

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ БЛИНОВ

П Р И Г О Т О В Ъ



Л Е Г К О

АЛЕКСАНДРА БОЖОК

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
БЛИНОВ

12+

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
БЛИНОВ

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
БЛИНОВ

Александра Владимировна Божок

Энциклопедия блинов

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=50406572

SelfPub; 2020

Аннотация

В России блины – это больше, чем обычное блюдо. Блин – одно из самых известных и популярных блюд, ему посвящена целая неделя в конце зимы. Это традиционная еда, с помощью которого провожают зиму. Блин выглядит как солнце, поэтому есть ассоциации с ярким, желтым, теплым и долгожданным весенним солнцем. Существует множество вариантов изготовления теста для блинов и их начинок. Каждая хозяйка имеет свой рецепт. В этой книге для вас собраны самые лучшие и необычные рецепты блинов и их начинки на основе опыта тысячи людей, которые доведены до совершенства с учетом собственных знаний и сочетания новых продуктов.

Содержание

Практические советы по приготовлению блинов	5
Глава 1. Техники приготовления блинного теста	9
Раздел первый: Блинное тесто с использованием газированной воды и пива	11
Пшеничные блины с молоком и газированной водой	12
Пшенично-гречневые блины на газированной воде	15
Заварные пшеничные блины на газированной воде	18
Пшеничные блины на молоке и пиве	20
Пшеничные блины на пиве и сметане	22
Пшеничные блины на пиве и майонезе	22
Раздел второй: Другое бездрожжевое блинное тесто	24
Пшеничные блины на кефире	24
Пшеничные блины на кефире (другой вариант)	25
Заварные пшеничные блины на молоке	26
Раздел третий: Дрожжевое тесто для блинов	29
Пшеничное дрожжевое тесто для блинов	29
Пшенично-гречневые дрожжевые блины (заварные)	32

Раздел четвертый: Использование разной муки для приготовления блинов	36
Блины из кукурузной муки	37
Пшенично-кукурузные блины на кефире	38
Овсяные блины	41
Рисовые блины с кунжутом	44
Марокканские блины – Багхрив	46
Крахмальные блины	49
Конец ознакомительного фрагмента.	50

Практические советы по приготовлению блинов

«Так много блинов и так мало времени...»



Каждый кто уже готовил блины знает уже некоторые особенности их приготовления. Но есть базовые основы, которые должны соблюдать как новички в этом вопросе, так и знатоки и профессионалы.

Совет № 1. Выбор сковороды.

Безусловно, лучший вариант для выпечки блинов – это

чугунная сковорода. Она равномерно нагревается и долго держит тепло и одинаковую температуру. На такой сковороде блины пропекаются равномерно, не пригорают и имеют красивый внешний вид.

Такая сковорода при соответствующем уходе будет служить очень долго и с годами ваши блины будут получаться все лучше и лучше. Минус этой сковороды – это ее тяжесть.

Современный мир использует посуду с антипригарным покрытием, еда не пригорает, и она легко моется.

Какой бы не был Ваш выбор, идеальная сковорода – это низкие бортики, длинная ручка и толстое дно.

Совет № 2. Приготовление правильного теста.

Основа каждого блина – это мука. Перед приготовлением теста обязательно просеивайте муку, так она насыщается воздухом, становится более легкой и воздушной, при этом удаляются все комочки и крупные частицы. Муку вводят постепенно, после полного смешения жидких ингредиентов, непрерывно помешивая всю массу

Молоко и яйца должны быть комнатной температуры. Идеально взбивать желтки и белки отдельно. Белки, доведенные до пышной пены, нужно добавлять в самом конце, чтобы тесто получилось кружевным.

В любое тесто добавляйте щепотку соли, даже если вы готовите сладкие блины.

Совет № 3. Консистенция теста.

Тесто не должно быть слишком густым или жидким. Идеальная консистенция напоминает жирные сливки. Состояние теста можно исправить либо добавлением муки, либо теплой воды. Наилучшую структуру теста Вы определите после приготовления первых блинов.

Совет № 4. Подготовка сковороды к жарке.

Перед приготовлением необходимо смазывать сковороду растительным, сливочным или топленым маслом. Для смазки подойдет обычная силиконовая кулинарная кисть. Когда отсутствовали современные гаджеты, хозяйки использовали половинку картофеля. Главное смазать все дно сковороды и бортики равномерно.

Совет № 5. Способ налить тесто.

Обычно используют 1 половник для сковороды средней величины (диаметр около 22 см), наливают в середину или на приподнятый бортик сковороды. Затем вращая сковороду распределите тесто равномерно по всей поверхности сковороды.

Совет № 6. Время переворачивать блин.

Переворачивать блин следует тогда, когда на всей поверхности блина не будет жидкого теста, в этот момент он приобретает теплый золотистый оттенок, образуются пузырьки.

Чтобы его перевернуть, необходимо пройти лопаткой по всему краю блина, затем протянуть к середине и быстрым движением переверачивайте. Металлическая лопатка может навредить сковороде, и лучше использовать деревянную. Но при этом лопатка должна быть тонкая и с острым краем.

После тренировок можно переверачивать блины виртуозным способом, как шеф-повара.

Совет № 7. Укладка блинов.

Каждый блин укладывается стопкой, при этом каждый блин промазывается растопленным сливочным маслом все той же силиконовой кулинарной кистью.

Глава 1. Техники приготовления блинного теста

От качества теста зависит вкус блинов и легкость их приготовления, а также их дальнейшее применение и выбор начинки. Тесто может быть как максимально калорийное, в настоящее время это очень актуальный фактор для многих людей, так можно сделать блины как абсолютно полезную пищу, варьируя ингредиенты для теста и начинок.

Эксперименты с едой ограничиваются только лишь Вашим воображением и вкусами! Меняйте составы и ингредиенты, сочетайте разные продукты, кухонный стол может на несколько часов стать Вашим местом для творчества, генератором хорошего настроения и благодарности от Ваших родных и близких. Только в процессе изменения соблюдайте основные пропорции между жидкими и сыпучими ингредиентами. Так, например, соотношение воды (молока) и муки для хлебного теста или булочек в среднем всегда должна быть 70% на 30% (принимая все тесто за 100%). Блинное тесто имеет жидкую консистенцию, поэтому в среднем жидкости должно быть в 2 – 2,5 раза больше, т.е. на 500 грамм муки нужно будет 1-1,5 литр воды. Помните это, если планируете приготовить больше или меньше теста, чем заявлено в рецепте.

В этом сборнике рецептов все упорядочено по разделам, чтобы Ваш поиск был более быстрым и легким.



Раздел первый: Блинное тесто с использованием газированной воды и пива

Этот блок раскрывает использование газированной воды или пива в тесте. Газы от напитков делают тесто легким и воздушным, блины получаются ажурными и тонкими.

В некоторых рецептах газированный напиток заменяет продукты животного происхождения, что подходит для вегетарианцев и времени поста. Замена молока газированной водой, а часть пшеничной муки на гречневую, кокосовую, цельнозерновую или овсяную муку в пропорции 1/1 сделает блины более диетическими.



Пшеничные блины с молоком и газированной водой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 500 грамм

Яйца – 5 штук

Молоко – 1 литр

Сливочное масло – 25 грамм

Газированная вода – около 100 мл.

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просейте муку через сито. Взбейте яйца, соль и сахар. Добавьте молоко комнатной температуры.

В жидкую смесь добавляем просеянную муку и аккуратно смешиваем, добавляем растопленное сливочное масло.

Даем тесту настояться около 2х часов.

Сахар – щепотка

Перед жаркой разводим тесто газированной водой (примерно 100 мл) до требуемой консистенции.

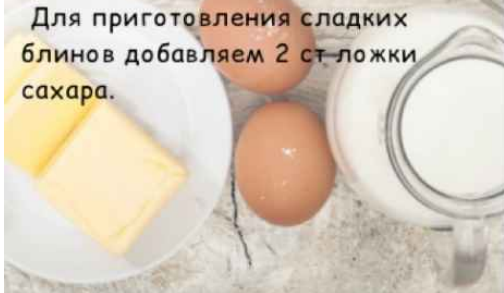


Совет



Для более легких блинов, нужно заменить половину молока водой (обычной или газированной). Сливочное масло можно заменить любым растительным маслом (оливковое, кокосовое, подсолнечное и др)

Для приготовления сладких блинов добавляем 2 ст-ложки сахара.



Пшенично-гречневые блины на газированной воде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 200 грамм

Гречневая мука – 300 грамм

Растительное масло – 25 грамм

(можно использовать кокосовое масло)

Газированная вода – 1 литр

Соль – щепотка

Сахар – 1 столовую ложку

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Это вариант постных блинов без добавления продуктов животного происхождения.

Подходит для диетического питания.

Просейте муку, добавьте соль и сахар.

Добавить немного газированной воды, чтобы смешать воду и муку. Если добавить всю воду сразу, то газ выйдет и тесто не получится воздушным. После того как смешали муку и воду, даем муке набухнуть и тесту отдохнуть, около 20 минут.

Перед жаркой добавить масло и остаток воды, довести до консистенции густых сливок.



Совет

Тесто на основе газированной воды лучше перемешивать вручную, без использования миксера.

Можно использовать миксер на низких оборотах на первом этапе, а перед добавлением второй части воды перед жаркой, смешивайте уже вручную.



Заварные пшеничные блины на газированной воде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 1 стакан

Газированная вода – 1 стакан

Кипящая вода – 1 стакан

Растительное масло – 2 столовые ложки

Сахар – 1-2 столовые ложки

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просейте муку, смешайте с солью и сахаром. Добавьте газированную воду, тщательно все смешать и дать отдохнуть около 30 минут.

Приготовьте стакан кипящей воды и тонкой струйкой вводите в тесто, постоянно помешивая. Затем добавить растительное масло. Горячую сковороду смазать растительным маслом и обжарить тонкие блины с двух сторон.



Совет



Используйте для
измерения
стаканы или
кружки



Пшеничные блины на молоке и пиве

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 1 стакан

Молоко – 1 стакан

Пиво – 1 стакан

Яйцо – 2 штуки

Растительное масло – 2 столовые ложки

Сахар – 1-2 столовые ложки

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Первым делом просейте муку. В отдельной чашке взбейте яйца с сахаром и солью, постепенно добавляя молоко. Добавьте муку и перемешать до однородной массы. Можно использовать миксер.

Откройте пиво перед как использовать (чтобы сохранить все газы), влить его в смесь и еще раз перемешать вручную. Горячую сковороду смазать растительным маслом и обжарить тонкие блины с двух сторон.



Совет

Обычно используют светлое или пшеничное нефilterованное пиво, но если любите кофейный вкус темного пива, то используйте его.

Если используете пшеничное нефilterованное пиво, то добавьте в тесто 1 столовую ложку апельсинового сока или цедру половины апельсина. (Цедра даст более яркий вкус и больше подойдет для сладких блинов).



Пшеничные блины на пиве и сметане

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 1 стакан

Пиво – 1,5 стакана

Яйцо – 1 штука

Сметана – 3 столовые ложки

Растительное масло – 2 столовые ложки

Сахар – 1-2 столовые ложки

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сначала смешаем жидкие ингредиенты. В чашке взбейте яйцо с сахаром, солью и сметаной, затем влейте растительное масло. Постепенно добавив просеянную муку и тщательно перемешать. Далее добавить пиво и размешать венчиком или вилкой до устранения комочков. Горячую сковороду смазать растительным маслом и обжарить тонкие блины с двух сторон.

Пшеничные блины на пиве и майонезе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – ½ стакана

Светлое или пшеничное пиво – 1,5 стакана

Сода – ½ чайной ложки

Соль – ½ чайной ложки

Растительное масло – 2 столовые ложки

Майонез – 6 столовых ложек

(Можно заменить на 1 спелый банан)

Сахар – 1-3 столовые ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте соль, сахар, соду, растительное масло и майонез (пюре банана), добавляем пиво. Муку засыпаем в последнюю очередь, постоянно помешивая. Готовое тесто оставить на 40 минут, затем все снова перемешать. Горячую сковороду смазать растительным маслом и обжарить тонкие блины с двух сторон.

Раздел второй: Другое бездрожжевое блинное тесто

Пшеничные блины на кефире

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничной или ржаной муки – 400 грамм

Яйцо – 3 штуки

Кефир, простокваша, пахта – 1 литр

Сахар – 1 столовая ложка

Растительное масло – 50 грамм

Сода – 1/3 чайной ложки

Соль – щепотка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просейте муку, добавьте сахар и соль.

Влейте немного кефира и смешайте либо ручным способом, или на низких оборотах миксера, затем добавьте яйца и масло. В однородную массу добавляем остаток кефира. Если тесто получилось густым, то разбавить теплым молоком или водой.

Оставляем тесто примерно на час при комнатной температуре, чтобы мука и кефир начали совместную работу. Горячую сковороду смазать растительным маслом и обжарить

тонкие блины с двух сторон.

Пшеничные блины на кефире (другой вариант)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 600 грамм

Кефир, простокваша, пахта, ряженка – 1 литр

Молоко – 210 мл

Яйцо – 2 штуки

Растительное масло – 3-4 столовые ложки

Сахар – 1-2 столовые ложки

Сода – ½ чайной ложки

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кефир комнатной температуры, добавить в него соль сахар, взбивать на низких оборотах, добавить яйца и продолжать взбивать. Просейте муку и небольшими порциями добавляйте в жидкую массу, аккуратно взбейте до получения однородной массы. Молоко вскипятить и тонкой струйкой добавляйте к полученному тесту, тщательно перемешать и добавить масло. В последнюю очередь добавляем соду. Перемешиваем оставляем на 10-15 минут. Жарим блины как обычно.

Заварные пшеничные блины на молоке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 1 стакан

Молоко (теплое) – 1 стакан

Кипящая вода – 1 стакан

Яйцо – 2 штуки

Растительное масло – 1 столовая ложка

Сахар – 1-2 столовых ложек

Соль – щепотка

(Ваниль при сладких блинах)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбейте яйца, сахар и соль, щепотку ванилина (если у вас стручок, то подогрейте вместе с молоком), добавьте теплое молоко.

Просейте муку и понемногу добавляйте в жидкие ингредиенты, замесите тесто до однородной консистенции. Вскипятите чайник, аккуратно влить в полученную массу стакан кипящей воды, интенсивно размешивая венчиком. Оставьте тесто на 10 минут перед жаркой. Добавьте растительное масло. Перемешать. Горячую сковороду смазать растительным маслом и обжарить тонкие блины с двух сторон.

Совет



Не бойтесь использовать максимальное количество сахара, указанное в рецепте, кефир кислый и сахар балансирует его вкус. А также помогает брожению для легких и ажурных блинов.



Совет



Если планируете сладкие блины, то добавьте в тесто щепотку ванилина, подогрейте в молоке стручок ванили или добавьте 2-4 капли ванильного экстракта.

Раздел третий: Дрожжевое тесто для блинов

Пшеничное дрожжевое тесто для блинов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 400 грамм

Молоко – 600 мл

Сметана – 200 мл

Дрожжи – 20 грамм

Сахар – 2 столовые ложки

Яйцо – 4 штуки

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подогреть молоко до 30-40 градусов. В стакане теплого молока растворяем дрожжи и 1 столовую ложку муки. В оставшееся молоко вмешиваем сметану, сахар и соль. Добавить стакан молока с дрожжами. Дать постоять закваске 15 минут.

Просейте муку. В муку добавляем яичные желтки и закваску, доводим до однородной массы. Готовое тесто на-

крыть полотенцем поставить в теплое место на 1-1,5 часа, примерно каждые 30 минут следует выпускать углекислый газ из теста.

Затем взбить белки и ввести их в тесто, перемешиваем, чтобы массы соединились, но не слишком активно, чтобы воздух и углекислый газ не вышел полностью. Если слишком увлеклись смешиваем, то оставьте тесто минут на 10, за это время дрожжи продолжат работу, а белки не опадут. Тесто получается немного гуще, чем для обычных блинов, а сами блины немного толще, но при этом тесто очень нежное и воздушное.



Совет

В рецепте используются сухие быстродействующие дрожжи.

Также можно использовать активные сухие дрожжи.

Если у вас есть живые дрожжи, то увеличьте объем в 2,5-3 раза.

Молоко можно заменить водой, но с молоком тесто более сливочное и мягкое.



Пшенично-гречневые дрожжевые блины (заварные)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 200 грамм

Гречневая мука – 300 грамм

Яйцо – 3 штуки

Молоко – 500 мл

Кипящая вода – 450 мл

Сливочное масло – 50 грамм

Дрожжи – 30 грамм

Сахар – 2 столовые ложки

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку просеять и смешать между собой. Вскипятить воду, ввести кипящую воду в 200 грамм муки, тщательно перемешать и дать тесту остыть примерно до 45 градусов. Дрожжи развести в половине стакана теплой воды с сахаром. Добавить в теплую смесь из муки и воды, и смешать до однородной массы. Тесто накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 30 минут. После чего остаток муки смешать с 200 мл теплого молока и внести в тесто и оставить подниматься еще на 30 минут.

Добавить масло в остаток молока и довести до кипения,

ввести горячую смесь в тесто. После того как тесто станет теплым добавить взбитые яйца с солью. Аккуратно перемешать. Даем тесту отдохнуть и снова подняться – около 20 минут. Перед жаркой перемешать и тесто готово.



Раздел четвертый: Использование разной муки для приготовления блинов

Разные народы мира используют разную муку для приготовления выпечки. Основные рецепты хлеба и другой выпечки сформировались еще при становлении кулинарии в странах. Это были одни из первых рецептов. В то время использовали муку, которую растили и делали на этой территории. Многие рецепты дошли и до нашего времени, немного измененные благодаря новым ингредиентам, но основа осталась прежней.

В этом разделе будут описаны рецепты блинов на основе разной муки и круп с использованием дрожжей и других ингредиентов.



Блины из кукурузной муки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кукурузная мука – 310 грамм

Дрожжи (сухие) – 5 грамм

Газированная вода – 220 мл

Молоко – 200 мл

Яйцо – 2 штуки

Сахар – 2 столовые ложки

Растительное масло – 2 столовые ложки

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Залейте дрожжи теплой газированной воды, оставьте на 5

минут. Взбейте яйца, сахар, соль и масло, влейте в полученную смесь дрожжи. Постепенно добавляйте муку, смешайте до однородной массы и аккуратно добавьте теплое молоко, хорошо перемешать. Оставьте тесто на 30-40 минут подниматься, затем перемешать и жарить. Горячую сковороду смазать растительным маслом и обжарить тонкие блины с двух сторон.

Пшенично-кукурузные блины на кефире

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 1 стакан

Кукурузная мука – ½ стакана

Растительное масло – 3 столовые ложки

Кефир – 500 мл

Яйцо – 1 штука

Сахар – 3-4 столовые ложки

Сода – 1 чайная ложка

Соль – щепотка

Уксус (лимонный сок) – несколько капель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте муку, соль, сахар и соду. В отдельной чашке взбейте яйцо, добавьте масло, кефир и уксус (в последнюю очередь). Смешать жидкие и сухие ингредиенты, лучше смешивать без использования миксера, чтобы не выпустить уг-

лекислый газ.

Дайте тесту постоять около 15 минут, затем жарим как обычно.



Овсяные блины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Овсяная мука – 400 грамм

Молоко – 800 мл

Сливочное масло – 50 грамм

Сахар – 2 столовые ложки

Дрожжи – 30 грамм

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подогрейте молоко до 30 градусов. В стакане теплого молока растворить дрожжи и 1 столовую ложку муки. В оставшееся молоко вмешать сметану, сахар и соль. Добавьте стакан молока с дрожжами. Дать постоять закваске 15 минут.

Муку просеять. В муку добавить яичные желтки и закваску, довести до однородной массы. Готовое тесто накрыть полотенцем поставить в теплое место на 1-1,5 часа, примерно каждые 30 минут следует выпускать углекислый газ из теста.

Затем взбить белки и ввести их в тесто, перемешать, чтобы массы соединились, но не слишком активно, чтобы воздух и углекислый газ не вышел полностью. Если слишком увлеклись смешиванием, то оставьте тесто минут на 10, за это время дрожжи продолжают работу, а белки не опадут.

Тесто получается немного гуще, чем для обычных блинов, а сами блины немного толще, но при этом тесто очень нежное и воздушное.



Рисовые блины с кунжутом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рисовая мука – 500 грамм

Яйцо – 5 штук

Кокосовое молоко – 300 мл

Теплая вода – 1 стакан

Газированная вода 50-100 мл

Семя белого кунжута (при желании) – столовые ложки

Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца хорошо взбить миксером или венчиком, добавить кокосовое молоко, стакан теплой воды и соль. Полученную жидкую смесь тонкой струйкой влить в рисовую муку, добавить кунжут или кунжутное масло. Тщательно все смешать. Оставить тесто примерно на 2-3 часа при комнатной температуре. Перед жаркой добавить газированной воды и довести тесто до жидкой консистенции.



Марокканские блины – Багхрир

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 300 грамм

Манная крупа (семолина) – 100 грамм

Теплая вода – 750 мл

Сливочное масло – 100 грамм

Мед – 5 столовых ложек

Разрыхлитель – ½ чайной ложки

Сухие дрожжи – ½ чайной ложки

Яичный желток – 2 штуки

Сахар – 1 чайная ложка

Соль – ½ чайная ложка

Оливковое масло – 1 столовая ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просейте муку и смешайте с манной крупой, разрыхлителем, сахаром, солью и дрожжами.

Желтки смешать с теплой водой и добавить к сухим ингредиентам. Тщательно все перемешать, добавить оливковое масло, взбить миксером на низкой скорости около 2х минут. Накрывать тесто полотенцем и оставить в теплом месте примерно на 1 час.

Некоторые рекомендуют жарить блины на холодной ско-

вороде и после каждого блина охлаждать ее. Другой вариант взять сковороду с толстым дном и антипригарным покрытием и готовить уже на разогретой сковороде.

Этот вид блинов жарится только с одной стороны. На поверхности блина должно появиться множество пузырьков, как кратеры вулкана. Если такого эффекта не произошло, то тесто получилось слишком густым и следует немного разбавить теплой водой.

Чтобы понять приготовился блин или нет, нужно дотронуться пальцем до поверхности, она не должна быть липкой и влажной. Еще этот вид блинов не кладут друг на друга пока они не остынут полностью, иначе можно нарушить структуру.



Крахмальные блины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кукурузный или картофельный крахмал – 200 грамм

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.