

ВсЕ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ
ТОРТОВ
и ПИРОЖНЫХ

*От сдобных булочек
до низкокалорийных продуктов*



Анастасия Геннадьевна Красичкова Все лучшие рецепты тортов и пирожных. От сдобных булочек до низкокалорийных продуктов

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=293892

*Все лучшие рецепты тортов и пирожных. От сдобных булочек до
низкокалорийных продуктов: РИПОЛ классик; М.; 2008
ISBN 978-5-386-00523-8*

Аннотация

Если вы любите готовить, особенно печь, эта книга именно для вас. В ней вы найдете рецепты приготовления вкуснейшей выпечки на каждый день: сдобных булочек, печенья, кексов, тортов, пирожных, низкокалорийных пирогов и пирожков с различными начинками.

Содержание

Введение	6
ГЛАВА 1. БУЛОЧКИ, РОГАЛИКИ, ВАТРУШКИ	8
Сдобные булочки со сметаной	8
Сдобные булочки с сахарной пудрой	9
Сдобные булочки с изюмом и орехами	10
Булочки с маком	11
Булочки с курагой	12
Сдобные булочки с цукатами	13
Булочки с кунжутом	14
Булочки с финиками	15
Булочки с медом	16
Булочки из ржаной муки с медом и фундуком	17
Сливочные булочки с шоколадной глазурью	18
Булочки с творогом и тмином	19
Сладкие булочки с кардамоном	20
Сладкие булочки с ореховой посыпкой	21
Заварные булочки	22
Заварные булочки с абрикосовым кремом	23
Французские ореховые булочки	24
Кефирные булочки с корицей	25
Сахарные булочки по-армянски	26
Булочки с цветной глазурью	27

Булочки с яблоками	28
Булочки с мюсли	29
Булочки на скорую руку	30
Сладкие булочки с тмином	31
Булочки на скорую руку с изюмом и цукатами	32
Булочки с маковой начинкой	33
Диетические булочки	34
Постные булочки с семенами подсолнечника	35
Постные булочки с изюмом	36
Постные булочки с сахарной посыпкой	37
Булочки с маком и луком	38
Булочки из песочного теста с глазурью	39
Булочки из песочного теста с арахисовой посыпкой	40
Булочки из песочного теста с шоколадом и изюмом	41
Пресные булочки	42
Английские булочки	43
Булочки с апельсиновым кремом	45
Бублики классические с маком	46
Бублики сладкие с кунжутом	47
Бублики с тмином и паприкой	48
Банановые булочки	49
Булочки к кофе	50
Творожные булочки с черникой	51
Миндальные булочки	52

Булочки с мармеладом по-чешски	53
Булочки с творожной начинкой	54
Булочки с сырной начинкой	55
Американские булочки с джемом	56
Конец ознакомительного фрагмента.	57

Анастасия Геннадьевна Красичкова Все лучшие рецепты тортов и пирожных. От сдобных булочек до низкокалорийных продуктов

Введение

Выпечка всегда занимала почетное место на столе. Неслучайно многие русские пословицы и поговорки посвящены именно пирогам, а не каким-либо другим кушаньям. Пирог издавна считался праздничным кушаньем и символом гостеприимства, именно поэтому говорится, что «не красна изба углами, а красна пирогами».

Наши мамы и бабушки обязательно пекли на праздники торты, печенье и пироги, причем в каждой семье хранились свои, проверенные временем рецепты. И хотя выбор продук-

тов был не так велик, как сейчас, выпечка всегда получалась на удивление вкусной. Сегодня разнообразные кондитерские изделия можно без труда купить в любом магазине, но иногда очень хочется снова вспомнить знакомый с детства вкус свежеиспеченной булочки или удивить гостей невероятной красоты тортом, приготовленным своими руками.

Обычно принято считать, что приготовление домашних кондитерских изделий занимает много времени, и именно поэтому многие хозяйки пекут крайне редко. Между тем булочки, пирожки, рогалики, кексы, рулеты можно испечь менее чем за час, причем из вполне доступных продуктов. Рецепты именно такой выпечки и собраны в этой книге. Воспользовавшись ими, вы сможете каждый день подавать к столу новое кондитерское изделие, не переставая восхищать близких своим кулинарным мастерством.

ГЛАВА 1. БУЛОЧКИ, РОГАЛИКИ, ВАТРУШКИ

Сдобные булочки со сметаной

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла или маргарина, 5 яичных желтков, 50 г дрожжей, 100 г сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Желтки растереть добела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку и соль, размягченный маргарин или сливочное масло, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделить на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 25 мин в теплое место. Затем смазать булочки сметаной и поставить в разогретую до 220 °С духовку. Выпекать 15 мин.

Сдобные булочки с сахарной пудрой

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 100 г сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 50 г дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Пять желтков растереть добела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку и соль, растопленное сливочное масло и ванильный сахар, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделить на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 25 мин в теплое место. Затем смазать булочки оставшимся желтком, посыпать сахарной пудрой и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.

Сдобные булочки с изюмом и орехами

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 50 г дрожжей, 50 г очищенных грецких орехов, 70 г изюма без косточек, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Яйца взбить с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, размягченное сливочное масло и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Добавить орехи и изюм, перемешать, дать тесту подойти еще раз. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделить на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 20 мин в теплое место. Выпекать булочки до готовности в предварительно разогретой духовке.

Булочки с маком

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 40–50 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки мака, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать. Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 мин в теплое место. Когда тесто поднимется, разделить его на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Дать расстояться в течение 10–15 мин, смазать поверхность изделий желтком и посыпать маком. Выпекать булочки в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин.

Булочки с курагой

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 40–50 г дрожжей, 100 г сахара, 200 г кураги, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Курагу тщательно вымыть, нарезать маленькими кусочками. Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать. Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 мин в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить курагу, вымесить и снова дать подняться. Затем разделить тесто на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Накрыть полотенцем, поставить на 15 мин в теплое место, затем смазать поверхность изделий желтком. Выпекать булочки в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин.

Сдобные булочки с цукатами

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного маргарина, 5 яичных желтков, 50 г дрожжей, 100 г цукатов, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления

Цукаты мелко нарезать. Для приготовления опары дрожжи развести в теплом молоке, добавить 500 г муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Желтки растереть до бела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, размягченный маргарин, ванильный сахар, апельсиновую цедру и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Добавить цукаты, вымесить тесто и дать ему подойти еще раз. Затем выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделить на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, дать постоять в течение 10–15 мин и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Булочки с кунжутом

1,5–2 кг муки, 1 л молока, 200 г маргарина, 3 яйца, 15 г сухих дрожжей, 100 г сахара, 3 столовые ложки кунжута, 2 столовые ложки жирных сливок, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить растопленный маргарин, взбитые яйца, соль и сахар. Всыпать предварительно просеянную и смешанную с сухими дрожжами муку, тщательно вымесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто подойдет, выложить его на посыпанную мукой доску и разделить на небольшие шарики. Выложить их на смазанный растительным маслом противень. Смазать изделия сливками с помощью кисточки, посыпать кунжутом и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать до готовности.

Булочки с финиками

1,5–2 кг муки, 1 л молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 15 г сухих дрожжей, 100 г сахара, 200 г фиников, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, соль.

Способ приготовления

Финики разрезать пополам вдоль, удалить косточки и мелко нарезать. Масло растопить на маленьком огне, добавить молоко, взбитые яйца, соль и сахар. Всыпать предварительно просеянную и смешанную с сухими дрожжами муку, тщательно вымесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить финики и лимонную цедру, вымесить и дать подойти еще раз. Затем выложить тесто на посыпанную мукой доску и разделать на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности.

Булочки с медом

600–700 г муки, 175 мл молока, 200 г маргарина, 10 г сухих дрожжей, 2 чайные ложки жидкого меда, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, мед, дрожжи, просеянную муку и соль, замесить тесто. Раскатать тесто колбаской, нарезать поперек небольшими кусочками и сформовать булочки. Выложить их на посыпанный мукой противень, выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Булочки из ржаной муки с медом и фундуком

700 г ржаной муки, 200 мл молока, 200 г сливочного масла, 10 г сухих дрожжей, 100 г очищенного фундука, 2 столовые ложки жидкого меда, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Сливочное масло растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, мед, просеянную муку и соль, замесить тесто. Добавить орехи, перемешать, дать тесту подойти. Сформовать из него булочки продолговатой формы, выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Сливочные булочки с шоколадной глазурью

650 г муки, 175 мл 20 %-ных сливок, 150 г маргарина, 10 г сухих дрожжей, 2–3 столовые ложки сахара, 100 г белого шоколада, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить, добавить сливки, дрожжи, сахар, просеянную муку и соль, замесить тесто и поставить на 15 мин в теплое место. После этого раскатать тесто колбаской, нарезать поперек небольшими кусочками и сформовать булочки. Выложить их на смазанный растительным маслом противень, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане. Теплые булочки смазать глазурью с помощью кисточки, оставить до полного остывания.

Булочки с творогом и тмином

500 г муки, 250 г сухого творога, 20 г дрожжей, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 2 яйца, 2 чайные ложки тмина, 0,5 чайной ложки тертой апельсиновой цедры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Муку просеять в миску, сделать углубление в центре. Дрожжи развести в подогретом молоке, добавить немного сахара, вылить в углубление, перемешать и поставить на 25 мин в теплое место. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, творог, соль, апельсиновую цедру и тмин. Тщательно вымесить тесто, дать ему подойти и разделить на небольшие шарики. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и оставить на некоторое время для расстойки. После этого выпекать булочки до готовности в предварительно разогретой духовке до 220 °С.

Сладкие булочки с кардамоном

1 кг муки, 500 мл молока, 150 г сахара, 100 г маргарина, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 столовая ложка молотого кардамона, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Смешать дрожжи с подогретым молоком, добавить яйцо, сахар (100 г), соль и кардамон. Всыпать 200 г муки и перемешать миксером, чтобы получилась однородная масса. После этого добавить оставшуюся муку и замесить тесто. Ввести размягченный маргарин и месить до тех пор, пока тесто не будет легко отходить от рук. Присыпать тесто мукой и оставить на 1 ч в теплом месте. Подошедшее тесто выложить на присыпанную мукой доску и разделить на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и дать расстояться. Затем смазать изделия желтком, посыпать сахаром и выпекать в предварительно разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Сладкие булочки с ореховой посыпкой

1 кг муки, 500 мл молока, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г очищенных грецких орехов, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яичный желток, 3–4 капли ромовой эссенции, 0,5 чайной ложки тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Смешать дрожжи с подогретым молоком, добавить яйцо, сахар, соль, лимонную цедру и ромовую эссенцию. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Добавить размягченное сливочное масло и месить до тех пор, пока тесто не будет легко отходить от рук. Присыпать тесто мукой и оставить на 1 ч в теплом месте. Подошедшее тесто выложить на присыпанную мукой доску и разделить на небольшие шарики. Переложить их на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и дать расстояться. Затем смазать изделия желтком, посыпать орехами и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Заварные булочки

3 кг муки, 1 л молока, 300 г сливочного масла, 100–150 г сахара, 50 г сахарной пудры, 50 г дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

600 г муки залить 600 мл кипящего молока, тщательно перемешать и оставить на 1 ч. Оставшееся молоко подогреть, добавить дрожжи, перемешать и влить в тесто. Добавить сахар, соль и еще 600 г муки, перемешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить растопленное сливочное масло и вымесить. Добавляя небольшими порциями муку, продолжать вымешивать до тех пор, пока тесто не будет легко отставать от рук. Поставить его в теплое место на 40–50 мин, затем разделить на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Дать булочкам расстояться, посыпать сахарной пудрой, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Заварные булочки с абрикосовым кремом

1,5 кг заварного теста, 100 г абрикосов, 200 г сахара, 200 мл жирных сливок, 20 г желатина, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, вынуть косточки и положить в кастрюлю. Добавить сахар, оставить на 1,5 часа, затем перемешать и варить на слабом огне до размягчения. Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 мин, затем процедить. Абрикосовое пюре остудить и протереть через сито. Желатиновый раствор влить в предварительно взбитые сливки, размешать и добавить абрикосовое пюре. Крем перемешать, охладить до комнатной температуры. Тесто, приготовленное по предыдущему рецепту, разделить на булочки, выпечь в духовке, дать остыть и разрезать пополам вдоль. Смазать нижние половинки кремом, накрыть верхними половинками и дать застыть.

Французские ореховые булочки

800 г муки, 300 г очищенного фундука, 200 мл молока, 300 г сахара, 100 г сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 50 г дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кухонном комбайне. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 ч в теплое место. Пять желтков растереть добела с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, орехи, растопленное сливочное масло, ванильный сахар и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделить на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Накрыть чистым полотенцем и поставить на 25 мин в теплое место. Затем смазать булочки оставшимся желтком, посыпать сахарной пудрой и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 12–15 мин.

Кефирные булочки с корицей

1–1,5 кг муки, 500 мл молока, 500 мл кефира, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка молотой корицы, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.

Способ приготовления

Для приготовления опары подогреть половину указанного количества молока, развести в нем дрожжи, добавить 1 столовую ложку сахара и 200–300 г муки. Тщательно перемешать, поставить в теплое место на 1 ч. Затем добавить кефир, взбитые яйца, растопленное сливочное масло, 3 столовые ложки сахара и соль, после чего вводить небольшими порциями оставшуюся муку, тщательно вымешивая при этом тесто. Дать тесту подняться, разделить на 3–4 части. Раскатать каждую в пласт толщиной около 0,5 см, посыпать корицей, смешанной с оставшимся сахаром, свернуть в виде рулета. Нарезать рулеты кусочками длиной 5 см, сделать на каждом крестообразный надрез. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться. Затем поставить в разогретую до 200 °С духовку, выпекать до готовности.

Сахарные булочки по-армянски

500 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить на маленьком огне, охладить. При постоянном растирании добавить яйца и сахарную пудру (150 г), затем ванильный сахар и просеянную муку. Тщательно вымесить тесто, разделить его на маленькие шарики. Раскатать каждый жгутом, сложить пополам и перевить концы. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 200–220 °С духовку. Выпекать 25–30 мин, охладить и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Булочки с цветной глазурью

Для теста: 400 г муки, 100 г сахара, 125 мл молока, 1 яйцо, 70 г грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Для глазури: 200 г сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 чайная ложка свекольного сока, 1 чайная ложка морковного сока.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кофемолке. Яйцо взбить с сахаром, добавить молоко и растительное масло, перемешать. Добавить предварительно просеянную муку, смешанную с орехами, солью, ванильным сахаром и пекарским порошком. Вымесить тесто и наполнить им на $\frac{2}{3}$ формочки для булочек. Выпекать 25–30 мин в духовке, разогретой до 175 °С. Для приготовления глазури взбить белок с сахарной пудрой в крепкую пену, разделить полученную массу на 2 части. В одну добавить морковный сок, в другую – свекольный.

Полученной глазурью покрыть охлажденные булочки, дать застыть.

Булочки с яблоками

700 г муки, 300 мл молока, 100 г сахара, 125 г сливочного масла, 2 яблока, 15 г сухих дрожжей, молотая корица, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Муку просеять, смешать с сахаром, корицей, дрожжами и солью. Добавить подогретое молоко, смешанное с растопленным сливочным маслом, замесить тесто (если оно получилось жидким, добавить еще муки), поставить его в теплое место на 30 мин. В подошедшее тесто добавить яблоки, вымесить, выложить на присыпанную мукой доску, сформовать небольшие шарики. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, поставить в разогретую до 200 °С духовку, выпекать до готовности. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой, охладить.

Булочки с мюсли

600 г блинной муки, 150 г мюсли, 120 мл молока, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка жидкого меда, 1 чайная ложка молотой корицы, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить мюсли, корицу и соль, влить подогретое молоко, мед и растопленное сливочное масло (40 г), замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 2–2,5 см, вырезать стаканом кружочки. Переложить их на смазанный оставшимся маслом противень, посыпать сахаром и выпекать в разогретой до 220 °С духовке 15–20 мин.

Булочки на скорую руку

1 кг муки, 200 мл молока, 150 г очищенных грецких орехов, 70 г сахарной пудры, 1 пакетик дрожжей, 2 яйца, 100 г сахара, 125 г маргарина, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Подогреть 70 мл молока, добавить дрожжи и 1 столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место на 10 мин. Оставшееся молоко смешать со взбитыми яйцами, добавить растопленный маргарин и оставшийся сахар, влить поднявшиеся дрожжи, перемешать. Добавить просеянную муку и соль, замесить не слишком крутое тесто. Поставить его в теплое место на 30 мин, затем выложить на присыпанную мукой доску и обмять. Разделить тесто на 4 части, тонко раскатать каждую и посыпать измельченными орехами, смешанными с сахарной пудрой. Скатать пласты в виде рулетов, нарезать поперек кусочками длиной 5 см. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, оставить на 25–30 мин в теплом месте. Затем выпекать булочки в предварительно разогретой духовке 15–20 мин.

Сладкие булочки с тмином

1 кг муки, 200 мл молока, 1 пакетик дрожжей, 2 яйца, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка семян тмина, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Подогреть 70 мл молока, добавить дрожжи и 1 столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место на 10 мин. Оставшееся молоко смешать со взбитыми яйцами, добавить растопленное сливочное масло (125 г) и 3 столовые ложки сахара, влить поднявшиеся дрожжи, перемешать. Добавить просеянную муку и замесить не слишком крутое тесто. Поставить его в теплое место на 30 мин, затем выложить на присыпанную мукой доску и обмять. Разделить тесто на 4 части, тонко раскатать каждую и смазать оставшимся сливочным маслом. Посыпать тмином, смешанным с сахаром, свернуть рулетом и нарезать поперек кусочками длиной 5 см. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем, оставить на 25–30 мин в теплом месте. Выпекать булочки в разогретой до 250 °С духовке до готовности.

Булочки на скорую руку с изюмом и цукатами

1 кг муки, 200 мл молока, 50 г изюма без косточек, 50 г цукатов, 1 пакетик дрожжей, 2 яйца, 100 г сахара, 125 г маргарина, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Изюм вымыть, обсушить. Цукаты нарезать небольшими кусочками. Подогреть 70 мл молока, добавить дрожжи и 1 столовую ложку сахара, перемешать и поставить в теплое место на 10 мин. Оставшееся молоко смешать со взбитыми яйцами, добавить растопленный маргарин и оставшийся сахар, влить поднявшиеся дрожжи, перемешать. Добавить просеянную муку и замесить не слишком крутое тесто. Поставить его в теплое место на 30 мин, затем добавить изюм и цукаты, тщательно вымесить. Выложить на присыпанную мукой доску, разделить на небольшие шарики. Выложить их на смазанный растительным маслом противень, дать подняться. Выпекать булочки в предварительно разогретой духовке 15–20 мин, посыпать сахарной пудрой.

Булочки с маковой начинкой

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 70 г сливочного масла, 40–50 г дрожжей, 100 г сахара, 3–4 столовые ложки мака, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, 1 столовую ложку сахара и соль, перемешать. Добавить просеянную муку и ванильный сахар, вымесить тесто и поставить на 15 мин в теплое место. Для приготовления начинки оставшийся сахар смешать с растопленным сливочным маслом и маком. Поднявшееся тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 4 части и раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить тонким слоем маковую начинку, свернуть в виде рулетов, нарезать поперек кусочками длиной 4–5 см. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в течение 10–15 мин, затем смазать поверхность желтком. Поставить в разогретую до 200 °С духовку, выпекать 15–20 мин.

Диетические булочки

500 г пшеничной муки, 400 г овсяной муки, 100 г овсяных хлопьев, 400 мл воды, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки меда, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.

Способ приготовления

Подогретую до 40 °С воду смешать с растительным маслом, дрожжами, медом и солью. Небольшими порциями добавить просеянную муку, замесить тесто. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить на него тесто небольшими порциями (с помощью столовой ложки), посыпать изделия овсяными хлопьями и поставить на 30 мин в теплое место. Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Постные булочки с семенами подсолнечника

1 кг муки, 400 мл воды, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки очищенных семян подсолнечника, 30 г дрожжей, соль.

Способ приготовления

Приготовить опару из подогретой воды, дрожжей и 500 г муки, дать ей подняться. Добавить масло, сахар, соль и оставшуюся муку, тщательно вымесить тесто и поставить его на 1 ч в теплое место. Подошедшее тесто разделить на небольшие шарики, выложить их на присыпанный мукой противень, оставить на 25–30 мин в теплом месте для расстойки. Смазать поверхность изделий крепким сладким чаем, посыпать семенами подсолнечника. Выпекать в разогретой до 230 °С духовке до готовности.

Постные булочки с изюмом

1 кг муки, 400 мл воды, 100 г изюма, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 30 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления Изюм тщательно промыть, обсушить. Приготовить опару из подогретой воды, дрожжей и 500 г муки, дать ей подняться. Добавить масло, обычный и ванильный сахар, соль, оставшуюся муку и изюм, тщательно вымесить тесто и поставить его на 1 ч в теплое место. Подшедшее тесто разделить на небольшие шарики, выложить их на присыпанный мукой противень, оставить на 25–30 мин в теплом месте для расстойки. Выпекать булочки в разогретой до 230 °С духовке до готовности, посыпать сахарной пудрой.

Постные булочки с сахарной посыпкой

1 кг муки, 400 мл воды, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки рафинированного сахара, 3 столовые ложки коричневого сахара, 30 г дрожжей, соль.

Способ приготовления

Приготовить опару из подогретой воды, дрожжей и 500 г муки, дать ей подняться. Добавить масло, рафинированный сахар, соль и оставшуюся муку, тщательно вымесить тесто и поставить его на 1 ч в теплое место. Подошедшее тесто разделить на небольшие шарики, выложить их на присыпанный мукой противень, оставить на 25–30 мин в теплом месте для расстойки. Смазать поверхность изделий крепким сладким чаем, посыпать коричневым сахаром. Выпекать в разогретой до 230 °С духовке до готовности.

Булочки с маком и луком

500 г муки, 250 мл воды, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 25 г сухих дрожжей, 3 столовые ложки мака, 2–3 луковицы, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Воду подогреть, добавить дрожжи, сахар и соль, перемешать, всыпать 100 г муки и поставить на 15 мин в теплое место. Затем добавить 1 яйцо, растительное масло и оставшуюся муку, вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук. Дать тесту подняться, затем добавить лук и тщательно вымесить. Разделить на небольшие шарики, выложить их на присыпанный мукой противень. Дать расстояться в течение 20–25 мин. Смазать поверхность изделий взбитым яйцом, посыпать маком и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать булочки до готовности.

Булочки из песочного теста с глазурью

Для теста: 900 г муки, 400 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 50 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, соль.

Для глазури: 1 яичный желток, 2 столовые ложки коричневого сахара.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с пекарским порошком, солью и сахаром, выложить горкой на разделочную доску.

Добавить нарезанный небольшими кусочками маргарин, рубить ножом до образования мелких крошек. Добавить молоко и взбитые яйца, замесить эластичное однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2,5 см, вырезать стаканом или выемкой кружочки. Переложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и посыпать коричневым сахаром. Выпекать в разогретой до 250 °С духовке 10–15 мин.

Булочки из песочного теста с арахисовой посыпкой

900 г муки, 400 мл молока, 170 г сливочного масла, 100 г очищенного арахиса, 50 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, 1 яичный желток, соль.

Способ приготовления

Арахис нарубить. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, солью и сахаром, выложить горкой на разделочную доску. Добавить нарезанное небольшими кусочками масло, рубить ножом до образования мелких крошек. Добавить яйца, взбитые с молоком, замесить эластичное однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 2,5 см, вырезать стаканом или выемкой кружочки. Переложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и посыпать орехами. Выпекать в разогретой до 250 °С духовке 10–15 мин.

Булочки из песочного теста с шоколадом и изюмом

500 г песочного теста, 100 г изюма, 50 г черного шоколада, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Шоколад положить на 30 мин в морозильную камеру, нарубить. Смешать песочное тесто с изюмом и шоколадом, сформовать небольшие лепешки толщиной 2,5–3 см. Выложить изделия на противень, смазать взбитым желтком и поставить в разогретую до 250 °С духовку. Выпекать 10–15 мин, посыпать сахарной пудрой.

Пресные булочки

1,5 кг муки, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, 25 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Воду подогреть, добавить сахар, масло, соль и дрожжи, оставить на 5–7 мин. Всыпать треть указанного количества муки, замесить жидкое тесто. Затем, продолжая месить, добавить небольшими порциями оставшуюся муку (тесто должно легко отставать от рук). Поставить тесто в теплое место на 1 ч, затем хорошо вымесить. Отделяя небольшие комочки, раскатывать их на посыпанной мукой доске в жгуты. Каждый жгут свернуть в виде кренделя, выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки. Дать булочкам расстояться в теплом месте, затем смазать крепким сладким чаем и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать 12–15 мин при 220 °С.

Английские булочки

Для теста: 700 г муки, 300 мл молока, 100 г изюма, 100 г очищенных орехов, 75 г сливочного масла, 50 г сахара, 7 г дрожжей, 2 яйца, 1 столовая ложка молотой корицы, 1 чайная ложка молотой гвоздики, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, соль.

Для глазури: 100 мл молока, 70 г сахара.

Для посыпки: 70 г муки.

Способ приготовления

Изюм промыть, обсушить. Орехи нарубить. Муку просеять, добавить нарезанное небольшими кусочками масло, растереть до образования маленьких комочков. Добавить сахар, орехи, изюм, дрожжи, специи и соль. Полученной массе придать форму горки, сделать в центре углубление и вылить в него подогретое молоко, смешанное с яйцами. Замесить однородное эластичное тесто, оставить на 35–45 мин в теплом месте. После того как тесто поднимется, выложить его на присыпанную мукой разделочную доску, разделить на небольшие круглые булочки. Выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки, сделать на каждом изделии крестообразный надрез и оставить на 30–40 мин для расстойки. Муку смешать с небольшим количеством воды до консистенции густой сметаны, поместить полученную смесь в корнетик и наполнить ею надрезы на булочках. Поставить

булочки в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15–20 мин. Для приготовления глазури горячее молоко смешать с сахаром и подогреть на маленьком огне до загустения при постоянном помешивании. Готовые булочки слегка охладить, смазать глазурью с помощью кисточки, дать застыть.

Булочки с апельсиновым кремом

1 кг муки, 400 мл молока, 200 г сливочного масла, 50 г сахара, 3 яйца, 1 яичный желток, 1 пакетик пекарского порошка, 5 капель апельсиновой эссенции, соль. Для крема: 200 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 2 столовые ложки тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Для приготовления крема растереть масло с сахарной пудрой, добавить апельсиновую цедру, взбить. Муку просеять, смешать с солью, сахаром и пекарским порошком. Добавить масло, нарезанное небольшими кусочками, рубить ножом до образования крошек. Добавить слегка подогретое молоко, смешанное с яйцами, и апельсиновую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5 см. Смазать пласт апельсиновым кремом, свернуть в виде рулета, нарезать кусочками длиной 3–4 см. Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать поверхность взбитым желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10–15 мин.

Бублики классические с маком

Для теста: 500–700 г муки, 250 мл воды, 7 г сухих дрожжей, соль.

Для окрашивания: 1 яичный желток, 2–3 столовые ложки мака, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с дрожжами и солью. Добавить теплую воду, замесить однородное плотное тесто. Накрывать его салфеткой, поставить на 30–40 мин в теплое место. По истечении указанного времени тесто тщательно вымесить, разделить на 10 частей и сформовать бублики. Для этого комочки теста скатать в шарики, сделать в середине каждого отверстие и слегка растянуть в стороны. В большой кастрюле довести до кипения 3 л воды, подсолить. Изделия опускать по 2–3 штуки в кипящую воду, варить 7–8 мин, вынимать шумовкой и выкладывать на решетку. Затем выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать поверхность взбитым желтком, посыпать маком, смешанным с сахаром. Выпекать бублики в разогретой до 200 °С духовке 25–30 мин.

Бублики сладкие с кунжутом

Для теста: 500–700 г муки, 250 мл воды, 7 г сухих дрожжей, 3 столовые ложки сахара, соль.

Для украшения: 1 яичный желток, 1 столовая ложка молока, 2–3 столовые ложки семян кунжута, 1 столовая ложка коричневого сахара.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с дрожжами, сахаром и солью. Добавить теплую воду, замесить однородное плотное тесто. Накрывать его салфеткой, поставить на 30–40 мин в теплое место. По истечении указанного времени тесто тщательно вымесить, разделить на 10 частей и сформовать бублики. В большой кастрюле довести до кипения 3 л воды, подсолить. Изделия опускать по 2–3 штуки в кипящую воду, варить 7–8 мин, вынимать шумовкой и выкладывать на решетку. Яичный желток взбить с молоком. Изделия выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать яичной смесью и посыпать семенами кунжута, смешанными с коричневым сахаром. Выпекать бублики в разогретой до 200 °С духовке 25–30 мин.

Бублики с тмином и паприкой

Для теста: 500–700 г муки, 250 мл воды, 7 г сухих дрожжей, 1 чайная ложка тмина, 1 столовая ложка сахара, 1 соль.

Для украшения: 1 яичный желток, 1–1,5 столовой ложки молотой паприки, 1 чайная ложка тмина.

Способ приготовления Муку просеять, смешать с дрожжами, сахаром и солью. Добавить теплую воду, замесить однородное плотное тесто. Накрывать его салфеткой, поставить на 30–40 мин в теплое место. Затем тщательно вымесить тесто, добавив тмин, разделить на 10–12 частей и сформовать бублики. В большой кастрюле довести до кипения 3 л воды, подсолить. Изделия опускать по 2–3 штуки в кипящую воду, варить 7–8 мин, вынимать шумовкой и выкладывать на решетку. Желток взбить с 2 чайными ложками холодной воды и щепоткой соли. Изделия выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать яичной смесью, посыпать тмином и паприкой. Поставить противень в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 мин.

Банановые булочки

5 бананов, 250 г муки, 250 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г очищенных грецких орехов, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, размять вилкой или измельчить в блендере. Орехи мелко нарубить. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить взбитые яйца, перемешать. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, орехами, ванильным сахаром и солью. Добавить бананы и подогретое молоко, тщательно перемешать. Затем добавить масляно-яичную смесь, замесить однородное тесто. Сформовать булочки, выложить их на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 25–30 мин.

Булочки к кофе

500–600 г муки, 125 мл теплого молока, 125 г сливочного масла, 2 яйца, 1 яичный желток, 80 г сахара, 20 г дрожжей, 100 г засахаренных апельсиновых корочек, 80 г изюма без косточек, 0,5 чайной ложки тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка молотого кофе, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления Изюм вымыть, обсушить. Апельсиновые корочки мелко нарезать. Муку просеять, смешать с солью, сделать в середине углубление и влить в него подогретое молоко, смешанное с дрожжами. Поставить на 15 мин в теплое место, затем добавить растопленное сливочное масло, сахар, яйца. Замесить тесто, дать ему подойти, добавить изюм, апельсиновые корочки и лимонную цедру. Тщательно вымесить тесто, сформовать булочки и выложить на смазанный растительным маслом противень. Дать расстояться, смазать поверхность изделий желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды, посыпать кофе, смешанным с сахарной пудрой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Творожные булочки с черникой

250 г творога, 200 г муки, 500 г черники, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик пекарского порошка, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Чернику перебрать, промыть, обсушить. Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, творог, ванилин и лимонную цедру. Перемешать, добавить просеянную муку, пекарский порошок, соль, замесить однородное тесто. Добавить чернику, перемешать. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку на 30–40 мин.

Миндальные булочки

500 г муки, 250 мл молока, 200 г очищенного миндаля, 100 г изюма, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 50 мл йогурта, 30 г дрожжей, 1 желток, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Миндаль подсушить в духовке, измельчить в кухонном комбайне или кофемолке. Изюм вымыть, обсушить. Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи и 100 г муки, перемешать и оставить на 20 мин в теплом месте. Добавить оставшуюся муку, сахар, яйцо, растопленное масло и соль, вымесить тесто и поставить на 30–45 мин в теплое место. Для приготовления начинки смешать молотый миндаль с изюмом, сахарной пудрой и йогуртом. Подошедшее тесто вымесить еще раз, выложить на посыпанную мукой доску и тонко раскатать тонким слоем. Выложить на пласт теста начинку, свернуть его в виде рулета, нарезать небольшими кусочками. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, смазать желтком, взбитым с 1–2 чайными ложками воды. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин.

Булочки с мармеладом по-чешски

500 г муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 30 г дрожжей, 150 г яблочного мармелада, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 ч, затем вымесить еще раз и выложить на присыпанную мукой доску. Раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать квадратными кусочками. Положить на середину каждого мармелад, соединить уголки крест–накрест. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место для расстойки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Булочки с творожной начинкой

500 г муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 1 яичный желток, 30 г дрожжей, 150 г жирного творога, 2 столовые ложки сливок, 2–3 столовые ложки грецких орехов, 1 столовая ложка растительного масла, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 ч. Для приготовления начинки творог смешать с нарубленными орехами, добавить сливки, поперчить, перемешать. Подошедшее тесто вымесить еще раз, выложить на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 1 см. Нарезать квадратиками, выложить на середину каждого начинку, сформовать булочки. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место для расстойки. Затем смазать поверхность изделий желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Булочки с сырной начинкой

500 г муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 1 яичный желток, 30 г дрожжей, 100 г твердого сыра, 100 г орехов, 2 столовые ложки сливок, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Муку просеять горкой в миску, сделать углубление и влить в него теплое молоко, смешанное с дрожжами, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Добавить взбитые яйца, замесить однородное тесто. Поставить его в теплое место на 1 ч. Для приготовления начинки сыр натереть на терке, добавить орехи, сливки и сахарную пудру, перемешать. Подошедшее тесто вымесить еще раз, выложить на присыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать выемкой или стаканом кружочки, положить на середину каждого начинку, сформовать булочки в виде полумесяца и защипнуть края. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и поставить на 30 мин в теплое место для расстойки, после чего смазать поверхность изделий желтком, взбитым с солью и 1–2 чайными ложками воды. Выпекать в предварительно разогретой духовке 25–30 мин.

Американские булочки с джемом

300 г муки, 50 г сахара, 2 чайные ложки пекарского порошка, 100 г арахисовой пасты, 150 мл молока, 100 г яблочного джема, 70 мл растительного масла, 1 яйцо, 1,5 столовой ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с сахаром, пекарским порошком и солью. Молоко смешать с арахисовой пастой, яйцом и растительным маслом, взбить миксером. Добавить мучную смесь, тщательно вымесить. Формочки, выстланные бумагой для выпечки, наполнить на $\frac{1}{3}$ тестом, сделать в нем небольшие углубления и положить в них джем. Сверху выложить еще тесто, чтобы формочки были заполнены примерно на $\frac{2}{3}$. Выпекать изделия в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

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.