1 яйцо
1 ст. л. растительного масла
60 мл холодной воды

НАЧИНКА:

100 г изюма
50 мл темного рома или бренди
3 крупных кисло-сладких яблока с умеренно плотной мякотью
сок ½ лимона
1 ч. л. молотой корицы
50 г сахара
40 г панировочных сухарей

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

2 ст. л. пшеничной муки для раскатки теста
20 г сливочного масла для смазывания штруделя

- 1 Изюм замочите в алкоголе как минимум на час.
- 2 Для теста просейте в миску муку, сделайте в центре углубление. Влейте в него половину яйца, растительное масло и воду, замесите тесто. Переложите его на присыпанный мукой стол и месите, по чуть-чуть добавляя дополнительную муку. Тесто должно быть мягким и не прилипать к рукам. По времени замес займет около 10 минут.
- 3 Сформируйте из теста шар, положите в миску, накройте салфеткой и оставьте отдыхать при комнатной температуре на 30 минут.
- 4 Для начинки яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину. Нарезьте ломтиками и сбрызните лимонным соком, чтобы яблоки не потемнели.
- 5 Растяните тесто. На стол положите льняное полотенце и хорошо присыпьте его мукой. В центр положите тесто и начните раскатывать его скалкой под размеры полотенца (примерно 50×70 см). Как только дальше раскатывать станет невозможно – отложите в сторону скалку и вытягивайте тесто руками. Если тесто замешено правильно – оно будет очень хорошо тянуться. Поэтому не бойтесь, но все же не делайте излишне резких движений. Хорошо вытянутое тесто должно быть таким тонким, что если вы положите под него газету, то сможете разглядеть буквы.
- 6 Расположите прямоугольник теста длинной стороной к себе. Посыпьте тесто сухарями, оставив чистыми по паре сантиметров сверху и снизу и около 15 см справа. Уложите на сухари яблоки, посыпьте их сахаром и корицей. Добавьте изюм.
- 7 Приподнимите левый край полотенца и сверните заготовку в рулет. Защипните торцы.
- 8 Уложите штрудель на застеленный пергаментом противень, смажьте растопленным сливочным маслом и отправьте в разогретую до 200 °С духовку на 30–35 минут.
- 9 Готовый штрудель достаньте из духовки и дайте постоять 15 минут. Затем подавайте с мороженым или взбитыми сливками.



ГРУШИ ДЛЯ ЭТОГО ПИРОГА ЛУЧШЕ БРАТЬ СРЕДНЕЙ ТВЕРДОСТИ, но обязательно не слишком зрелые — при запекании они могут просто превратиться в кашу. Идеально подходят груши сорта «конференция».

Грушевый пирог со сливочным сыром

НА ФОРМУ 11×31 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г сливочного масла

100 г сахара

2 яичных желтка

300 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

250 г крим-чиза

100 г сахара

3 яйца

6 небольших груш





1 Для теста сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром до кремообразной консистенции. Добавьте желтки и снова взбейте. Постепенно добавляя муку, замесите пластичное, но не слишком крутое тесто.



2 Форму для кекса застелите пергаментом. Распределите тесто по дну и бортикам формы.



3 Крим-чиз взбейте с сахаром, добавьте яйца по одному, хорошо вымешивая после каждого.

4 Вылейте сырную массу в основу из теста.



5 С груш счистите кожицу и удалите носик из нижней части.



6 Поставьте груши вертикально в сырный крем.

7 Выпекайте пирог в предварительно разогретой до 170 °С духовке около 45 минут.

8 Перед подачей полностью остудите пирог.

ПЛЯЦКАМИ В ПОЛЬСКОЙ И ЗАПАДНОУКРАИНСКОЙ КУХНЕ НАЗЫВАЮТ ПИРОГИ, КОТОРЫЕ ЧАСТО ПОХОЖИ НА ТОРТЫ. В них может быть несколько слоев коржей, крема, джема, меренги, мака, орехов и других ингредиентов. Это всегда красиво и вкусно.

Пляцок «Вышиванка» с заварным кремом

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г сливочного масла
200 г сахара
1 яйцо
100 г сметаны
1½ ч. л. разрыхлителя
¼ ч. л. пищевой соды
525 г пшеничной муки
25 г какао-порошка

ДЛЯ КРЕМА:

500 мл молока
2 яйца
160 г сахара
1 ст. л. ванильного сахара
60 г кукурузного крахмала
150 г сливочного масла

ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ:

180 г абрикосового джема
150 г смеси орехов

- 1 Для крема яйца взбейте с сахаром, ванильным сахаром и крахмалом. Молоко доведите до кипения и при постоянном помешивании венчиком введите в яичную смесь. Перелейте массу обратно в кастрюлю, снова поставьте на плиту и на среднем нагреве при постоянном помешивании венчиком заварите до загустения. Снимите с огня, переложите в миску и накройте пищевой пленкой в контакт. Остудите до комнатной температуры, добавьте сливочное масло комнатной температуры и взбейте до однородного состояния.
- 2 Для теста сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром до кремообразной консистенции. Добавьте яйцо и сметану и взбейте еще раз. Всыпьте просеянный с содой и частью муки разрыхлитель, а также постепенно, в процессе замеса, оставшуюся муку. Замесите мягкое нелипкое тесто.
- 3 Отделите от теста примерно треть. Добавьте к ней какао-порошок и вымесите до однородного состояния. Каждый вид теста разделите на 3 части, сформируйте из них диски, заверните в пленку и охладите в течение 30–40 минут.
- 4 Орехи порубите, но не слишком мелко.
- 5 Охлажденное светлое тесто раскатайте по очереди в пласты примерно 20×30 см. Удобнее всего раскатывать между двумя листами пергамента и затем на одном из листов выпекать.
- 6 Смажьте каждый пласт третьей частью джема и посыпьте третью орехов. Сверху натрите на крупной терке шоколадное тесто.
- 7 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке примерно по 10–12 минут.
- 8 Коржи полностью остудите и снимите с пергамента. Смажьте их заварным кремом и уложите друг на друга.
- 9 Перед подачей охладите пирог в течение 4–6 часов.



ЭТОТ ПИРОГ – ПРАКТИЧЕСКИ ПОЛНОЦЕННЫЙ ТОРТ.

Толстый слой крема между коржами из заварного теста – это просто праздник классического вкуса.

«Карпатка»

ДЛЯ ТЕСТА:

250 мл воды
125 г сливочного масла
щепотка соли
щепотка сахара
180 г пшеничной муки
5 яиц

ДЛЯ КРЕМА:

500 мл молока
50 г пшеничной муки
50 г кукурузного крахмала
150 г сахара
щепотка ванилина
200 г сливочного масла

сахарная пудра
для посыпки

- 1 Для теста влейте в сотейник воду, добавьте соль, сахар и нарезанное на кусочки масло. Поставьте на средний огонь и нагревайте, пока масло не растает. Снимите с нагрева и вмешайте муку. Верните на конфорку и варите, постоянно интенсивно мешая, пока тесто не скатается в шар, а на дне не начнет образовываться корочка, 2–3 минуты.
- 2 Переложите тесто в миску. По одному добавляйте яйца, размешивая после каждого до полной однородности лопаткой. Постоянно следите за консистенцией – тесто не должно стать слишком жидким. Чтобы подстраховаться, последнее яйцо лучше взбить вилкой и добавлять частями. Тесто должно получиться гладким и блестящим.
- 3 Выложите тесто на застеленный пергаментом противень и разровняйте в прямоугольник примерно 25×40 см.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности, 30–35 минут.
- 5 Для крема влейте в сотейник 100 мл молока. Добавьте муку и крахмал, тщательно размешайте до однородного состояния. Добавьте оставшееся молоко, сахар и ванилин. Варите до загустения на среднем огне, постоянно помешивая. Снимите с огня и переложите в миску. Накройте поверхность крема пищевой пленкой в контакт и полностью остудите.
- 6 Взбейте миксером сливочное масло комнатной температуры до кремообразного состояния. Частями добавляйте заварной пудинг, хорошо взбивая после каждого добавления.
- 7 Готовый остывший заварной корж разрежьте пополам. Одну половину положите на тарелку, выложите сверху весь крем и разровняйте. Накройте второй половиной коржа. Посыпьте сахарной пудрой и охладите в течение 40–60 минут.



КАЗАЛОСЬ БЫ, В ЭТОМ ПИРОГЕ НЕТ НИЧЕГО СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОГО: дрожжевая основа, творог и запеченный заварной крем. Но как же это вкусно все вместе! Предлагаю вам проверить это поскорее, приготовив этот чудесный пирог.

Айершекке — дрезденский яичный пирог

НА ФОРМУ 36×26 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

125 мл молока

5 г сухих или 15 г свежих дрожжей

50 г сахара

1 яйцо

100 г сливочного масла

½ ч. л. соли

300 г пшеничной муки

ДЛЯ ТВОРОЖНОЙ МАССЫ:

700 г творога жирностью 9–15%

20 г кукурузного крахмала

150 г сахара

1 яйцо

1 ч. л. лимонной цедры

1 ст. л. лимонного сока

ДЛЯ КРЕМА:

1 яйцо

100 г сахара

40 г кукурузного крахмала

500 мл молока

растительное масло
для смазывания формы

- 1 Для теста растворите дрожжи в теплом молоке с сахаром. Добавьте растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло, яйцо и соль. Постепенно добавляя муку, замесите мягкое нелипкое тесто. Сформируйте из него шар, накройте салфеткой и оставьте подходить в теплом месте на 1–1,5 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- 2 Форму для выпекания смажьте растительным маслом и застелите пергаментом.
- 3 Подошедшее тесто обомните и раскатайте в прямоугольник под размер дна формы. Выложите на пергамент, накройте полотенцем и отставьте в сторону.
- 4 Для творожной начинки протрите творог через сито. Добавьте все остальные ингредиенты и взбейте миксером до однородного состояния.
- 5 Для крема яйцо взбейте с сахаром и крахмалом. Молоко доведите до кипения и при постоянном помешивании венчиком введите в яичную смесь. Перелейте массу обратно в кастрюлю, снова поставьте на плиту и на среднем нагреве при постоянном помешивании венчиком заварите до загустения.
- 6 На подошедшее дрожжевое тесто выложите творожный крем и разровняйте. Сверху выложите горячий заварной крем и тоже разровняйте.
- 7 Выпекайте пирог в предварительно разогретой до 170 °С духовке 45–60 минут, пока начинка не схватится.
- 8 Готовый пирог полностью остудите.



НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

ЭТОТ СЫТНЫЙ ПИРОГ ВПОЛНЕ МОЖЕТ СОЙТИ ЗА ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ОБЕД — достаточно дополнить его овощным салатом на гарнир. Он хорош и теплым, и полностью охлажденным, поэтому его удобно печь с небольшим запасом.

Куриный пирог с решеткой

НА ФОРМУ 24×24 СМ

ДЛЯ ТЕСТА

180 г сливочного масла

280 г пшеничной муки

½ ч. л. соли

1 яичный желток

2 ст. л. молока

ДЛЯ НАЧИНКИ:

500 г куриного филе

400 г жирной сметаны

2 яйца

1 ст. л. пшеничной муки

1 маленький пучок
петрушки

2 ч. л. столовой горчицы
соль и молотый черный
перец

- 1 Для теста положите в чашу блендера муку, соль и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте молоко и желток и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Для начинки куриное филе пропустите через мясорубку с мелкой решеткой, смешайте со сметаной, яйцами, мелко нарубленной петрушкой, горчицей, мукой, посолите и поперчите.
- 3 От охлажденного теста отделите треть и отложите в сторону. Оставшееся тесто раскатайте в пласт толщиной около 3 мм. Выложите тесто в форму так, чтобы получились бортики. Наколите тесто вилкой в нескольких местах. Сверху выложите фольгу, на нее насыпьте груз (для этих целей хорошо подходит сухая фасоль).
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут. Выньте форму с основой из духовки и уберите фольгу с грузом.
- 5 Выложите в основу начинку и разровняйте.
- 6 Оставшееся тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте на полоски одинаковой ширины. Выложите на начинку в виде решетки.
- 7 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут, пока верх пирога не зарумянится.
- 8 Подавайте теплым или холодным.



В ЭТОМ ВАРИАНТЕ ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ГОТОВЯТСЯ СО СМЕСЬЮ АДЫГЕЙСКОГО СЫРА И СУЛУГУНИ вместо имеретинского сыра, который обычно сложно найти вне Грузии. Получается отлично — проверьте сами.

Хачапури по-мегрельски

НА 3 ШТУКИ

ДЛЯ ТЕСТА:

100 мл молока

200 мл воды

5 г сухих или 15 г свежих дрожжей

40 г растительного масла

10 г сахара

1 ч. л. соли

450 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

500 г сулугуни

300 г адыгейского сыра

3 яичных желтка

для смазывания верха

- 1 Смешайте молоко и воду, добавьте дрожжи и сахар. Размешайте до растворения дрожжей. Добавьте 80% от массы муки и начинайте замес. В процессе добавьте соль и масло. Вымешивайте тесто крюком в тестомесе (или вручную на столе) около 10 минут до гладкости, в процессе при необходимости добавляйте оставшуюся муку. Тесто должно получиться мягким и нелипким. Если вы видите, что тесто мягковато или, еще хуже, жидковато, — добавляйте дополнительную муку, следя за консистенцией теста.
- 2 Разделите тесто на 3 части и сформируйте из них шарики. Положите в отдельные контейнеры или миски, накройте крышками или пленкой. Оставьте подходить при комнатной температуре на 1–1,5 часа. За это время тесто увеличится в объеме вдвое.
- 3 Приготовьте начинку. Натрите на крупной терке сулугуни и адыгейский сыр, смешайте. При необходимости добавьте соль, если сыры не очень соленые. Разделите начинку на 3 части для 3 хачапури.
- 4 Сформируйте хачапури. Возьмите один шарик теста, обомните, раскатайте в лепешку толщиной 8–10 мм. В центр выложите $\frac{3}{4}$ сыра на 1 хачапури — вам будет удобнее, если необходимое количество начинки вы сформируете в шар. Соберите тесто в узелок вокруг начинки. Хорошо скрепите. Излишек оторвите и уберите в сторону — его можно использовать при формовке следующих хачапури. Переверните заготовку защипом вниз и раскатайте скалкой до толщины 1–1,5 см.
- 5 Переложите на противень. Смажьте желтком и посыпьте оставшейся четвертью начинки.
- 6 Повторите с оставшимся тестом и начинкой.
- 7 Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке около 15 минут.



Пирог с капустой на дрожжевом тесте

ДЛЯ ТЕСТА:

225 мл молока

15 г сахара

7 г сухих или 20 г свежих дрожжей

45 г сливочного масла

450 г пшеничной муки

¼ ч. л. соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

400 г белокочанной капусты

2 луковицы

1 ст. л. яблочного уксуса

1 ст. л. сахара

2 ст. л. растительного масла

соль

1 яичный желток

1 ст. л. молока

- 1 Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте сахар, перемешайте и дайте постоять до появления шапочки, 10–15 минут.
- 2 350 г муки просейте с солью в большую миску. Влейте молочно-дрожжевую смесь и растопленное сливочное масло (оно не должно быть горячим, иначе дрожжи могут погибнуть), замесите гладкое нелипкое тесто. При необходимости добавьте еще муки, но следите, чтобы тесто не получилось слишком крутым.
- 3 Сформируйте из теста шар, положите в миску, накройте салфеткой и оставьте примерно на час в теплом месте подходить. За это время тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- 4 Капусту тонко нашинкуйте. Мелко порубите лук.
- 5 В сковороде на средне-сильном огне разогрейте растительное масло. Выложите лук и жарьте, помешивая, 3 минуты. Добавьте капусту и жарьте, помешивая, еще 3–4 минуты, чтобы капуста немного карамелизировалась. Влейте 100 мл воды, добавьте уксус, сахар и соль по вкусу и тушите под крышкой до мягкости капусты и испарения жидкости.
- 6 Подошедшее тесто обомните и раскатайте в прямоугольник примерно 30×40 см. Начинку выложите вдоль середины прямоугольника. Свободное тесто с двух сторон от начинки надрежьте на полоски шириной 2–3 см. Попеременно с двух сторон заворачивайте полоски на начинку, пока не сформируется закрытая плетенка.
- 7 Выложите пирог на застеленный пергаментом противень и оставьте в теплом месте для расстойки примерно на 30–40 минут.
- 8 Смажьте размешанным с молоком желтком. Выпекайте в разогретой до 190 °С духовке до золотистой корочки, 25–30 минут.
- 9 Подавайте пирог теплым или полностью охлажденным.



Осетинские пироги с картофелем и сыром

НА 3 ПИРОГА

ДЛЯ ТЕСТА:

400 мл молока

5 г сухих или 15 г свежих дрожжей

2 ч. л. сахара

50 г сливочного масла

½ ч. л. соли

500 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

400 г очищенного

разваристого картофеля

200 г сулугуни

200 г адыгейского сыра

соль

50 г сливочного масла

для смазывания готовых пирогов

- 1 Картофель отварите до готовности в слегка подсоленной воде. Протрите через сито или воспользуйтесь прессом для пюре.
- 2 Смешайте молоко, дрожжи и сахар. Размешайте до растворения дрожжей. Добавьте 80% от массы муки и начинайте замес. В процессе добавьте соль и растопленное сливочное масло. Вымешивайте тесто крюком в тестомесе (или вручную на столе) около 10 минут до гладкости, в процессе при необходимости добавляйте оставшуюся муку. Тесто должно получиться мягким и нелипким. Если вы видите, что тесто мягковато или, еще хуже, жидковато, — добавляйте дополнительную муку, следя за консистенцией теста.
- 3 Разделите тесто на 3 части и сформируйте из них шарики. Положите в отдельные контейнеры или миски, накройте крышками или пленкой. Оставьте подходить при комнатной температуре на 1–1,5 часа. За это время тесто увеличится в объеме вдвое.
- 4 Сыры натрите на крупной терке. Соедините с остывшим картофелем и перемешайте. Если сыры не слишком соленые, немного подсолите массу. Разделите начинку на 3 порции.
- 5 Сформируйте пироги. Возьмите один шарик теста, обомните, раскатайте в лепешку толщиной 8–10 мм. В центр положите порцию начинки. Соберите тесто в узелок вокруг начинки. Хорошо скрепите. Излишек оторвите и уберите в сторону. Переверните заготовку защипом вниз и аккуратно растяните руками в лепешку толщиной около 2 см.
- 6 Переложите заготовку на противень.
- 7 Повторите с оставшимся тестом и начинкой.
- 8 Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке около 15 минут. Готовый пирог обильно смажьте сливочным маслом.



ЭТОТ КЛАССИЧЕСКИЙ ОТКРЫТЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ПИРОГ – ОТЛИЧНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЗАВТРАКА ИЛИ ДЛЯ ОБЕДЕННОГО ПЕРЕКУСА. В составе начинки ничего лишнего: яйца, сливки и бекон. Киш можно подавать и горячим, и холодным.

Киш Лорен

НА ФОРМУ Ø 26 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

300 г пшеничной муки

170 г сливочного масла

1 ч. л. соли

½ ч. л. сахара

3–4 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

150 г бекона

3 яйца

**300 мл сливок
жирностью 33%**

**соль и молотый черный
перец по вкусу**

**50 г полутвердого сыра
для верха**

- 1** Для теста положите в чашу блендера муку, соль, сахар и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте воду и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2** Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите в разъемную форму, распределите по дну и бортам. Наколите тесто на дне вилкой в нескольких местах. Сверху выложите фольгу, на нее насыпьте груз (для этих целей хорошо подходит сухая фасоль).
- 3** Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут.
- 4** Пока выпекается основа, приготовьте начинку. Бекон нарежьте кубиками. Обжарьте на сухой сковороде, помешивая, до румяной корочки, около 5 минут.
- 5** Яйца слегка взбейте со сливками венчиком. Посолите и поперчите по вкусу.
- 6** Достаньте основу из духовки и уберите фольгу с грузом. Выложите на тесто обжаренный бекон и залейте сливочно-яичной смесью. По желанию посыпьте тертым сыром.
- 7** Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке, пока заливка не схватится, а верх не станет золотисто-румяным, около 25 минут.
- 8** Подавайте киш теплым или полностью охлажденным.



КИШ С РЫБОЙ — УВЕРЕННЫЙ ПРЕТЕНДЕНТ НА ТО, ЧТОБЫ НЕ ОСТАТЬСЯ ТОЛЬКО ЛИШЬ В КАТЕГОРИИ ЗАВТРАКОВ.

Это прекрасный сытный пирог, который можно подать как горячую закуску или даже основное блюдо.

Киш с лососем и брокколи

НА ФОРМУ Ø 26 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

250 г пшеничной муки

125 г сливочного масла

½ ч. л. соли

¼ ч. л. сахара

2–3 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА:

400 г филе лосося
или другой красной
рыбы

250 г брокколи

100 г полутвердого сыра

2 яйца

200 г жирной сметаны

соль

- 1 Для теста положите в чашу блендера муку, соль, сахар и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте воду и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите в разъемную форму, распределите по дну и бортам. Наколите тесто на дне вилкой в нескольких местах. Сверху выложите фольгу, на нее насыпьте груз (для этих целей хорошо подходит сухая фасоль).
- 3 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут.
- 4 Для начинки рыбу нарежьте на кусочки среднего размера.
- 5 Брокколи бланшируйте в подсоленной кипящей воде в течение 3 минут. Откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой. Нарежьте на небольшие кусочки.
- 6 Соедините рыбу и брокколи, добавьте натертый на крупной терке сыр. Перемешайте.
- 7 Для заливки смешайте вилкой до однородной консистенции сметану и яйца. Посолите по вкусу.
- 8 Выложите начинку в выпеченную основу и залейте сметанно-яичной смесью. Выпекайте в разогретой духовке, не меняя режима, до готовности, около 30 минут. Заливка должна схватиться, а верх пирога — стать золотистым.
- 9 Подавайте теплым или полностью охлажденным.



ЯРКИЙ ЛЕТНИЙ ЗАКУСОЧНЫЙ ТАРТ ПО МОТИВАМ ИЗВЕСТНОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ ЗАКУСКИ. Есть его лучше всего, пока он уверенно-теплый, даже ближе к горячему, — пока моцарелла не застыла.

Тарт «Капрезе»

НА ФОРМУ 37×11 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

115 г сливочного масла

½ ч. л. соли

¼ ч. л. сахара

2 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

16–18 помидоров черри

1 ст. л. базиликового песто

250 г моцареллы для пиццы

- 1** Для теста положите в чашу блендера муку, соль, сахар и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте воду и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2** Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите в форму, распределите по дну и бортам. Наколите тесто на дне вилкой в нескольких местах. Сверху выложите фольгу, на нее насыпьте груз (для этих целей хорошо подходит сухая фасоль).
- 3** Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут. Затем выньте, уберите фольгу с грузом и отправьте в духовку еще на 5 минут.
- 4** Половину моцареллы натрите на крупной терке и выложите в основу. Смажьте песто. Оставшийся сыр нарежьте кубиками и распределите поверх соуса, перемежая целыми томатами.
- 5** Выпекайте в разогретой духовке, не меняя режима, до готовности, около 15 минут.
- 6** Подавайте теплым.



В НАЧИНКЕ ЭТОГО ПИРОГА – СЕЗОННЫЕ ГРИБЫ ЛИСИЧКИ.

Если вы планируете готовить такой киш не в грибной сезон, просто замените лисички шампиньонами или вешенками.

Киш с лисичками и копченой курицей

НА ФОРМУ Ø 26 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

250 г пшеничной муки

125 г сливочного масла

½ ч. л. соли

¼ ч. л. сахара

2–3 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г лисичек

200 г копченого куриного филе

1 небольшой пучок зеленого лука

150 г сулугуни

3 яйца

120 г жирной сметаны

2 ст. л. растительного масла

соль

- 1 Для теста положите в чашу блендера муку, соль, сахар и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте воду и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите в разъемную форму, распределите по дну и бортам. Наколите тесто на дне вилкой в нескольких местах. Сверху выложите фольгу, на нее насыпьте груз (для этих целей хорошо подходит сухая фасоль).
- 3 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут.
- 4 Для начинки куриное филе нарежьте на небольшие кусочки. Сыр натрите на крупной терке. Мелко порубите лук.
- 5 Лисички хорошо промойте и откиньте на дуршлаг. Обжарьте на сильном огне на растительном масле до полуготовности.
- 6 Соедините курятину, лук, сыр и грибы и перемешайте.
- 7 Для заливки смешайте вилкой до однородной консистенции сметану и яйца. Посолите по вкусу.
- 8 Выложите начинку в выпеченную основу и залейте сметанно-яичной смесью. Выпекайте в разогретой духовке, не меняя режима, до готовности, около 30 минут. Заливка должна схватиться, а верх пирога — стать золотистым.
- 9 Подавайте теплым или полностью охлажденным.



СОЧНЫЙ, АРОМАТНЫЙ И ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ ТАРТ. Конечно же, можно заменить порей обычным репчатым луком, а белые грибы шампиньонами — это тоже будет вкусно. Но учитывайте, что порей более нежный по сравнению с обычным луком, а белые грибы дают несравнимо более сильный аромат, чем шампиньоны.

Тарт с белыми грибами и луком-пореем

НА ФОРМУ 37×11 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

115 г сливочного масла

½ ч. л. соли

¼ ч. л. сахара

2 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1 крупный лук-порей

350 г белых или других лесных грибов

150 мл сливок жирностью 20%

1 яйцо

1 зубчик чеснока

2–3 веточки тимьяна

соль и молотый черный перец

растительное масло для жарки

- 1 Для теста положите в чашу блендера муку, соль, сахар и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте воду и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Достаньте тесто из холодильника. Раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите в форму, распределите по дну и бортам. Наколите тесто на дне вилкой в нескольких местах. Сверху уложите фольгу, на нее насыпьте груз (для этих целей хорошо подходит сухая фасоль).
- 3 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут.
- 4 Белую часть порея нарежьте тонкими кольцами или полукольцами. Грибы нарежьте на небольшие кусочки.
- 5 В сковороде на сильном огне разогрейте растительное масло. В пару заходов быстро обжарьте грибы со всех сторон. Переложите грибы на бумажные салфетки, чтобы убрать лишний жир. В той же сковороде на среднем огне с добавлением 1 столовой ложки растительного масла обжарьте лук в течение 3–4 минут. Снимите с огня.
- 6 Для заливки соедините сливки, яйцо, листики тимьяна, натертый чеснок, посолите и поперчите. Взбейте вилкой до однородного состояния.
- 7 Выложите грибы и лук в выпеченную основу и залейте сливочно-яичной смесью. Выпекайте в разогретой духовке, не меняя режима, до готовности, около 30 минут. Заливка должна схватиться, а верх пирога — стать золотистым.
- 8 Подавайте теплым или полностью охлажденным.



ОЧЕНЬ ПРОСТОЙ И БЮДЖЕТНЫЙ КАПУСТНЫЙ ПИРОГ. И очень вкусный. Можно подать его на завтрак, на обед с супом, как полдник. Удобно взять с собой для перекуса где-то в дороге, потому что он прекрасен и в холодном виде.

Заливной пирог с капустой

НА ФОРМУ 24×24 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

3 яйца

300 мл кефира

50 мл растительного
масла

½ ч. л. соли

1 ч. л. разрыхлителя

¼ ч. л. пищевой соды

300 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г молодой
белокочанной капусты

1 луковица

1 морковь

соль

растительное масло
для жарки

- 1 Капусту тонко нашинкуйте. Мелко порубите лук. Морковь натрите на крупной терке.
- 2 В сковороде на средне-сильном огне разогрейте 2 столовые ложки растительного масла. Выложите лук и морковь и жарьте, помешивая, 3 минуты. Добавьте капусту и жарьте, помешивая, еще 3–4 минуты, чтобы капуста немного карамелизировалась. Влейте стакан воды, посолите и тушите под крышкой до мягкости. Готовую капусту откиньте на дуршлаг, чтобы убрать лишнюю жидкость.
- 3 Приготовьте тесто. Соедините яйца, масло, кефир и перемешайте венчиком до однородного состояния. Добавьте просеянные через сито муку, соль, соду и разрыхлитель, замесите тесто. Если оно получилось густоватым, добавьте еще немного кефира.
- 4 На дно застеленной пергаментом формы вылейте половину теста. Равномерно распределите начинку и залейте второй половиной теста.
- 5 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, около 45 минут.
- 6 Подавайте теплым или полностью охлажденным.



В ЭТОМ ПИРОГЕ КРАСНАЯ РЫБА ОЧЕНЬ ХОРОШО ОТЫГРЫВАЕТ ПО ВКУСУ. Но если вы решите испечь этот пирог с белой морской рыбой — треской, окунем или камбалой — это тоже будет хорошо.

Песочный рыбный пирог с рисом

НА ФОРМУ Ø 24 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

300 г пшеничной муки

150 г сливочного масла

½ ч. л. соли

1 яйцо

ДЛЯ НАЧИНКИ:

500 г филе семги
или другой красной
рыбы

100 г риса

1 крупная луковица

2 зубчика чеснока

1 небольшой пучок
базилика

2 яйца

100 г полутвердого сыра

2 ст. л. растительного
масла

соль

- 1 Для теста положите в чашу блендера муку, соли нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Добавьте яйца и максимально быстро замесите тесто. Отделите от общей массы треть. Из обеих частей сформируйте диски, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Рис отварите до готовности.
- 3 Лук нарежьте полукольцами. В сковороде на средне-сильном огне разогрейте растительное масло. Жарьте лук, помешивая, до карамелизации и мягкости, 7–8 минут, постоянно помешивая. Снимите с огня.
- 4 Рыбу нарежьте кубиками со стороной 2,5–3 см. Соедините в миске с рисом, луком, яйцами, натертым на крупной терке сыром, мелко нарубленными чесноком и базиликом. Посолите по вкусу и перемешайте.
- 5 Достаньте тесто из холодильника. Большую часть раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите в разъемную форму, распределите по дну и бортам. Наколите дно вилкой в нескольких местах и выложите начинку. Раскатайте вторую часть теста и уложите сверху. Соедините края бортиков и верх пирога. В центре сделайте отверстие для выхода пара.
- 6 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут.
- 7 Подавайте горячим или полностью охлажденным.



ДЛЯ ЭТОГО ПИРОГА НУЖНА КУКУРУЗНАЯ МУКА ТОНКОГО ПОМОЛА.
С полентой пирог будет очень сильно крошиться. Поэтому если желание испечь пирог есть, а муки нет — возьмите поленту или кукурузную крупу и размелите ее в кофемолке.

Кукурузный пирог с копченой курицей

НА ФОРМУ Ø 21 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца
400 мл кефира
100 г растительного масла
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
375 г кукурузной муки
½ ч. л. пищевой соды
1 ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1 копченый куриный окорочок
1 сладкий перец
1 луковица
1 пучок зеленого лука
100 г полутвердого сыра
1 ст. л. растительного масла

сливочное масло
для смазывания формы

- 1 Приготовьте начинку. Репчатый лук мелко порубите, перец нарежьте мелкими кубиками. Сыр натрите на мелкой терке. Мелко нарежьте куриное мясо. Нарежьте зеленый лук.
- 2 В сковороде на средне-сильном огне разогрейте растительное масло. Положите репчатый лук и перец и жарьте, помешивая, 2–3 минуты, пока лук не станет полупрозрачным. Переложите в миску вместе с остальными ингредиентами начинки.
- 3 Приготовьте тесто. Яйца, масло, кефир, сахар и соль смешайте венчиком до однородного состояния. Добавьте муку, разрыхлитель и соду, замесите густое тесто. Добавьте начинку и перемешайте.
- 4 Выложите тесто в смазанную форму и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, около 40 минут.
- 5 Подавайте теплым или полностью охлажденным.



ЭТОТ ПИРОГ – ПОЛНОЦЕННОЕ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО.

Подавать его лучше всего с гарниром из свежих овощей.

Будет уместен и какой-нибудь свежий соус на основе сметаны или греческого йогурта.

Мясной пирог с лесными грибами

**1,2 кг свиного окорока
без кости**

½ ч. л. сушеного чеснока

**соль и молотый черный
перец**

**2 ч. л. растительного
масла**

**600 г грибов
(любых лесных
или шампиньонов)**

**1 большой пучок
зеленого лука**

2 яйца

3 зубчика чеснока

**400 г слоеного
бездрожжевого теста***

**1 яйцо для смазывания
пирога**

**растительное масло
для жарки**

- 1** Свинину зачистите от лишнего жира, обмажьте растительным маслом, смешанным с солью, перцем и сушеным чесноком. Поместите в огнеупорную форму или на противень, отправьте в предварительно разогретую до 200 °С духовку и запекайте до готовности, около полутора часов. Во второй половине запекания снизьте температуру до 180 °С и прикройте мясо фольгой сверху.
- 2** Готовую свинину достаньте из духовки и дайте остыть до такого состояния, чтобы ее можно было разбирать руками. Разберите мясо на волокна.
- 3** Грибы нарежьте на небольшие кусочки. Зеленый лук мелко порубите. В сковороде на средне-сильном огне разогрейте 1–2 столовые ложки растительного масла и в пару заходов обжарьте грибы, периодически помешивая, по 3–4 минуты на заход. Переложите их в миску к мясу. Туда же влейте сок из формы, в которой запекалось мясо, положите натертый чеснок, лук, яйца, посолите и перчите по вкусу. Перемешайте.
- 4** Тесто раскатайте в одном направлении в прямоугольник. Выложите на него начинку и заверните, начиная с широкой стороны, так чтобы начинка оказалась обернута тестом.
- 5** Переложите пирог на противень, смажьте взбитым яйцом и запекайте в предварительно разогретой до 190 °С духовке до румяной корочки, 25–30 минут.
- 6** Подавайте горячим, со свежими овощами и сметаной.

* Для этого рецепта необходимо тесто, которое продается одним целым пластом, свернутым в упаковке в рулет.



ПИРОЖКИ, БУЛОЧКИ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ

ГЛАВНАЯ ОСОБЕННОСТЬ ТЕСТА ДЛЯ ЭТИХ ПИРОЖКОВ – ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ МАСЛА И ДРОЖЖЕЙ. За счет этого оно обладает совершенно особенной текстурой в выпеченном виде. А еще оно никогда не дает осечек и поднимается даже в холодильнике.

Пирожки с рисом и яйцом на хрущевском тесте

16–18 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

50 г свежих дрожжей

1 ч. л. соли

1 ст. л. сахара

200 мл молока

200 г сливочного масла

650–700 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

5 вареных яиц

300 г отварного риса

1 пучок зеленого лука
соль

1 яичный желток

1 ст. л. молока

- 1 Дрожжи разотрите с солью до жидкого состояния. Добавьте сахар и смешанное с молоком растопленное сливочное масло. Постепенно добавляя муку, замесите однородное гладкое тесто.
- 2 Сформируйте из теста шар, положите в миску, накройте тарелкой и поставьте на 1,5–2 часа в холодильник. За это время тесто увеличится в объеме почти вдвое.
- 3 Для начинки мелко порубите яйца и лук, смешайте их с рисом, посолите по вкусу.
- 4 Готовое тесто разделите на 16 частей. Каждую часть раскатайте в лепешку толщиной 7–8 мм. В центр выложите начинку, соедините края теста и хорошо их защипните.
- 5 Выложите пирожки швом вниз на застеленный пергаментом противень и оставьте на 30 минут для расстойки при комнатной температуре.
- 6 Смажьте размешанным с молоком желтком и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке 12–15 минут, до румяной корочки.



ЭТИ ПИРОЖКИ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ С ЛЮБЫМИ ГРИБАМИ, не обязательно ограничиваться банальными шампиньонами. В начинку можно положить любые лесные грибы — белые, лисички, подосиновики. Вешенки тоже отлично подойдут.

Пирожки с грибами и картофелем

НА 10 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

7 г сухих или 20 г свежих дрожжей

2 ч. л. сахара

225 мл молока

50 г сливочного масла

½ ч. л. соли

300 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г картофельного пюре

1 крупная луковица

250 г шампиньонов

1 ст. л. растительного масла

соль

1 яичный желток

1 ст. л. молока

- 1 Дрожжи растворите в слегка теплом молоке. Добавьте сахар, перемешайте и дайте постоять до появления шапочки, 10–15 минут.
- 2 Муку просейте с солью в большую миску. Влейте молочно-дрожжевую смесь и растопленное сливочное масло (оно не должно быть горячим, иначе дрожжи могут погибнуть), замесите гладкое нелипкое тесто. При необходимости добавьте дополнительную муку, но следите, чтобы тесто не получилось слишком крутым.
- 3 Сформируйте из теста шар, положите в смазанную маслом миску, накройте салфеткой и поставьте в теплое место подходить примерно на час. За это время тесто должно увеличиться в объеме в полтора-два раза.
- 4 Приготовьте начинку. Грибы нарежьте пластинками. Лук мелко порубите. В сковороде на средне-сильном огне разогрейте растительное масло. В несколько заходов обжарьте грибы до готовности. Переложите в миску. В той же сковороде обжарьте до золотистого цвета лук. Соедините лук, грибы и пюре, посолите и перемешайте.
- 5 Подошедшее тесто обомните и разделите на 10 частей. Каждую часть раскатайте в лепешку толщиной 7–8 мм. В центр уложите начинку, соедините края теста и хорошо их защипните.
- 6 Выложите пирожки швом вниз на застеленный пергаментом противень и оставьте на 30 минут для расстойки при комнатной температуре.
- 7 Смажьте размешанным с молоком желтком и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке 12–15 минут, до румяной корочки.



ТЕСТО У ЭТИХ ПИРОЖКОВ УНИВЕРСАЛЬНОЕ — подходит и для сладких, и для несладких начинок. При правильном режиме жарки оно впитывает мало жира. Хотя в любом случае пирожки далеко не диетические.

Жареные пирожки с повидлом

НА 15 ШТУК:

ДЛЯ ТЕСТА:

250 мл воды

6 г сухих или 18 г свежих дрожжей

20 г сахара

½ ч. л. соли

30 г растительного масла

400 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

400 г яблочного или абрикосового повидла

400 г растительного масла для жарки

- 1 Дрожжи растворите в теплой воде. Добавьте растительное масло, сахар и соль. Постепенно добавляя муку, замесите однородное гладкое тесто.
- 2 Сформируйте из теста шар, положите в смазанную маслом миску, накройте салфеткой и поставьте в теплое место подходить примерно на час. За это время тесто должно увеличиться в объеме в полтора-два раза.
- 3 Подошедшее тесто переложите на присыпанную мукой поверхность, обомните и разделите на 15 частей. Из каждой сформируйте шарик. Раскатайте каждый шарик в лепешку, в центр положите по паре чайных ложек повидла. Соедините края и защипните тесто.
- 4 Положите заготовки швом вниз на присыпанную мукой поверхность и дайте подойти примерно 20 минут.
- 5 Масло разогрейте на среднем огне. Выкладывайте пирожки в масло и жарьте по паре минут с каждой стороны.
- 6 Готовые пирожки переложите на бумажные полотенца, чтобы убрать лишний жир.



ТРАДИЦИОННО В ПИРОЖКИ С ЛИВЕРОМ ИДУТ ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ И СЕРДЦЕ. Но в этой вариации начинка приготовлена из куриных потрошков, которые гораздо мягче по вкусу и текстуре.

Пирожки с ливером

НА 12 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

7 г сухих или 20 г свежих дрожжей

1 ст. л. сахара

120 мл молока

100 мл воды

50 г растительного масла

½ ч. л. соли

300 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

150 г куриной печени

150 г куриных сердечек

2 ст. л. растительного масла

2 луковицы

2 зубчика чеснока

1 пучок зеленого лука

1 яичный желток

1 ст. л. молока

- 1 Дрожжи растворите в смеси теплого молока и воды. Добавьте сахар, перемешайте и дайте постоять до появления шапочки, 10–15 минут.
- 2 Муку просейте с солью в большую миску. Влейте молочно-дрожжевую смесь и растительное масло, замесите гладкое нелипкое тесто. При необходимости добавьте дополнительную муку, но следите, чтобы тесто не получилось слишком крутым.
- 3 Сформируйте из теста шар, положите в смазанную маслом миску, накройте салфеткой и поставьте в теплое место подходить примерно на час. За это время тесто должно увеличиться в объеме в полтора-два раза.
- 4 Приготовьте начинку. Лук нарежьте полукольцами. Печень нарежьте на кусочки среднего размера, сердечки оставьте целыми.
- 5 В сковороде на средне-сильном огне разогрейте растительное масло. Жарьте лук, помешивая, до мягкости, 5–6 минут. Переложите в миску. При необходимости добавьте масла и в пару заходов обжарьте практически до полной готовности печень и сердечки. Снимите со сковороды и дайте немного остыть. Затем нарежьте на мелкие кусочки. Соедините с зеленым и жареным луком, добавьте натертый чеснок и перемешайте.
- 6 Подошедшее тесто обомните и разделите на 12 частей. Каждую часть раскатайте в лепешку толщиной 7–8 мм. В центр выложите начинку, соедините края теста и хорошо их защипните.
- 7 Выложите пирожки швом вниз на застеленный пергаментом противень и оставьте на 30 минут для расстойки при комнатной температуре.
- 8 Смажьте размешанным с молоком желтком и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке 12–15 минут, до румяной корочки.



ТЕСТО ЗАМЕШИВАЕТСЯ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И НЕ ТРЕБУЕТ РАССТОЙКИ.

А это значит, что с начала замеса до готовых горячих булочек проходит всего минут 30. Идеальный вариант для тех, кто не дружит с дрожжевым тестом, но любит свежую выпечку к завтраку.

Быстрые творожные булочки к завтраку

НА 12 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

250 г сухого творога
жирностью 9–15%

75 г сахара

2 яйца

30 г растительного масла

250 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. соды

щепотка ванилина

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

1 яичный желток

1 ст. л. молока

2 ч. л. сахара

- 1 Творог протрите через сито. Добавьте сахар, яйца, растительное масло. Взбейте до однородного состояния. Всыпьте просеянную с содой, разрыхлителем и ванилином муку. Замесите мягкое тесто.
- 2 Разделите тесто на 12 частей, из каждой сформируйте шарик. Уложите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень.
- 3 Смажьте шарики размешанным с молоком желтком и посыпьте сахаром.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 20 минут, до румяной корочки.
- 5 Подавайте теплыми.



МЯГКИЕ И НЕЖНЫЕ, С ТОЙ САМОЙ «ПРАВИЛЬНОЙ» ПОЛИВКОЙ из сливочного масла с зеленью и чесноком. Эти пампушки будут хороши не только с борщом, но и с любым другим супом.

Пампушки к борщу

НА ФОРМУ 24×24 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

12 г сухих или 35 г

свежих дрожжей

150 мл теплой воды

1 ст. л. сахара

½ ч. л. соли

3 яйца

200 мл кефира

700–750 г пшеничной
муки

немного растительного
масла для смазывания
булочек

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

50 мл растительного
масла

75 г сливочного масла

6–7 зубчиков чеснока

5–6 веточек петрушки

¼ ч. л. соли

- 1 Дрожжи растворите в теплой воде. Добавьте все остальные ингредиенты, кроме муки. Смешайте до однородного состояния. Постепенно добавляя муку, замесите мягкое тесто.
- 2 Скатайте тесто в шар, положите в миску, накройте салфеткой и оставьте подходить в теплом месте примерно на час. За это время тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- 3 Обомните тесто и разделите на 16 частей. Из каждой части сформируйте круглую булочку и смажьте растительным маслом. Выложите в застеленную пергаментом форму и оставьте подходить еще на 30–40 минут.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке до румяной корочки, 25–30 минут.
- 5 Для поливки в сотейнике растопите сливочное масло, соедините его с растительным, добавьте соль, мелко нарубленный чеснок и петрушку. Перемешайте и снимите с огня. Полейте еще теплые пампушки. Дайте полностью остыть и подавайте.



Королевские булочки

НА 16 ШТУК

300 мл молока

15 г сухих или 40 г
свежих дрожжей

1 ч. л. сахара

500 г пшеничной муки

1 ч. л. соли

75 г сливочного масла

1 яйцо

мак и кунжут
для посыпки

- 1 Дрожжи растворите в теплом молоке с сахаром. Оставьте на 10–15 минут до появления шапочки.
- 2 Соедините муку, соль и сливочное масло. Разотрите пальцами до увлажнения муки. Соедините с молочной смесью и замесите гладкое нелипкое тесто. При необходимости добавьте дополнительную муку.
- 3 Сформируйте из теста шар, положите в миску, накройте салфеткой и оставьте подходить в теплом месте на 1–1,5 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- 4 Подошедшее тесто обомните и разделите на 16 равных частей.
- 5 Каждую часть разомните в лепешку. Края лепешки соберите к центру. Переверните шарик швом вниз, накройте ладонью и сделайте 20–30 круговых движений рукой так, чтобы закрепить узелок.
- 6 Смажьте шарики слегка взбитым яйцом, обмакните в мак или кунжут и выложите на застеленный пергаментом противень. Острым ножом или ножницами сделайте на булочках крестообразные надрезы.
- 7 Оставьте в теплом месте для расстойки на 30–40 минут.
- 8 Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 20–25 минут.
- 9 Остудите булочки на решетке.



ЭТИ БУЛОЧКИ ХОРОШИ СВОЕЙ МЯГКОСТЬЮ, К ТОМУ ЖЕ ОНИ ДОВОЛЬНО НЕЙТРАЛЬНЫЕ ПО ВКУСУ — это очень хорошо для бургера. Хлеб не должен забивать вкусы других ингредиентов. Но если вы увеличите количество сахара в тесте раза в два, то получите вкусные сдобные булочки к чаю.

Булочки для бургеров

НА 12 ШТУК

160 мл молока

120 мл воды

35 г сахара

8 г сухих или 25 г свежих дрожжей

1 яйцо

40 г сливочного масла

¼ ч. л. соли

580 г пшеничной муки

1 яичный желток

1 ст. л. молока

1 ст. л. кунжута

- 1 Смешайте молоко и воду. Добавьте сахар и дрожжи, размешайте до растворения дрожжей. Добавьте яйцо, соль и растопленное сливочное масло. Постепенно подсыпая муку, замесите гладкое тесто.
- 2 Сформируйте из теста шар, положите в миску, накройте салфеткой и оставьте в теплом месте подходить на 1–1,5 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- 3 Подошедшее тесто обомните и разделите на 12 равных частей.
- 4 Каждую часть разомните в лепешку. Края лепешки соберите к центру. Переверните шарик швом вниз, накройте ладонью и сделайте 20–30 круговых движений рукой так, чтобы закрепить узелок. Затем прижмите шарик ладонью, чтобы булочки были немного плоскими. Выложите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень.
- 5 Оставьте булочки для расстойки на 30–40 минут. За это время они должны увеличиться в объеме в 1,5–2 раза.
- 6 Подошедшие булочки смажьте смешанным с молоком желтком и посыпьте кунжутом. Выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 15–20 минут.



ЭТИ МЯГКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ БУЛОЧКИ – ПРЯМЫЕ РОДСТВЕННИКИ ТВОРОЖНЫХ ВАТРУШЕК. Но начинка из сметанного крема делает их более нежными и деликатными. Чем жирнее сметана, тем приятнее текстура начинки.

Сметанники

НА 8 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

425 г пшеничной муки

45 г сливочного масла

75 г сахара

¼ ч. л. соли

225 мл молока

7 г сухих или 20 г свежих дрожжей

ДЛЯ НАЧИНКИ:

200 г жирной сметаны

40 г сахара

1 ч. л. кукурузного крахмала

1 яичный желток

1 ст. л. молока

- 1 В теплом молоке с сахаром растворите дрожжи и дайте постоять, чтобы на поверхности образовалась шапочка. Добавьте растопленное и остывшее до комнатной температуры сливочное масло.
- 2 Муку просейте в большую миску, добавьте соль. Постепенно добавляя муку в молочную смесь, замесите однородное гладкое тесто (при необходимости добавьте дополнительную муку).
- 3 Положите тесто в миску, накройте салфеткой и оставьте на расстойку в теплом месте на 1–1,5 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- 4 Подошедшее тесто обомните и разделите на 8 частей. Из каждой сформируйте шарик и придавите его ладонью. Уложите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень. Дайте булочкам расстояться еще минут 40, предварительно накрыв полотенцем. В центр каждой расстоявшейся булочки поставьте стакан и придавите, чтобы получилась выемка под начинку.
- 5 Смажьте булочку смешанным с молоком желтком.
- 6 Для начинки сметану смешайте с крахмалом и сахаром. Выложите по 1 столовой ложке начинки в выемки булочек.
- 7 Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке 18–20 минут, до готовности.



МЯГКАЯ БУЛОЧКА С СОСИСКОЙ – ОТЛИЧНАЯ, ПРОСТАЯ В ИСПОЛНЕНИИ АЛЬТЕРНАТИВА ПИРОЖКАМ. Главное в этом деле – подобрать хорошие вкусные сосиски.

Булочки с сосисками

НА 12 ШТУК

12 небольших сосисок
7 г сухих или 20 г свежих дрожжей
1 ст. л. сахара
230 мл молока
50 г сливочного масла
¼ ч. л. соли
330 г пшеничной муки

1 яичный желток
1 ст. л. молока

- 1 Дрожжи растворите в слегка теплом молоке. Добавьте сахар, перемешайте и дайте постоять до появления шапочки, 10–15 минут.
- 2 Муку просейте с солью в большую миску. Влейте молочно-дрожжевую смесь и растопленное сливочное масло (оно не должно быть горячим, иначе дрожжи могут погибнуть), замесите гладкое нелипкое тесто. При необходимости добавьте дополнительную муку, но следите, чтобы тесто не получилось слишком крутым.
- 3 Сформируйте из теста шар, положите в смазанную маслом миску, накройте салфеткой и поставьте в теплое место подходить примерно на час. За это время тесто должно увеличиться в объеме в полтора-два раза.
- 4 Подошедшее тесто обомните и разделите на 12 частей. Из каждой сформируйте шарики.
- 5 Каждый шарик раскатайте в круг, в центр положите сосиску. От сосиски к краям сделайте диагональные надрезы с шагом около 7 мм. Заверните на сосиску верхнюю и нижнюю пары полосок. Затем поочередно накладывайте их на сосиску, как бы пеленая ее.
- 6 Сформованные булочки уложите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень и оставьте для расстойки на 30–40 минут.
- 7 Смажьте булочки размешанным с молоком желтком. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности и румяной корочки, 20–25 минут.



НЕВЕРОЯТНО МЯГКИЕ, НЕЖНЫЕ И ВКУСНЫЕ БУЛОЧКИ С ТАЮЩИМ ВО РТУ МЯКИШЕМ. Особой деликатности позволяет добиться картофельное пюре, которое увлажняет мякиш и делает его очень мягким.

Картофельные булочки

НА 12 ШТУК

150 г картофельного пюре

80 мл воды

80 мл молока

70 г сливочного масла

50 г сахара

1 ч. л. соли

1 яйцо

450 г пшеничной муки

7 г сухих или 20 г свежих дрожжей

1 яичный желток

1 ст. л. молока

- 1 Дрожжи растворите в молоке.
- 2 Воду, сахар, соль и сливочное масло смешайте и нагрейте до теплого состояния, чтобы масло начало таять. Добавьте в смесь картофельное пюре, взбейте миксером в течение 2–3 минут. Введите в смесь молоко с дрожжами, добавьте яйцо и 150 г муки и еще раз взбейте. Постепенно добавляйте остальную муку и замесите гладкое нелипкое тесто.
- 3 Сформируйте из теста шар, положите в миску, накройте салфеткой и дайте подойти в теплом месте в течение часа. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- 4 Подошедшее тесто разделите на 12 частей. Из каждой сформируйте круглую заготовку.
- 5 Выложите булочки на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень. Оставьте для расстойки на 30–40 минут — за это время заготовки должны увеличиться в объеме в 1,5–2 раза.
- 6 Подошедшие булочки смажьте смешанным с молоком желтком. Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке около 20 минут.



ЗНАМЕНИТЫЕ БАВАРСКИЕ КРЕНДЕЛИ, ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА К ПИВУ на народных гуляньях и пивных фестивалях вроде Октоберфеста. Традиционно они посыпаются крупной солью, но, как показывает опыт, вкусными получаются брецели с кунжутом или маком.

Брецели

НА 16 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

450 мл молока

12 г сухих или 35 г свежих дрожжей

1 ч. л. сахара

700 г пшеничной муки

2 ч. л. соли

ДЛЯ СОДОВОГО РАСТВОРА:

500 мл воды

1 ст. л. пищевой соды

крупная соль, кунжут, мак

- 1 Растворите дрожжи в теплом молоке. Добавьте соль и сахар. Постепенно добавляя муку, замесите гладкое эластичное тесто. При необходимости добавьте дополнительную муку в процессе замеса.
- 2 Сформируйте из теста шар, положите в миску, накройте салфеткой и оставьте подходить в теплом месте примерно на час. За это время тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- 3 Обомните тесто и разделите его на 16 частей. Каждую часть раскатайте в жгут длиной 50–60 см. Сформируйте из жгутов крендели.
- 4 Приготовьте содовый раствор. Для этого налейте в кастрюлю воду, доведите до кипения и добавьте соду. Размешайте до растворения. Держите на минимальном нагреве.
- 5 При помощи шумовки окунайте крендели в раствор и держите по 30 секунд. Переложите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень и посыпьте крупной солью, кунжутом или маком.
- 6 Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке до яркого оранжевого оттенка, 15–18 минут.



**ПОЖАЛУЙ, САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ В НАШИХ ШИРОТАХ
ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ.** Сочная начинка, поджаристая
аппетитная корочка — что еще нужно для полного счастья?
Для действительно сочной начинки важно не жалеть лука.
Сам фарш при этом может быть любым — говяжьим, свиным,
куриным или смешанным.

Беляши

НА 16 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

375 мл молока

10 г сухих или 30 г
свежих дрожжей

1 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

60 г сливочного масла

600–650 г пшеничной
муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

600 г мясного фарша

1 крупная луковица

соль и молотый черный
перец

400 мл растительного
масла для жарки

- 1 Дрожжи растворите в теплом молоке вместе с сахаром. Добавьте 2 столовые ложки муки из общего количества и размешайте до однородного состояния. Оставьте опару в теплом месте подходить на 20–30 минут.
- 2 К подошедшей опаре добавьте растопленное и охлажденное до комнатной температуры сливочное масло и соль. Постепенно добавляя муку, замесите однородное нелипкое тесто.
- 3 Сформируйте из теста шар, положите в миску, накройте салфеткой и оставьте подходить в теплом месте на 1–1,5 часа. За это время тесто увеличится в объеме вдвое.
- 4 Пока подходит тесто, приготовьте начинку. Лук мелко порубите, смешайте с фаршем. Добавьте соль и перец по вкусу. Хорошо перемешайте фарш. Разделите на 16 частей.
- 5 Обомните подошедшее тесто и разделите на 16 частей. Каждую часть раскатайте на присыпанной мукой или смазанной маслом поверхности в лепешку толщиной примерно 3–5 мм. На середину каждой лепешки положите фарш. Защипните края, оставив в центре отверстие.
- 6 В глубокой емкости на среднем огне разогрейте растительное масло. Его должно быть столько, чтобы опущенные в него беляши были погружены хотя бы наполовину.
- 7 Опустите беляши в разогретое масло сначала отверстием вниз и жарьте, пока они хорошо не зарумянятся. Переверните, чуть уменьшите нагрев и жарьте с другой стороны.
- 8 Готовые беляши переложите на бумажные полотенца, чтобы убрать лишний жир.
- 9 Подавайте теплыми.



ОТЛИЧИТЕЛЬНАЯ ОСОБЕННОСТЬ ЭТИХ ИСПАНО-МЕКСИКАНСКИХ ПИРОЖКОВ в том, что тесто в них песочное, оно же ложно-слоеное. Оно хорошо сочетается с несладкими начинками. В данном случае — с куриным фаршем и грибами.

Эмпанады с курицей и грибами

НА 20 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

500 г пшеничной муки
250 г сливочного масла
½ ч. л. соли
3–4 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1 луковица
200 г шампиньонов
2 ст. л. растительного масла
400 г куриного фарша
½ ч. л. сушеного тимьяна
1 маленький пучок петрушки
2–3 зубчика чеснока
1 ст. л. панировочных сухарей
50 г полутвердого сыра
соль и молотый черный перец по вкусу

1 яйцо для смазывания пирожков

- 1 Для теста положите в чашу блендера муку, соль и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте воду и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Приготовьте начинку. Лук и петрушку мелко порубите. Грибы нарежьте тонкими пластинками. Сыр натрите на крупной терке. Чеснок измельчите.
- 3 В сковороде на средне-сильном огне разогрейте растительное масло. Положите в сковороду лук и жарьте, помешивая, 2 минуты. Добавьте грибы и жарьте, помешивая, еще 3–4 минуты. Переложите в миску. Добавьте в сковороду еще немного растительного масла и фарш. Жарьте, помешивая, пока все кусочки не потеряют розовый оттенок и не станут матовыми. Переложите в миску к луку и грибам. Добавьте панировочные сухари, сыр, чеснок, тимьян и петрушку. Посолите и поперчите. Перемешайте.
- 4 Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и вырежьте выемкой круги (диаметр 11–12 см). На каждый круг выложите начинку, защипните края и придавите их вилкой по шву.
- 5 Выложите пирожки на застеленный пергаментом противень и смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке до румяной корочки, около 20 минут.
- 6 Подавайте теплыми.



С ромовой бабой из постсоветского пищедрома этот роскошный десерт имеет крайне мало общего. Баба по этому рецепту пропитана ароматным ромовым сиропом и подается с нежным заварным кремом. Это десерт, достойный ресторана. И он стоит каждой потраченной на него минуты.

Ромовая баба с заварным кремом

НА 22 МАЛЕНЬКИЕ БАБЫ ИЛИ НА 12 СТАНДАРТНЫХ

ДЛЯ ТЕСТА:

130 мл молока

4 яйца

20 г сахара

20 г меда

7 г сухих или 20 г свежих
дрожжей

75 г сливочного масла

1 ст. л. апельсиновой цедры

1 ч. л. лимонной цедры

340 г пшеничной муки

ДЛЯ СИРОПА:

1 л воды

400 г сахара

100 мл темного рома

1 апельсин

1 небольшой лимон

ДЛЯ КРЕМА:

4 яичных желтка

80 г сахара

30 г кукурузного крахмала

180 мл молока

150 мл сливок жирностью
33%

50 г белого шоколада

120 г сливочного масла



1 Для крема желтки взбейте с сахаром и крахмалом. Смесь молока и сливок доведите до кипения и при постоянном помешивании венчиком введите в яичную смесь. Перелейте массу обратно в кастрюлю, снова поставьте на плиту и на среднем нагреве при постоянном помешивании венчиком заварите до загустения. Снимите с огня, добавьте мелко нарубленный шоколад и размешайте до растворения. Переложите крем в миску и накройте пищевой пленкой в контакт. Полностью остудите.



2 Приготовьте тесто. В миску выложите растопленное масло, яйца, молоко, дрожжи, сахар, мед, апельсиновую и лимонную цедру (цедру натрите с апельсина и лимона для сиропа). Добавьте муку и замесите тесто — оно будет довольно жидким. Вымешивайте тесто 7–10 минут.



3 Переложите тесто в кондитерский мешок и распределите по формочкам, заполняя их на половину объема.



4 Оставьте тесто в формах на расстойку примерно на час — за это время заготовки должны увеличиться в объеме вдвое.

5 Выпекайте бабы в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, около 20 минут.

6 Приготовьте сироп. Соедините сахар, воду, нарезанные ломтиками лимон и апельсин (те самые, с которых вы натерли цедру для теста). Варите, помешивая, до растворения сахара. Снимите с огня.



7 Остудите сироп до комнатной температуры и влейте ром. Перемешайте. Перелейте сироп в широкую емкость — например, в форму для запекания. Положите в сироп горячие бабы. Выдержите 5–7 минут, затем переверните и держите еще 5–7 минут. Переложите на решетку, установленную над миской или формой, и оставьте стекать. Полностью остудите.

8 Остывшую заготовку заварного крема взбейте миксером до однородного состояния. Добавьте сливочное масло комнатной температуры и еще раз взбейте.

9 Остывшие бабы надрежьте на 2/3 глубины вдоль. В разрезы отсадите заварной крем.



ХОТИТЕ ИСПЕЧЬ ДОМА ЧТО-ТО КРАСИВОЕ, НО ПРИ ЭТОМ СИЛЬНО НЕ ЗАМОРАЧИВАТЬСЯ? Берите этот рецепт — и пеките! Яблоки, слоеное тесто, сахар и корица. Все. Больше ничего и не надо. Разве что формочку для маффинов придется откопать из недр кухонного шкафа. Яблоки для этого рецепта лучше брать с красной кожицей — так ваши «розы» получатся более красивыми.

Яблочные розы в слоеном тесте

НА 6 ШТУК

400 г слоеного бездрожжевого теста*

3 красных яблока

1 ст. л. лимонного сока

3 ст. л. сахара

1 ч. л. молотой корицы

50 г сливочного масла

* В этом рецепте необходимы тонкие листы слоеного теста — учитывайте это при выборе продукта в магазине.



1 Яблоки разрежьте на половинки, вырежьте сердцевину. Кожуру не счищайте. Нарезьте на тонкие ломтики, сложите в миску, полейте лимонным соком и перемешайте.



2 Один лист теста (ширина — 10–13 см) смажьте растопленным сливочным маслом. По верхнему краю выложите яблоки. Посыпьте сахаром и корицей.



3 Сложите лист пополам — так, чтобы нижний край сошелся с верхним, но яблоки при этом выглядывали.



4 Сверните конструкцию в рулетик и поставьте в формочку для маффинов. Повторите с оставшимся тестом и яблоками.

5 Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

6 Подавайте теплыми или полностью охлажденными.



ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b





Хотите наполнить дом уютом, порадовать друзей, отвлечься от насущных проблем — испеките пирог! В своей новой книге я собрала для вас рецепты на любой случай, начиная с самых простых пирогов на кексовом тесте и заканчивая выпечкой по особому поводу — с прослоенными кремом коржами и сложными комбинированными вкусами.

Вы научитесь обращаться с дрожжевым тестом, печь мягкие булочки, сочные хачапури и изысканные ромовые бабы. Вам с легкостью покорятся киши и тарты. А бисквитные пироги будут казаться чем-то невероятно простым и понятным.

Каждый рецепт в этой книге проверен — лично мной и многочисленными читателями «Вкусного блога».

Вдохновляйтесь, дерзайте и пеките!

Все получится!

Ваша Татьяна Назарук

«Вкусный блог» для меня — история о том, как юрист со стажем превратился в профессионального кондитера, просто вроде бы почитывая кулинарный сайт. Я очень избирательна, люблю краткость, точность, понятность изложения и юмор. Все это есть в блоге Татьяны Назарук. Говорят, что нельзя объять необъятное, но Таня доказала, что можно! Идеальные рецепты в одном месте, технологические секреты, лайфхаки и всегда приятная обратная связь. Я верна «Вкусному блогу» уже 12 лет и желаю дальнейших успехов!

Елена Филатова, Москва

Именно благодаря «Вкусному блогу» я научилась делать отменные чизкейки, бисквиты и заварной крем. Но дело не только в кулинарных навыках. Блог Татьяны стал для меня настоящей опорой в сложные времена. Когда казалось, что в жизни не осталось ничего хорошего, я устроила марафон кексов и каждую субботу пекла новый. С яблоками, с корицей, с изюмом, круглые и квадратные. Каждый кекс получался удачнее предыдущего, а каждую субботу мне становилось лучше. Я желаю каждому, кто будет готовить по рецептам Татьяны, почувствовать эту простую и очень приятную магию кулинарии.

Анна Гетьман, Киев

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

@ breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-121246-9



9 785041 212469 >

