



Наталья Антипова

*Готовим дома.
Часть 1. Пирог
и пирожки*

*Простые и уютные
домашние рецепты*

Наталья Антипьева

**Готовим дома. Часть 1.
Пироги и пирожки. Простые
и уютные домашние рецепты**

«Издательские решения»

Антипьева Н.

Готовим дома. Часть 1. Пироги и пирожки. Простые и уютные домашние рецепты / Н. Антипьева — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-908401-9

Размышления о том, как вкусно и красиво готовить дома. Рецепты приготовления пирожков и пирогов из разных видов теста с самыми разнообразными начинками.

ISBN 978-5-44-908401-9

© Антипьева Н.
© Издательские решения

Содержание

ПИРОЖКИ	6
ДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ	6
Тесто	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Готовим дома. Часть 1. Пироги и пирожки

Простые и уютные домашние рецепты

Наталья Антипьева

*Меня зовут Наталья Антипьева, я кулинар-любитель
и фотограф кулинарных рецептов из Томска.*

© Наталья Антипьева, 2018

ISBN 978-5-4490-8401-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Я долгое время работаю фудфотографом и кулинаром на многих сайтах в Интернете.

Моя цель – научить вас полюбить готовить вкусно и красиво! Не просто научить готовить, а именно полюбить этот процесс! Поверьте, как только вы поймете, что вам нравится готовить, красиво подавать самую простую еду – это сразу оценят ваши друзья и семья. Ведь, готовя с любовью, человек становится счастливее сам, и делает этим счастливее окружающих. И еда, приготовленная с любовью, как давно известно, приносит не только насыщение, но и духовное удовлетворение.

Я предлагаю вам готовить из натуральных продуктов. Это предполагает, что на страницах этой книги вы не встретите рецептов из крабовых палочек, маргарина и тому подобного «зелья». Единственное нарушение этого правила – иногда в салатах я использую промышленный майонез, но при этом беру марки хороших производителей, отвечающих за качество своей продукции. Все фотографии, которыми сопровождаются рецепты, я делаю сама.

Большинство рецептов относится к бюджетной категории, не требуют особых заморочек и доступны всем, будь это выпечка, первые блюда или закуски.

Это 1 часть книги, она включает рецепты моих многочисленных пирогов и пирожков, часть которых давно размещена на кулинарных сайтах – пройдя по указанным ссылкам вы можете познакомиться с пошаговыми фотографиями процесса. В интернете удобно смотреть рецепт, когда он под рукой. Книгу же можно скачать и поместить в переносной планшет или смарт, которыми можно пользоваться автономно.

Желаю вам порадовать себя и своих близких отличной выпечкой!

Итак, приступим!

ПИРОЖКИ

ДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ



Пирожки с творогом¹

Ингредиенты для теста:

молоко – 200 мл, крахмал – 30 мг, мука – 300—350 г, яйца – 1 шт., сухие дрожжи – 1 ч.л., сахар – 1 ч.л., подсолнечное масло – 50 мл, соль – 0,5 ч.л.

Ингредиенты для начинки:

творог – 200 г, яйца – 1 шт., сахар – 2,5 ст. л.

Будем печь дрожжевые пирожки со сладким творогом – это очень вкусно, к тому же полезно – ведь, как утверждают врачи, кальций из творога после запекания усваивается наиболее полно, чем из обычного.

В этом рецепте я даю базовый алгоритм выпечки дрожжевых пирожков.

Совет. Все компоненты для приготовления дрожжевого теста, как и начинка для пирогов и пирожков, должны быть комнатной температуры.

Тесто

Для выпечки пирожков приготовьте дрожжевое тесто, для которого сначала сделайте опару: теплое молоко смешайте с сахаром, добавьте сухие дрожжи и пару столовых ложек муки. Подождите пока дрожжи забродят – при этом смесь поднимется «шапочкой». После этого в нее добавьте яйцо, подсолнечное масло (можно и сливочное), посолите и постепенно добавляйте просеянную муку. Сначала я размешиваю тесто вилкой, а потом, когда оно становится круче, уже домешиваю руками (обычно надеваю перчатки). Емкость с тестом затяните пищевой пленкой, сверху накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 1—2 часа. Когда тесто поднимется первый раз – обычно через 50—60 минут – подбейте его и снова оставьте для подъема. Когда тесто поднимется второй раз, можете приступать к формовке выпечки.

¹ <https://webspoon.ru/receipt/pirozhki-s-tvorogom>

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.