

Этот файл был взят с сайта

<http://all-ebooks.com>

Данный файл представлен исключительно в ознакомительных целях. После ознакомления с содержанием данного файла Вам следует его незамедлительно удалить. Сохраняя данный файл вы несете ответственность в соответствии с законодательством.

Любое коммерческое и иное использование кроме предварительного ознакомления запрещено.

Публикация данного документа не преследует за собой никакой коммерческой выгоды.

Эта книга способствует профессиональному росту читателей и является рекламой бумажных изданий.

Все авторские права принадлежат их уважаемым владельцам.

Если Вы являетесь автором данной книги и её распространение ущемляет Ваши авторские права или если Вы хотите внести изменения в данный документ или опубликовать новую книгу свяжитесь с нами по email.

Золотые
рецепты



от ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА

Елена СУЧКОВА

БАБУШКИНЫ ПИРОГИ



Сучкова Е. М.

С 916 Бабушкины пироги. — М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002. —
32 с.: ил. — (Золотые рецепты).

ISBN 5-94846-023-1

В этой книге — оригинальные рецепты пирогов, булочек, оладьев, кексов, блинчиков и других видов выпечки. Все они просты в приготовлении и очень вкусны. Автор — Елена Михайловна Сучкова, мастер-кондитер, лауреат и дипломант многих российских и международных выставок. Большинство из представленных в книге рецептов публикуется впервые.

Для широкого круга читателей.

ББК 36.997

© Сучкова Е. М., 2001

© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС Гранд»,
2001

© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС Гранд»,
оформление, 2001

ISBN 5-94846-023-1

Дорогие хозяйки!

В этой книге я предлагаю вам рецепты разнообразной выпечки — пирогов, булочек, кексов, оладьев, блинов и многого другого.

Как приятно в выходной день испечь что-нибудь к чаю, посидеть за столом с родными или позвать гостей! А как радуются дети сладким пирожкам, воздушному хворосту, яркой пицце, приготовленным бабушкой, мамой!

Выпечка — это творческий процесс. Это несложно и очень увлекательно, нужно только попробовать. Изобретайте. Пусть ваши изделия будут самыми вкусными.

Желаю удачи!

Елена Сучкова

Перед тем как начать готовить

Инвентарь и приспособления для кондитерских изделий

Миксер. Он может быть механический, электрический, ручной и настольный. Вы сами должны определить, какой миксер вам больше нравится. У миксера есть венчики, они предназначены для взбивания и перемешивания теста, сливок и других ингредиентов.

Мерная кружка. Она более точно укажет вам количество взятого сырья, жидкости, сыпучих продуктов.

Ножи.

Пластмассовый скребочек — для теста.

Выемки пластмассовые, металлические разных размеров и форм.

Металлические формы.

Пергаментная или пекарская бумага — для выпечки.

Фольга — для запекания кондитерских изделий, застилания форм.

Полиэтиленовая пленка — для упаковки полуфабрикатов для застилания форм.

Соковыжималка — для приготовления сока лимона, апельсина.

Бумажные стаканчики — для готовых пирожных, кексов, а также для выпечки бисквитов. Салфетки резные (подкладываются под торт, пирожные).

Форма круглая с низким рифленным краем. Новую форму нужно хорошо промыть мыльным раствором, затем смазать маслом растительным и прокалить в духовке при температуре 220 °С в течение 15—20 мин.

Скатка — для раскатывания теста.

Сито — для просеивания муки, крахмала, какао.

Доска разделочная (деревянная).

Кисточки.

Противни и листы. Бывают с двумя и четырьмя загнутыми краями. Листы перед выпечкой смазывают жиром, пользуясь при этом кисточкой, мягкой тканью.

Дрожжевое тесто

Мука — 1300 г,
дрожжи — 18 г,
сахарный песок — 90 г,
масло растительное —
2 ст. ложки, яйца —
2 шт., соль — 20 г,
вода или молоко —
столько, чтобы тесто
было мягкое,
но не липкое

Для дрожжевого теста характерно то, что в него входят дрожжи. Они могут быть сырыми (расфасованы по 100 г и 1 кг) и сухими (расфасованы по 11 и 500 г). Сырые дрожжи перед замесом теста нужно развести в теплом молоке или воде до полного растворения, чтобы не осталось ни одного комочка. Сухие дрожжи соединяют с мукой, и тогда они лучше распределяются по всему тесту.

Дрожжевые клетки в тесте развиваются благодаря сахару, теплу и воздуху. Тесто поднимается. Его следует обмять (осадить) до трех раз, чтобы дрожжи могли попасть на свежие участки, обогатиться кислородом. При обминке теста удаляется углекислый газ.

Особенность дрожжевого теста состоит в том, что все компоненты замешиваются одновременно, т. е. в посуду сразу помещают муку, сахар, соль, дрожжи, яйца, масло, молоко (воду). Масло лучше вливать в конце замеса (после молока). Если вы используете маргарин или сливочное масло, его надо растопить перед замесом.

Дрожжевое тесто также делают на опаре — это когда дрожжи разводят водой или молоком и соединяют с небольшим количеством сахара и муки, затем все ставят в небольшой емкости в теплое место. Происходит брожение, опара пузырится и увеличивается в объеме. Затем в опару добавляют все продукты по рецептуре. После замеса тесто должно быть однородным, хорошо отставать от рук и посуды. Его накрывают чистой салфеткой или полиэтиленовой пленкой, чтобы не образовывалась сухая корочка.

Дрожжевое слоеное тесто

На 1 кг муки: масло
сливочное — 20 г,
молоко — 400 мл,
яйца — 2 шт., дрожжи
свежие — 70 г, масло
сливочное или
маргарин — 60 г,
мука — 200 г, соль — 10 г

Сначала готовят дрожжевое тесто, скатывают его в шар и укладывают на 20 мин на стол, накрыв салфеткой.

Затем берут масло или маргарин комнатной температуры и соединяют с небольшим количеством муки, формируют в квадрат. Тесто и масло помещают в холод на 20—30 мин.

Затем тесто раскатывают в небольшой пласт, на середину укладывают масло (желательно, чтобы масло и тесто по мягкости были одинаковыми) и заворачивают масло в тесто, накрывая его сверху, слева, справа, снизу. Готовый конверт раскатывают на столе в пласт.

Лучше это делать на деревянном столе, обязательно подпыленном мукой.

Когда у вас получилась лента из теста, сложите ее в 4 раза слева и справа к центру, а затем пополам. Переверните тесто швом к краю стола и снова раскатайте ленту, затем сложите ее втрое. Тесто убирается в холодильник на 30 мин, затем повторяют раскатку. Ленту теста сворачивают в 3—4 раза и снова убирают в холод. Затем тесто можно раскатывать на весь стол и нарезать на квадраты, треугольники и т. д.

Слоеное тесто

На 1 кг муки: вода — 500 мл, яйцо — 1 шт., сахарный песок — 20 г, масло сливочное или маргарин — 600 г, соль — 10 г

Слоеное тесто называется так потому, что изделия из него имеют слои, и чем добросовестней вы отнесетесь к приготовлению этого теста, тем больше их будет. Тесто готовится так же, как дрожжевое слоеное, только без дрожжей: при замесе теста смешиваются сразу все компоненты (мука, соль, яйца, вода, можно добавить немного спиртного, лимонной кислоты). Тесто скатывают в шар и оставляют на столе на 20 мин. За это время оно вызревает, становится более эластичным.

Затем, так же как и в дрожжевом слоеном тесте, масло или маргарин смешивают с мукой и формируют квадрат или прямоугольник, который помещают в холод, чтобы тесто и масло были одной консистенции.

Затем тесто раскатывают в пласт на столе, подпыленном мукой, укладывают по центру масляный квадратик и заворачивают его конвертом. Раскатывают пласт в виде ленты, которую сворачивают вчетверо, раскатывают снова в ленту и сворачивают втрое. Ставят в холодильник на 30 мин. Завернутое тесто снова раскатывают в ленту и сворачивают в 3—4 раза, ставят в холод. Затем тесто раскатывают в пласт и режут его на квадраты, треугольники или формируют большие пироги (тогда из него вырезают круг и укладывают в форму, скороду или на противень).

Если вы готовите пирожки, то нижний пласт теста всегда прокалывайте вилкой, чтобы слои поднимались равномерно. Слоеные изделия смазывают взбитым яйцом, но надо следить за тем, чтобы смазка не затекла на края, иначе слои слипнутся и не поднимутся.

Можно купить готовое слоеное тесто — это упростит процесс приготовления ваших изделий.

Бабушкины пироги

Пирог яблочный

Тесто: мука —

1,5 стакана, дрожжи — 30 г, масло сливочное или маргарин — 50 г, сахарный песок — 1,5 ст. ложки, яйца — 3 шт., соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, молоко или кефир — столько, чтобы тесто получилось средней консистенции.

Начинка: яблоки — 1 кг, сахарный песок — 2 ст. ложки, корица молотая — 1 чайная ложка (без верха), орехи фундук молотые — 100 г, яйцо для смазки — 1 шт.

1. Дрожжи развести в теплом молоке до полного растворения. Добавить сахарный песок. Перемешать.

2. Добавить яйца, соль и муку. Замесить тесто. Влить в тесто растопленное масло и хорошо вымесить. Тесто должно быть не густое и не жидкое, оно должно быть средней консистенции. Если тесто слишком густое, нужно добавить еще молока, если жидкое — муки.

3. Накрыть тесто пленкой. Когда тесто начнет подниматься, обмять его. Когда оно поднимется во второй раз, снова обмять.

4. Приготовить начинку. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить семенную часть, мелко нарезать яблоки кубиками.

5. Готовое тесто разделить пополам. Каждую половину раскатать в пласт размером с противень.

6. Кондитерский лист смазать маслом, уложить первый пласт теста. На пласт выложить яблоки, посыпать сахарным песком, корицей, молотыми орехами.

7. Накрыть вторым пластом теста. Сверху наколоть вилкой.

8. Взбить яйцо и смазать им пирог.

9. Выпекать в горячем духовом шкафу (220—240 °C) до румяного цвета. Готовность определить проколом деревянной палочки.

Хлеб с зерновой смесью

Мука пшеничная высшего сорта — 2 стакана, зерновая смесь (мука грубого помола) — 1 стакан, яйцо — 1 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, соль — 1 чайная ложка, молоко, кефир или простокваша — 1 стакан, сливочное масло растопленное — 1 ст. ложка, дрожжи сухие — 1 пачка (11 г)

1. В емкость поместить теплое молоко, яйца, соль, сахарный песок, растопленное масло. Все перемешать до растворения сахара и соли.

2. Муку смешать с зерновой смесью, сухими дрожжами.

3. Все соединить. Замесить тесто.

4. Тесто убрать в теплое место, накрыть крышкой, дать подойти, затем обмять и снова дать подойти.

5. Подготовить форму для выпечки хлеба. Это может быть кастрюля, широкая консервная банка. Форму выложить промасленной бумагой.

6. Скатать из теста шар. Уложить его на дно формы, швом вниз. Дать тесту подняться.

7. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, подогретую до 170 °С. Выпекать до золотистого цвета в течение 30—45 мин.

8. Готовность определить проколом ножа или деревянной палочки. Достать форму из печи, аккуратно вынуть хлеб, накрыть его тканью.

Готовый хлеб имеет серый цвет, на разрезе — равномерно распределенные поры, также видны семена (кукуруз, подсолнечник и т. д.).

Слоеный пирог с мясной начинкой (фото)

Тесто слоеное — 400 г,
яйцо для смазки — 1 шт.

Начинка: луковица
средняя — 1 шт., масло
для жарки лука — 2 ст.
ложки, фарш мясной —
400 г, шампиньоны —
300 г, помидоры
маленькие — 4 шт., сыр
тертый мягкий — 150 г,
перец, соль — по вкусу

1. Приготовить слоеное тесто по основному рецепту или купить готовое тесто в магазине.

2. Лук мелко порезать, обжарить.

3. Жареный лук соединить с мясным фаршем.

4. Грибы промыть. Отварить без соли в течение 20 мин, порезать ломтиками.

5. Отварные грибы соединить с фаршем, тушить 5 мин, посолить, поперчить.

6. Помидоры порезать кубиками, $\frac{1}{3}$ часть добавить в фарш, остальные отложить.

7. Сковороду или форму выложить раскатанной из слоеного теста круглой лепешкой. Выложить всю начинку, сверху посыпать оставшимися помидорами, тертым сыром.

8. Из обрезков теста скрутить жгутики, выложить по краю, а в центре из них сделать сеточку. Сделать из жгутиков розочки, разместить в центре пирога. Смазать пирог взбитым яйцом.

9. Поставить в духовку на 35 мин, температура 210—220 °С.

10. Готовый пирог можно смазать маслом, он будет блестеть. Слегка остудить, выложить на блюдо и подать к столу. Остывший пирог можно подогреть в микроволновой печи.

«Бабушкин пирог»

Мука — 4,5 стакана,
сахар — 1 ст. ложка,
масло сливочное — 100 г,
масло растительное —
2 ст. ложки, дрожжи
сухие — 1 $\frac{1}{2}$ пакетика

1. Муку соединить с дрожжами.

2. Остальные продукты смешать, всыпать муку с дрожжами. Замесить плотное, но не очень крутое тесто.

3. В кастрюлю налить холодной воды. Опустить в нее тесто. Поставить в холодильник на 30 мин.

4. Вынуть тесто из воды, подсыпать мукой.



(17 г), яйца — 2 шт.,
желток — 2 шт.,
молоко — 250 мл, яйцо
для смазки — 1 шт.,
мука на подпыл — 200 г,
масло растительное
для смазки — 30 г.

Начинка: творог — 1 кг,
сахар — 5 ст. ложек,
яйцо — 1 шт.,
ванильный сахар —
1 пакетик, красная
смородина — 1 стакан

Разделить на 2 части и убрать в морозильную камеру на 30 мин.

5. Творог размять, всыпать сахар, вбить яйцо, всыпать ванильный сахар, все перемешать, чтобы масса была однородная, всыпать стакан ягод. (Ягоды можно брать любые — и малину, и смородину, и изюм). Все перемешать.

6. Тесто вынуть из морозильной камеры.

7. Противень смазать маслом.

8. На столе, посыпанном мукой, раскатать большой круг. Уложить на противень. Разместить фарш, отступив от края лепешки 1 см, края смазать яйцом. На столе раскатать второй пласт и накрыть им пирог. Лишнее тесто обрезать и положить на стол. Пирог наколоть вилкой. Края защипать, как у пельменей или вареников. Весь пирог смазать яйцом. Из образков теста сделать ленточки, нанести насечки с двух сторон наискось и уложить ленточки на пирог. В центр поместить розочки. Для этого ленточки не надрезают, а просто сворачивают в рулет и укладывают на смазанный яйцом пирог. Выпекать пирог при температуре 180 °С в течение 50 мин. Готовый пирог смазать растительным маслом.

По этому рецепту можно приготовить пирог с любым фаршем: мясным, рыбным, грибным.

Кулебяка с мясом

Тесто: мука — 500 г,
сахарный песок — 20 г,
соль — 10 г, дрожжи
сырые — 20 г, яйца —
2 шт., вода — 250 мл.
Начинка: мясо — 400 г,
яйца вкрутую — 3 шт.,
масло растительное —
50 г, лук репчатый — 40 г,
соль — 10 г, перец
черный молотый —
по вкусу, зелень укропа,
петрушки мелко
резаная — по вкусу

1. Замесить дрожжевое тесто (см. *Дрожжевое тесто*). Дать тесту подойти.

2. Из теста раскатать пласт толщиной 8 мм. Разделить на три части: две равные и одну совсем маленькую.

3. Приготовить фарш. Мясо порезать на мелкие кусочки. Обжарить. Затем с солью, перцем, зеленью потушить до мягкого состояния. Пропустить мясо через мясорубку. Обжарить лук (жир от жарки мяса можно использовать для жарки лука). Соединить мясо с луком, зеленью, тертыми на терке яйцами. Посолить и поперчить по вкусу.

4. Края двух кулебяк (равные части теста) смазать взбитым яйцом. На каждую по центру выложить фарш, соединить края, защипать.

5. Выложить кулебяки швом вниз на противень, смазанный маслом. Наколоть каждую кулебяку вилкой в нескольких местах, смазать сверху взбитым яйцом.

6. Маленький кусочек теста раскатать в ленту. Приготовить украшение в виде цепочки листочков. Для этого на ленте из теста с двух сторон сделать надрезы, затем ленту змейкой уложить на кулебяку и смазать взбитым яйцом.

7. Кулебяки поставить в теплое место на 20 мин.

8. Выпекать при 180—190 °С в течение 35—40 мин.

Капустник блинчатый

Тесто дрожжевое:

мука — 1 кг, сахарный
песок — 60 г, дрожжи
сырые — 50 г, масло
сливочное — 20 г, яйца —
2 шт., вода — 250 мл,
молоко — 250 мл,
соль — 20 г.

Тесто для блинов:

мука — 200 г, сахарный
песок — 10 г, яйца —
2 шт., молоко — 200 мл,
масло сливочное — 50 г,
соль — 5 г.

Начинка: капуста — 740 г,
масло сливочное — 50 г,
яйца — 80 г, перец
молотый — 2 г, зелень —
10 г, мука — 20 г, соль —
20 г.

1. Замесить дрожжевое тесто (см. *Дрожжевое тесто*).

2. Замесить тесто для блинов.

3. Испечь тонкие блинчики.

4. Капусту нарезать соломкой, обжарить.

5. Лук обжарить. В конце жарки добавить муку.

6. Яйца (2 шт.) отварить вкрутую, натереть на терке.

7. Смешать капусту, лук, яйца, масло, соль, перец, зелень.

8. Тесто разделить на две части: одну поменьше, другую побольше.

9. Меньшую часть раскатать в пласт в виде лепешки, уложить на нее часть фарша, накрыть блинчиком, затем снова положить фарш, затем — снова блинчик и т. д.

10. Большую часть теста также раскатать в лепешку, она получится большего диаметра. Этой лепешкой покрыть все слои, края первой и второй лепешек соединить и защипать.

11. Наколоть капустник вилкой, смазать взбитым яйцом. Выдержать на листе 15—20 мин.

12. Выпекать на слабом огне до румяного цвета.

Кулебяка с картошкой и грибами

Тесто: мука — 500 г,
сахарный песок — 10 г,
дрожжи — 25 г, масло
сливочное — 20 г, яйцо —
1 шт., молоко — 250 мл,
соль — 5 г.

Начинка: картошка —
300 г, яйца — 4 шт.,
грибы — 100 г, молоко —
50 мл, масло сливочное —
20 г, лук репчатый — 50 г.

1. Замесить дрожжевое тесто, дать ему выбродиться.

2. Картофель отварить, слить воду, добавить масло, молоко.

3. Грибы обжарить.

4. Лук обжарить.

5. Соединить картофель, лук, грибы, мелко резаную зелень.

6. Тесто раскатать в пласт в виде лепешки. В центр поместить фарш. Края соединить так, чтобы получился треугольник. Края защипать веревочкой.

зелень укропа,
петрушки, лука мелко
резаная — по вкусу,
соль — 10 г.
Яйцо для смазки — 1 шт.

7. Пекарский лист смазать маслом. Уложить на него кулебяку. Смазать кулебяку взбитым яйцом и дать подойти еще в течение 15—20 мин.

8. Выпекать при 180—190 °С в течение 40—45 мин до готовности.

Пирожки слоеные с грибами и картошкой (фото)

Тесто слоеное — 1 кг.

Фарш: шампиньоны —

500 г, луковица

средняя — 1 шт., масло

для жарки — 50 г,

сметана — 3 ст. ложки,

соль — по вкусу, зелень

петрушки, лук, укроп.

Масло растительное для

смазки листа — 30 г,

яйцо для смазки — 1 шт.

Выход: 17—18 пирожков

1. Приготовить слоеное тесто по основному рецепту (см. *Слоеное тесто*).

2. Тесто вынуть из холодильника, раскатать в ленту толщиной 0,3—0,4 см, разрезать на квадратики. Проколоть вилкой.

Можно использовать покупное слоеное тесто, но перед работой его необходимо слегка разморозить в микроволновой печи или просто подождать, когда оно станет более мягким и поддающимся растягиванию.

3. Яйцо взбить вилкой и кисточкой смазать половину квадратиков теста.

4. На смазанный квадратик уложить фарш, накрыть его вторым квадратиком слоеного теста.

5. Прижать пальцами тесто, надавливая на него вокруг фарша.

6. Вилкой нажать на края пирожка со всех сторон.

7. Смазать верх пирожков яйцом. Уложить на противень. Выпекать в разогретом до 210—220 °С в жарочном шкафу 20 мин.

Приготовление фарша

1. Картофель отварить, воду слить, добавить сметану и рубленую зелень.

2. Грибы замочить на 20 мин, мелко нарезать. Выложить на горячую сковороду и выпарить весь сок. Как только сковорода будет сухой, влить растительное масло, обжарить грибы. Посолить.

3. Луковицу очистить, мелко порезать, обжарить. Соединить с картошкой.

4. Жареные грибы также соединить с картошкой.

Пирожки жареные

Тесто для пирожков

с фруктовой и ягодной

начинкой: мука —

2 стакана, яйцо — 1 шт.,

Для этих пирожков можно брать любые начинки: фруктовую, ягодную, рыбную, мясную и т. д.

1. Смешать все компоненты до однородной массы. Тесто должно получиться мягким, негустым.



сметана 20%

жирности — 200 г,

соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки,

сахарная пудра — 1 ст.

ложка, ванильный

сахар — $\frac{1}{2}$ пакетика.

Тесто для пирожков

с мясной, рыбной,

овощной, грибной

начинкой: мука —

2 стакана, сметана 20%

жирности — 150 г,

яйца — 2 шт., соль —

$\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Жир для жарки

2. Убрать тесто в холодильник на 1 ч.

3. Вынуть тесто из холодильника, разделить на равные части. Каждую часть раскатать в лепешку, в центр лепешки уложить подготовленный фарш. Защипать края.

4. Нагреть масло на сковороде. Уложить пирожки в масло швом вниз, обжарить с обеих сторон.

Жареные пирожки хорошо подавать с молоком.

Начинки для жареных пирожков

Начинка яблочная

Яблоки — 500 г,

сахарный песок — 150 г,

корица — на кончике

ножа, изюм (по

желанию) — 100 г

1. Яблоки вымыть, удалить сердцевинки, нарезать кубиками.

2. Пересыпать яблоки сахарным песком с корицей и сразу уложить в пирожки. Если яблоки дадут сок, будет неудобно защипывать края пирожков. Сок, если он все-таки появился, нужно слить, а края теста слегка припудрить мукой.

Начинка из картофеля и сушеных грибов

Картофель среднего

размера — 6—7 шт.,

лук — 4 шт., яйца —

2 шт., масло

сливочное — 3 ст. ложки,

зелень (укроп, петрушка),

соль, перец — по вкусу

1. Картофель очистить, отварить, помять в пюре.

2. Грибы замочить, отварить, порезать.

3. Зелень порубить.

4. Лук мелко порезать, обжарить.

5. Часть лука смешать с грибами и еще раз обжарить в течение 2 мин.

6. Смешать картофель, лук, лук с грибами, перец, соль, зелень.

Булочки с медом

Мука — 2,5 стакана,

молоко — 1,25 стакана,

дрожжи свежие — 30 г,

сахарный песок — 1 ст.

ложка, мед — 3 ст.

ложки, масло сливочное —

100 г, яйца — 3 шт.,

ванильный сахар —

$\frac{1}{2}$ пакетика, соль — 10 г

1. Теплое молоко (100 г) смешать с дрожжами, половиной муки от рецептуры, сахарным песком. Поставить в теплое место.

2. Когда опара станет подниматься, добавить оставшееся молоко, яйца, мед, соль, ванильный сахар, оставшуюся муку. В конце влить растопленное сливочное масло. Замесить тесто.

3. Дать тесту подойти.

4. Свернуть из теста жгут, нарезать его на равные части, скатать шарики, уложить на пекарский лист, накрыть полотенцем.

5. Когда булочки увеличатся в объеме, слегка прижать их и дать им постоять еще 15 мин.

6. Смазать булочки водой. По желанию, можно смазать булочки взбитым яйцом и обсыпать орехами. Выпекать при 230 °С до готовности.

7. Горячие булочки смазать маслом.

Семейный батон

Мука пшеничная высшего сорта — 200 г, мука кукурузная — 200 г, масло растительное — 2 ст. ложки, молоко — 1,25 стакана, соль — 1 чайная ложка, сахарный песок — 1 ст. ложка, дрожжи сырые — 15—20 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт.

1. Смешать молоко, дрожжи, сахарный песок, соль, яйца, растопленное сливочное масло, растительное масло.

2. Всыпать муку (кукурузную и пшеничную). Готовое тесто должно отставать от рук.

3. Поставить тесто в теплое место.

4. Когда тесто подойдет (поднимется), обмять его и сформовать батон.

5. Уложить батон на кондитерский лист, смазанный маслом, накрыть полотенцем. Когда батон увеличится в объеме, острым ножом сделать наискось 5—6 насечек.

6. Смазать с помощью кисточки или сбрызнуть всю поверхность водой и выдержать батон в теплом месте еще 5 мин.

7. Выпекать в разогретом духовом шкафу при 210 °С до образования румяной корочки (25—30 мин).

8. Готовый батон смазать маслом при помощи кисточки, накрыть на 5—10 мин тканью (полотенцем).

Пирог с ягодами «Дачный»

Тесто: мука — 1,25 стакана, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 90 г, яичные желтки — 2 шт., яйцо — 1 шт., дрожжи — 20 г, соль — щепотка, сахарный песок — 3 ст. ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{2}$ пакетика (5 г).

Начинка: ягоды любые — 2 стакана, яйца — 2 шт., сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, сахарный песок — 2 чайные ложки. Яйцо для смазки — 1 шт.

1. Дрожжи развести в молоке, добавить яйцо, желтки, сахарный песок, ванильный сахар, соль, муку. В конце добавить растопленное сливочное масло. Вымесить тесто до однородной консистенции. Тесто не должно липнуть к рукам.

2. Дать тесту подняться, обмять его.

3. Часть теста оставить для приготовления бортика, остальное тесто раскатать в круглую или квадратную лепешку. Толщина лепешки около 9 мм.

4. Лепешку уложить на смазанный маслом кондитерский лист или в форму, края лепешки смазать яйцом.

5. Скатать из оставшегося теста жгутик, уложить его по краю лепешки.

6. Поставить лепешку в теплое место и дать ей еще немного подойти (20 мин).



7. Взбить сметану с сахарным песком и яйцом.
8. Насыпать на лепешку ягоды (малину, чернику, смородину и т. д.), залить взбитой сметанной смесью. Край лепешки смазать взбитым яйцом. Сразу поставить выпекать в разогретый духовой шкаф при температуре 210—230 °С.
9. Выпекать до готовности в течение 25—30 мин. Лепешка должна подрумяниться.

Пирожки с яблоками (фото)

Тесто: мука — 500 г,
сахар — 50 г, соль — 10 г,
масло растительное —
3 ст. ложки, яйца —
2 шт., дрожжи сухие —
10 г, молоко.

Начинка: сахар — 100 г,
корица — 1 чайная
ложка, яблоки среднего
размера — 10 шт.

Масло растительное для
смазки пирогов — 80 г,
для смазки листов — 30 г.

Выход: 18—19 шт.

1. Муку смешать с дрожжами.
2. Оставшиеся продукты соединить в миске (молоко подогреть до комнатной температуры), перемешать, всыпать муку. Накрыть целлофаном. Поставить в теплое место.
3. Яблоки освободить от семян, нарезать мелкими кубиками, смешать с сахаром и корицей. Фарш нужно готовить тогда, когда тесто уже можно разделять, чтобы из яблок не успел выйти сок.
4. Подошедшее тесто выложить на стол, подпыленный мукой. Нарезать на жгуты, затем на равные части весом примерно 60—70 г.
5. Шарики теста накрыть целлофаном, оставить подходить еще 20—30 мин. Затем каждый шарик теста раскатать скалкой в лепешку, в центр уложить яблочный фарш. Сверху пирожок защипывается и укладывается на противень, смазанный маслом.
6. Противень с пирогами накрыть тканью или целлофаном. Через 20—30 мин кисточкой с водой смазать каждый пирожок. Выпекать при температуре 230—240 °С в течение 10—12 мин. Горячие пирожки смазать растительным маслом, накрыть чистой салфеткой или подать сразу к столу.

Блинчики ванильные со сметаной

Мука — 300 г, яйца —
3 шт., масло сливочное
или маргарин — 100 г,
кефир или кислое молоко,
сахарный песок —
1 чайная ложка (10 г),
ванильный сахар —
1/2 пакетика, соль —
1/2 чайной ложки

1. Отделить желток от белка.
2. Желтки смешать с растопленным маслом, мукой, кефиром. Всыпать ванильный сахар. Вымесить до однородной массы, которая должна иметь консистенцию густой сметаны.
3. Белки взбить, добавить в мучную массу. Все хорошо перемешать и сразу выпекать блинчики.
4. Готовые блинчики подать со сметаной (или медом, джемом, вареньем).

Пирог с земляникой

Тесто: мука —

2 стакана, сахарный песок — 2 ст. ложки, соль — 1 чайная ложка (без верха), яйца — 2 шт., дрожжи — 25 г, масло сливочное — 25 г, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана.

Начинка: земляника — 2 стакана, сахарный песок — 2 ст. ложки, крахмал — 1 ст. ложка.

Для смазки теста:

яйцо — 1 шт.

Для смазки противня:
сливочное масло

1. В теплом молоке развести дрожжи до однородной консистенции, влить туда яйца, всыпать сахарный песок, соль. Перемешать. Всыпать муку, влить растопленное масло. Замесить тесто, поместить его в теплое место, пока не подойдет.

2. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, обмять его еще раз и снова поставить подходить.

3. Сформовать подошедшее тесто в виде лепешки, уложить на противень, смазанный маслом и оставить подходить на 20 мин.

4. Сделать в центре лепешки углубление, как у ватрушки. В это углубление насыпать землянику, на ягоды насыпать смесь сахарного песка и крахмала. Края лепешки смазать взбитым яйцом.

5. Выпекать при 210—230 °С в течение 25—30 мин, пока пироги не подрумянятся.

«Ниночкин хворост»

Яйца — 2 шт., мука пшеничная — столько, чтобы получилось крутое тесто, соль — 1 щепотка, масло растительное рафинированное для жарки, сахарная пудра для обсыпки — 50 г

1. Яйца выбить в миску, всыпать муку. Вымесить крутое тесто.

2. Выложить тесто на стол и хорошо промять. Оставить на 10 мин под салфеткой.

3. Раскатать тесто небольшими порциями в пласт очень тонко. Нарезать прямоугольники, треугольники или вырезать кружочки в центре каждой фигуры. Сделать надрез.

4. Край теста с одной стороны взять и продеть в надрез. Затем опустить в раскаленный жир.

5. В глубокую сковороду налить масло, нагреть и опускать в него хворост по несколько штук, так чтобы он полностью был погружен в масло. Обжаривать хворост до светло-золотистого цвета.

6. Вынуть хворост из жира шумовкой и переложить на сито.

7. Готовый хворост выложить на блюдо, сверху посыпать сахарной пудрой.

Сахарный рулет с маком

Тесто: молоко —

$\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 3 шт., дрожжи сырые — 100 г,

1. Дрожжи распустить в теплом молоке.

2. Влить яйца, растопленный маргарин. Перемешать. Всыпать просеянную муку.

маргарин — 400 г,
мука — 4 стакана
(с верхом).

Начинка: мак — 250 г,
сахарный песок — 100 г,
мед — 80 г, яйцо — 1 шт.

Обсыпка: сахарная
пудра — 50—70 г.

Смазка: масло
растительное

3. Замесить тесто и поставить его в холодильник на 2 часа, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется, обмять его.

4. Приготовить маковую начинку. Мак промыть теплой водой несколько раз. Затем залить водой и довести до кипения, уваривать на медленном огне в течение 1 ч. Откинуть на сито, охладить, смешать с сахаром и медом. Чтобы смесь была однородной, ее следует пропустить через мясорубку. Добавить яйцо. Вымесить массу.

4. Тесто вынуть из холодильника и разделить на 3 части, каждую раскатать на столе в пласт, который слегка смазать маслом (с помощью кисточки), а затем посыпать маком.

5. Свернуть рулет.

6. Рулет нарезать на кусочки толщиной около 3 см. На каждом кружочке сделать еще 5 надрезов по краю.

7. Выпекать на среднем огне, пока изделия не подрумянятся.

8. Готовые рулетики посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Английский»

Маргарин — 125 г,
сахарный песок — 150 г,
яйца — 3 шт., цедра
лимонная — $\frac{1}{2}$ чайной
ложки, цукаты любые —
120 г, изюм без
косточек — 120 г,
ром — 50 г, мука — 180 г

1. Изюм и цукаты замочить в роме на 20—30 мин.

2. Размягченный маргарин соединить с сахарным песком, растереть до бела.

3. Добавить в смесь яйца по одному. Массу взбить.

4. В пышную массу всыпать цедру, изюм, цукаты, муку. Вымесить тесто.

5. Готовое тесто уложить в формочки для кекса (корзиночки). Выпекать при температуре 170 °С в течение 1 ч.

Если имеется одна большая форма, нужно застелить ее пекарской бумагой (тефлоновую форму можно не застилать) и выпекать изделие при той же температуре, но в течение более продолжительного времени.

Если формочки маленькие, нужно повысить температуру и сократить время выпечки.

Готовность кекса определяется проколом ножа, зубочистки или деревянной палочки. Если палочка после прокола остается сухой, кекс готов.

Готовый кекс можно обсыпать сахарной пудрой.

Кекс «Зебра»

Масло сливочное — 100 г,
яйца — 2 шт.,
сахарный песок — 100 г,
мука — 90 г, крахмал —

1. Размягченное масло соединить с сахарным песком и растереть до бела. Ввести яйца по одному.

2. Муку, крахмал, соду соединить. Всыпать в массу. Замесить тесто.

2 чайные ложки, сода — щепотка, сок лимона — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, какао — 1 ст. ложка, вода — 1 ст. ложка, коньяк — 1 ст. ложка, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ пакетика

3. В $\frac{1}{3}$ часть теста добавить какао, коньяк, ванильный сахар, воду. Перемешать.

4. Форму для кекса застелить пекарской бумагой. Выкладывать тесто в форму поочередно: ложку белого теста, ложку черного.

5. Выпекать кекс при 180—170 °С в течение 45—50 мин.

В разрезе кекс имеет красивый черно-белый рисунок.

Кекс банановый

Мука — 2 стакана, масло сливочное или маргарин — 125 г, сахарный песок — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 3 шт., банан — 1 шт., изюм — 3 ст. ложки, разрыхлитель — 15 г, орехи любые — 100 г

1. Размягченное масло растереть с сахарным песком, добавить яйца по одному.

2. Банан размять в кашу и соединить с масляной массой.

3. Муку смешать с разрыхлителем и просеять на подготовленную массу, замесить тесто.

4. Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка обсыпанную мукой. Поверхность теста посыпать орехами.

5. Выпекать в течение 1 ч в заранее нагретом духовом шкафу при 180—200 °С.

Готовый кекс можно, по желанию, посыпать сахарной пудрой или заглазировать шоколадом (100 г).

Булочки сдобные фигурные (фото)

Тесто: мука — 500 г, сахар — 60 г, масло сливочное — 50 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 чайная ложка, сухое молоко — 1 ст. ложка, дрожжи сухие — 1 пакетик (11 г), ванильный сахар — $\frac{1}{2}$ пакетика, вода — 200 мл, мак — 1 пакетик, изюм — несколько штук. Яйцо для смазки — 1 шт.

1. Все ингредиенты для теста смешать в одной кастрюле, воду вливать постепенно. Вымесить тесто до однородной консистенции. Накрыть салфеткой. Поставить в теплое место подходить.

2. Когда тесто подойдет (поднимется), обмять его и снова подержать в тепле. Как только тесто поднимется второй раз, переложить его на стол, подпыленный мукой. Разделить на три полоски, а их — на равные кусочки. Каждый кусочек сформовать в шарик и снова накрыть салфеткой или целлофаном. Когда шарики увеличатся в объеме, раскатать их скалкой, придав форму овала.

3. *Грибочек.* Овал разрезать на три части: первая — шляпка, вторая — ножка грибка, третья — травка. Все части уложить на противень, смазать булочки яйцом.

4. *Сумочка.* Сверху овала сделать надрез в виде полумесяца. Тесто отогнуть и сделать на стипе несколько надрезов. Уложить на кондитерский лист, смазанный маслом.



5. *Лебедь*. Сделать надрез до середины овала, сложить лепешку вдвое. Место, где нет надреза, надавить и скатать в жгутик — у края он должен быть толще, а на конце снова тоньше (клюв). Тесто по обе стороны от надреза раскатать и нанести вертикальные насечки на крылышки. Уложить лебедя на кондитерский лист, шею изогнуть, в голову воткнуть изюминку. Смазать лебедя взбитым яйцом. Булочки после смазки должны постоять в теплом месте 15—20 мин. Выпекать при температуре 220 °С в течение 15—20 мин до золотистого цвета.

Можно также из жгута сформовать плетенку.

Ароматные булочки

Мука — 500 г, дрожжи — 20 г, кефир — 200 г, соль — 1 чайная ложка, сахарный песок — 1 ст. ложка, кунжут — 1 ст. ложка, семена подсолнуха — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., тмин — 1 чайная ложка, кориандр — $\frac{1}{2}$ чайной ложки

1. Замесить дрожжевое тесто из муки, дрожжей, кефира, яйца, соли, сахарного песка и семян. Кунжут оставить для обсыпки.

2. Тесто поставить в теплое место на 30—40 мин.

3. Поднявшееся тесто обмять.

4. Из теста скатать жгут. Нарезать его на равные части, из которых скатать шарики, накрыть их тканью и оставить их подходить на столе в течение 20—30 мин.

5. Каждый шарик раскатать в лепешку и уложить на пекарский лист, смазанный маслом. Смазать каждую лепешку водой, посыпать кунжутом и поставить в теплое место на 20—30 мин.

6. Выпекать при 200 °С в течение 15—20 мин.

Пицца

Тесто: мука — 300 г, дрожжи — 10 г, теплое молоко — 10 ст. ложек, масло сливочное растопленное — 1 ст. ложка, соль — 1 чайная ложка.

Начинка: сыр — 150 г, ветчина или мясо — 100 г, кетчуп — 100 г, перец болгарский — 120 г, лук репчатый — 60 г, зелень — 20 г, оливки — 20 г, грибы — 80 г, помидоры — 100 г, масло сливочное — 20 г

1. Замесить тесто. Дважды дать ему подойти и обмять его.

2. Лук нарезать, обжарить. Смешать с кетчупом.

3. Оливки порезать пополам. Томаты порезать. Зелень также порезать. Перец порезать кубиками. Ветчину также порезать кубиками.

4. Сыр натереть на терке.

5. Грибы обжарить.

6. Тесто раскатать в пласт, уложить на смазанный маслом кондитерский лист. Тесто смазать кетчупом с луком. Выложить на него ветчину, грибы, оливки, помидоры, перец, половину зелени, посыпать тертым сыром.

7. Выпекать при 190—200 °С в течение 35—40 мин.

8. Готовую пиццу посыпать оставшейся зеленью.

Пирожки с вишней

Тесто: мука — 500 г,
дрожжи — 20 г, молоко —
160 мл, яйцо — 1 шт.,
маргарин растопленный —
50 г, сахарный песок —
1 ст. ложка.

Начинка: творог — 200 г,
сахарный песок — 5 ст.
ложек, ванильный сахар —
1/2 пакетика (5 г),
вишня — 200 г, корица —
на кончике ножа.

Яйцо для смазки — 1 шт.,
масло растительное для
смазки, мука на подпыл

1. Замесить дрожжевое тесто (см. *Дрожжевое тесто*).
2. Дать тесту подойти два раза и дважды его
обмять.

3. Сформовать толстый жгут, нарезать его на равные
части. Из каждого куса сформовать лепешку.

4. Творог соединить с сахарным песком, ванильным
сахаром. Растереть.

5. На каждую лепешку уложить сладкий творог и
вишню, обсыпанную корицей.

6. Сформовать пирожки, защипать края.

7. Дать пирожкам постоять еще 15 мин в теплом
месте.

8. Смазать взбитым яйцом. Выпекать при 200—
210 °С до румяного цвета.

9. Готовые пирожки смазать растительным маслом.

Можно приготовить эти пирожки иначе. В сковороду
налить растительное масло, нагреть его и уложить
пирожки швом вниз в жир. Обжарить сначала с одной
стороны, потом с другой. Уложить пирожки в дуршлаг,
чтобы масло стекло.

Жаренные в масле пирожки смазывать яйцом не
надо.

Сладкие кружочки

Тесто: мука — 500 г,
дрожжи — 20 г,
молоко — 130 мл,
масло сливочное — 150 г,
сахарный песок — 100 г,
яйца — 3 шт., желтки
яичные — 2 шт., цедра
лимона — 1 чайная
ложка, изюм — 3 ст.
ложки, орехи миндаль
измельченные — 2 ст.
ложки, корица —
на кончике ножа.

Глазурь: 1 белок,
сахарная пудра — 120 г,
сок лимона — 1 чайная
ложка

1. Замесить дрожжевое тесто (см. *Дрожжевое
тесто*).

2. Дать ему подойти, обмять его и снова дать
подойти. Еще раз обмять.

3. Раскатать тесто на столе, подпыленном мукой,
вырезать стаканом или круглой формой кружочки.

4. Уложить кружочки на лист, смазанный маслом.
Дать постоять 15 мин в теплом месте. Перед выпечкой
смазать водой.

5. Выпекать при 200 °С в течение 10 мин до
румяного цвета.

6. Приготовить глазурь. Взбить белок в пену,
всыпать сахарную пудру, перемешать. Влить сок
лимона, снова перемешать. Глазурь, по желанию,
можно подкрасить в розовый цвет соком малины
(свежлы, клубники, вишни).

7. Облить кружочки глазурью. Дать глазури
подсохнуть.

Булочки с ананасом, персиком (фото)

Мука — 500 г, соль — 6 г,
цедра $\frac{1}{2}$ лимона, масло
сливочное — 10 г,
молоко — 150 мл,
яйца — 2 шт., дрожжи
сухие — 1 пакетик (11 г),
яйцо для смазки — 1 шт.,
маргарин для слойки —
300 г, мука — 4–5 ст.
ложек, ананас из
компота, персик из
компота, джем
персиковый для смазки —
100–150 г.
Выход: 25 шт.

1. Муку соединить с дрожжами, добавить соль, лимонную цедру, масло сливочное (10 г), молоко, яйца. Замесить тесто. Поставить в теплое место, накрыть целлофановой пленкой или чистой салфеткой. Примерно через 20 мин, когда тесто поднимется, поместить его в холодильник.

2. Сливочное масло (300 г) смешать хорошо с мукой (4–5 ст. ложек) и сформовать пласт толщиной 1 см. Также поместить его в холодильник на 20–30 мин.

3. Охлажденное тесто раскатать в пласт на столе, подпыленном мукой. В центр пласта поместить масляную заготовку. Завернуть ее в тесто конвертиком.

4. Тесто с маслом раскатать в длинную ленту, свернуть ее вчетверо, а затем снова раскатать вдоль свернутых слоев и свернуть втрое. Чтобы тесто не прилипало к столу, стол и тесто надо подпылять мукой. Поместить завернутое тесто в холодильник на 20 мин. Затем тесто снова раскатать в ленту, свернуть вчетверо, снова раскатать и свернуть втрое, опять положить в холодильник на 20 мин.

5. Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать на квадратики 7×7 или 8×8 см. Квадратики смазать яйцом. Затем завернуть края: или только два, или четыре. Можно сделать надрез и завернуть уголки через один.

6. Булочки снова смазать, поставить в теплое место. Когда они поднимутся, в центр каждой булочки вставить (вдавить) дольку персика (ананаса). Выпекать при температуре 220 °С в течение 15–20 мин до золотистого цвета.

7. Пока булочки пекутся, растопить абрикосовый джем. Горячие булочки смазать горячим джемом при помощи кисточки.

Ореховые трубочки

Тесто: мука — 300 г,
масло сливочное — 200 г,
дрожжи — 25 г,
молоко — 100 мл,
сахарный песок — 1 ст.
ложка, соль — 1 чайная
ложка, ванильный сахар —
1 пакетик, яйцо — 1 шт.

1. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахарный песок, растопленное сливочное масло, яйцо, ванильный сахар. Замесить тесто.

2. Накрыть тесто полотенцем и поставить в тепло на 1,5 часа. Дважды дать подойти и каждый раз обмять.

3. Сформовать из теста жгут, нарезать на маленькие равные кусочки. Скатать шарики, накрыть их тканью и поставить в теплое место на 30 мин.



Начинка: орехи — 300 г,
корица молотая,
Сахарная пудра для
обсыпки — 3 ст. ложки,
яйцо для смазки — 1 шт.

4. Раскатать шарики в лепешки. В центр каждой положить орехи, смешанные с изюмом и корицей. Свернуть трубочки, каждую смазать яйцом.
5. Выпекать при 220 °С до румяного цвета.
6. Готовые трубочки обсыпать сахарной пудрой.

Пирог к чаю

Молоко — 4 ст. ложки,
масло сливочное — 250 г,
сахарный песок — 250 г,
мука — 250 г, яйца —
4 шт., дрожжи сухие —
3 чайные ложки,
ванильный сахар —
1 пакетик, сахарная
пудра для обсыпки

1. Растереть сливочное масло с сахарным песком добела. Добавить яйца. Перемешать.
2. Добавить к массе дрожжи с мукой, молоко, ванильный сахар.
3. Тесто выложить в форму, выстланную пекарской бумагой. Выпекать в горячем духовом шкафу до готовности. Готовность определить проколом деревянной палочки.
4. Готовый пирог оставить в форме на 10 мин, затем его можно выложить. По желанию, обсыпать пирог сахарной пудрой.

Пончики

Тесто: мука — 200 г,
яичные желтки — 3 шт.,
сахарная пудра — 20 г,
масло сливочное — 25 г,
молоко — 90 мл, соль —
на кончике ножа,
водка — 1 ст. ложка,
дрожжи — 15 г.
Обсыпка: ванильный
сахар, сахарный песок,
корица.
Масло растительное для
жарки — 250 г.

1. Смешать молоко, дрожжи и 50 г муки. Поставить тесто в теплое место.
2. Когда масса начнет бродить (на поверхности появятся пузырьки), добавить остальные продукты. Муку всыпать в самом конце замеса.
3. Готовое тесто снова поставить в теплое место, где оно должно увеличиться в объеме в два раза.
4. Тесто раскатать в пласт, сформовать кружочки (рюмкой, стаканом, круглой формочкой).
5. Уложить кружочки на пекарский лист, накрыть тканью и дать подойти.
6. Растительное масло нагреть и опускать в него подошедшие пончики. Когда одна сторона подрумянится, перевернуть пончики.
7. Румяные пончики вынуть шумовкой, дать стечь маслу.
8. Пончики обсыпать смесью сахарного песка, ванильного сахара и корицы. Подать к столу горячими.

Пирог лимонный «Лакомка»

Тесто: молоко — $\frac{1}{2}$
стакана, сливочное
масло или маргарин —

1. Масло или маргарин слегка растопить. Добавить теплого молока, перемешать, всыпать сахар, еще раз перемешать, добавить яйцо, массу вымесить. Муку

200 г, соль на кончике
ножа, яйцо — 1 шт.,
дрожжи свежие — 50 г
(или сухие — 11 г),
мука — 3 стакана, яйцо
для смазки — 1 шт.

Начинка: лимон —
2 шт., сахар — 5 ст.
ложек

соединить с дрожжами, если они сухие. Если дрожжи свежие, то сначала их надо перетереть с сахаром и затем ввести в общую массу.

2. Замесить тесто. Оно не должно быть слишком крутым или слишком мягким. Если тесто липнет к рукам, надо подсыпать еще немного муки. Оставить тесто на столе на 30 мин. Накрыть его чистой салфеткой или целлофановой пленкой.

3. Подошедшее тесто разделить на две равные части. Раскатать на весь противень. Края смазать яйцом.

4. Лимоны натереть на крупной терке.

5. На первый пласт высыпать сахар, выложить тертый лимон.

6. Раскатать второй пласт, уложить на первый, наколоть вилкой весь пирог.

7. Смазать взбитым яйцом.

8. Выпекать 25—30 мин при температуре 180 °С.

9. Готовый пирог нарезать на ромбики, уложить на большое блюдо.

Творожные пышки в сметане

Тесто: мука — 7 ст.
ложек, творог — 500 г,
яйца — 2—3 шт., сода —
1/2 чайной ложки,
уксус — 1 ст. ложка,
ванильный сахар —
по желанию.
Маргарин для жарки —
150 г.
Сметана — 300 г,
сахарный песок — 100 г

1. Соду смешать с мукой.

2. Все оставшиеся компоненты соединить с творогом.

3. Замесить тесто, сформовать жгутик, нарезать на кусочки. Сформовать лепешки.

4. Обвалять в муке, обжарить на маргарине с двух сторон. Расстояние лепешек друг от друга должно быть не менее 2 см.

5. Выложить пышки в кастрюлю.

6. Сметану смешать с сахарным песком. Залить этой смесью пышки, встряхнуть их и прогреть на огне до закипания сметаны. К столу подавать горячими.

Рулетики с корицей

Тесто: мука — 350 г,
сахарный песок — 130 г,
маргарин — 150 г,
разрыхлитель — 11 г,
яйцо — 1 шт.,
ванильный сахар —
1/2 пакетика, корица —
на кончике ножа, цедра
лимона — 1 чайная
ложка, сметана —

1. Муку смешать с разрыхлителем.

2. Добавить оставшиеся ингредиенты, замесить тесто. Если тесто липнет к рукам, надо добавить еще немного муки.

3. Раскатать тесто в пласт толщиной около 0,5 см, затем разделить его на равные квадраты ножом для пиццы.

4. На каждый квадрат уложить немного джема. Свернуть квадраты в рулетики.

1 ст. ложка.

Начинка: джем или конфитюр.

Сахарная пудра, корица для посыпки

5. Выпекать на смазанном маслом противне при 210 °C до золотистого цвета.

6. Сахарную пудру смешать с корицей.

7. Горячие рулетики обсыпать сахарной смесью и подать на стол.

Слоеные пирожки с яблоком, медом и мороженым (фото)

Слоеное тесто

бездрожжевое — 500 г.

Яблоки средние —

5—6 шт., мед — 6 ст.

ложек, мороженое —

200 г, корица — 1 чайная

ложка, яйцо для

смазки — 1 шт.

Выход: 6 шт.

1. Приготовить слоеное пресное тесто по основному рецепту (см. *Слоеное тесто*).

2. Раскатать тесто на столе, слегка посыпанном мукой. Вырезать по форме (можно использовать блюдо) 5—6 кругов.

3. Смазать кружки яйцом. Уложить на противень. Проколоть вилкой каждый кружок.

4. Нарезать яблоки не снимая кожицы на тонкие дольки и уложить веером по кругу. Сверху посыпать корицей.

5. Поставить в горячий жарочный шкаф (температура 210—220 °C) на 30 мин.

6. Слойка должна подрумяниться. Вынуть готовые пирожки. Разложить на блюде и сразу же полить медом, на каждый горячий пирог уложить шарик ванильного мороженого.

Оладьи с грибами и луком

Тесто: мука — 350 г,

яйца — 3 шт., молоко —

500 мл, дрожжи — 18 г,

масло сливочное — 50 г,

соль — щепотка,

сахарный песок — 1 ст.

ложка.

Начинка: лук, грибы.

Масло растительное для

жарки — 200 г.

Сметана.

1. Замесить тесто из теплого молока, дрожжей, масла, яиц, сахарного песка, соли и муки.

2. Поставить тесто в теплое место на 30 мин.

3. Приготовить грибную начинку. Грибы помыть, нарезать, обжарить. Лук нарезать, обжарить. Смешать грибы и лук, посолить, поперчить.

4. Поднявшееся тесто снова вымесить.

5. Налить в сковороду масло, подогреть.

6. Готовое тесто порциями (с помощью ложки) выложить на сковороду с подогретым маслом. Сразу же в центр каждого оладушка чайной ложкой положить грибную начинку.

7. Перевернуть оладьи, как только они подрумянятся с одной стороны.

8. Обжаренные с двух сторон оладьи подать со сметаной.

Точно так же можно приготовить оладьи с рыбой (семгой). Рыбу для начинки нарезать кубиками или



соломкой, ошпарить кипятком, посолить, поперчить по вкусу.

Можно сделать фруктово-овощную смесь (например, из моркови и яблок) и обжарить оладьи с ней.

Оладьи с тыквой

Мука — 200 г, тыква — 200 г, яйцо — 1 шт., сахарный песок — $\frac{1}{2}$ ст. ложки, уксус — $\frac{1}{2}$ ст. ложки, соль — щепотка, сода — на кончике ножа, масло растительное для жарки — 1 ст. ложка

1. Тыкву очистить от кожицы, нарезать кубиками или дольками.

2. Отварить тыкву до мягкого состояния, протереть сквозь решето.

3. В теплое тыквенное пюре добавить яйцо, соль, уксус, сахар, муку с содой. Вымесить тесто.

4. Подогреть на сковороде масло и выпекать оладьи с двух сторон.

5. Готовые оладьи подать со сметаной, творогом, изюмом.

Медовый кекс

Мед — 125 г, сметана — 100 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное растопленное — 1 ст. ложка, сода — на кончике ножа, сок лимона — 1 чайная ложка, ванильный сахар — $\frac{1}{2}$ пакетика, разрыхлитель — $\frac{1}{2}$ пакетика, мука — 150 г

1. Взбить яйцо с медом, влить сметану, перемешать.

2. Ванильный сахар и разрыхлитель смешать.

3. Соду погасить лимонным соком, влить в смесь яйца, меда и сметаны.

4. Туда же всыпать ванильный сахар, смешанный с разрыхлителем.

5. Всыпать муку частями, влить масло. Замесить тесто.

6. Форму смазать маслом, обсыпать мукой, охладить.

7. Выпекать кекс при 180 °С до готовности.

Содержание

ПЕРЕД ТЕМ КАК НАЧАТЬ ГОТОВИТЬ	4
Инвентарь и приспособление для кондитерских изделий	4
Дрожжевое тесто	5
Дрожжевое слоеное тесто	5
Слоеное тесто	6
БАБУШКИНЫ ПИРОГИ	7
Пирог яблочный	7
Хлеб с зерновой смесью	7
Слоеный пирог с мясной начинкой	8
«Бабушкин пирог»	8
Кулебяка с мясом	10
Капустник блинчатый	11
Кулебяка с картошкой и грибами	11
Пирожки слоеные с грибами и картошкой	12
Пирожки жареные	12
Булочки с медом	14
Семейный батон	15
Пирог с яблоками «Дачный»	15
Пирожки с яблоками	17
Блинчики ванильные со сметаной	17
Пирог с земляникой	18
«Ниночкин хворост»	18
Сахарный рулет с маком	18
Кекс «Английский»	19
Кекс «Зебра»	19
Кекс банановый	20
Булочки сдобные фигурные	20
Ароматные булочки	22
Пицца	22
Пирожки с вишней	23
Сладкие кружочки	23
Булочки с ананасом, персиком	24
Ореховые трубочки	24
Пирог к чаю	26
Пончики	26
Пирог лимонный «Лакомка»	26
Творожные пышки в сметане	27
Рулетки с корицей	27
Слоеные пирожки с яблоком, медом и мороженым	28
Оладьи с грибами и луком	28
Оладьи с тыквой	30
Медовый кекс	30

ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСТА

Сучкова
Елена Михайловна

БАБУШКИНЫ ПИРОГИ

(Золотые рецепты)

Редактор *Е. В. Середищева*

Фотографии *С. В. Антонов*

Художественный редактор *Е. А. Филиппова*

Технический редактор *Л. П. Бирюкова*

Компьютерная верстка *Н. В. Слепцова*

Корректор *Г. Б. Шибалова*

Подписано в печать 18.06.02.
Формат 70х90^{1/8}. Бумага офсетная. Гарнитура «Бодони».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,34.
Доп. тираж 5000. Изд. № 01-2865-3Р. Заказ № 286.

Издательство «ОЛМА-ПРЕСС Гранд»
129075, Москва, Звездный бульвар, д. 23А, стр. 10

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленных диапозитивов
в ОАО «Реклампфильм». 103055, Москва, Палиха, 10



Елена Михайловна Сучкова – мастер-кондитер, член Московской ассоциации кулинаров, лауреат и дипломант российских и международных выставок. Она награждена серебряной медалью в классе «Лепка из масла», бронзовыми медалями в классах «Десерт», «Лепка из шоколада», «Лепка из марципана», «Лепка из масла».

Золотые рецепты

БАБУШКИНЫ ПИРОГИ

Рецепты, бережно передаваемые из поколения в поколение; вкус, который соблазнит любого гурмана; волшебный аромат свежей выпечки в вашем доме — вот что такое бабушкины пироги.



ОЛМА-ПРЕСС

ISBN 5-94846-023-1



9 785948 460239 >

ББК 36.997
С 916

Сучкова Е. М.
С 916 Бабушкины пироги. — М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002. —
32 с.: ил. — (Золотые рецепты).

ISBN 5-94846-023-1

В этой книге — оригинальные рецепты пирогов, булочек, оладьев, кексов, блинчиков и других видов выпечки. Все они просты в приготовлении и очень вкусны. Автор — Елена Михайловна Сучкова, мастер-кондитер, лауреат и дипломант многих российских и международных выставок. Большинство из представленных в книге рецептов публикуется впервые.

Для широкого круга читателей.

ББК 36.997

ISBN 5-94846-023-1

© Сучкова Е. М., 2001
© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС Гранд»,
2001
© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС Гранд»,
оформление, 2001

Этот файл был взят с сайта

<http://all-ebooks.com>

Данный файл представлен исключительно в ознакомительных целях. После ознакомления с содержанием данного файла Вам следует его незамедлительно удалить. Сохраняя данный файл вы несете ответственность в соответствии с законодательством.

Любое коммерческое и иное использование кроме предварительного ознакомления запрещено.

Публикация данного документа не преследует за собой никакой коммерческой выгоды.

Эта книга способствует профессиональному росту читателей и является рекламой бумажных изданий.

Все авторские права принадлежат их уважаемым владельцам.

Если Вы являетесь автором данной книги и её распространение ущемляет Ваши авторские права или если Вы хотите внести изменения в данный документ или опубликовать новую книгу свяжитесь с нами по email.