

НА ЗАКВАСКЕ

Татьяна Аврова

Сладкая выпечка



Татьяна Аврова

Сладкая выпечка

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=26107315

ISBN 9785448570193

Аннотация

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

Содержание

Введение	5
Вишнёвые колечки из постного теста на закваске	6
Ингредиенты	7
Формовка. Расстойка	8
Выпечка	9
Приготовление вишнёвой начинки	10
Голландский кулич «Паасброд» на закваске	11
Ингредиенты	12
Приготовление закваски (опары)	14
Тесто. Предварительная расстойка	15
Формовка. Окончательная расстойка	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Сладкая выпечка

Татьяна Аврова

Дизайнер обложки Вадим Отставнов

© Татьяна Аврова, 2017

© Вадим Отставнов, дизайн обложки, 2017

ISBN 978-5-4485-7019-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

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

Вишнёвые колечки из постного теста на закваске



[Видеорецепт](#)

Выпечка по-домашнему – это всегда вкусно.

Предлагаю вам рецепт вишнёвых колечек из постного теста на закваске.

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

Ингредиенты

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

Для посыпки:

корица по вкусу

Для вишнёвой начинки:

500—600 г замороженной или свежей вишни без косточек

4—5 ст. л. сахара (или по вкусу)

1 ст. л. картофельного или кукурузного крахмала

Формовка. Расстойка

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

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

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

Выпечка

Перед выпечкой смазываем колечки крепким сладким чаем.

Посыпаем колечки корицей по вкусу.

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

Готовые колечки остужаем на решётке.

Приготовление вишнёвой начинки

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

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

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

Голландский кулич «Паасброд» на закваске



[Видеорецепт](#)

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

Ингредиенты

Для закваски (опары):

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

Для теста:

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

Для миндальной пасты:

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

Для начинки:

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

Для посыпки:
сахарная пудра

Приготовление закваски (опары)

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

Тесто. Предварительная расстойка

Для начала подогреем молоко и растворим в нём сливочное масло.

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

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

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

Формовка. Окончательная расстойка

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

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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