

Илья Мельников

Вкусные пирожки



Илья Валерьевич Мельников

Вкусные пирожки

Серия «Кулинария»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184235

Аннотация

В книге собраны рецепты приготовления несложных изделий из дрожжевого и пресного теста – пирожков. Праздничных, повседневных, сезонных, для семейных обедов и званых вечеров – на любой вкус и из любых продуктов, которыми располагает хозяйка. Предлагаемые рецепты пирожков может приготовить даже молодая, неопытная хозяйки. И каких только пирожков не пекут домашние мастерицы! С мясом, рыбой, яйцами, луком, рисом, творогом, капустой, яблоками, грибами – не счесть. И у каждой свои секреты! Вот об этих-то секретах приготовления вкусных пирожков и рассказывает книга.

Содержание

Приготовление теста для пирожков	4
Дрожжевое тесто	4
Пресное тесто	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Илья Мельников

Вкусные пирожки

Приготовление теста для пирожков

Дрожжевое тесто

Продукты: 900 г. пшеничной муки высшего сорта, 40 – 50 г. свежих дрожжей, 0,5 л. молока, 250 г. сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, щепотка соли.

Приготовление теста.

Для приготовления дрожжевого теста необходимо в молоке развести дрожжи, добавить одну или полторы чайной ложки сахара и поставить в теплое место.

Маргарин или сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками, растопить в кастрюле емкостью 4 – 5 л. или лучше в глиняном горшке, так как керамика хорошо и долго сохраняет тепло, что для приготовления дрожжевого теста очень важно. В растопленное масло добавить 2 столовые ложки сахара, щепотку соли. Смесь помешивать круговыми движениями, чуть охладить и добавить оставшуюся жидкость (мо-

локо, кефир или простоквашу). Сюда же входит молоко, использованное для разведения дрожжей. В целом жидкости (молока, кефира или простокваши) должно быть 0,5 л.

Затем в керамический горшок просеять муку через сито, на муку осторожно вылить подготовленные вспенившиеся дрожжи, перемешивая их с мукой и не давая им при этом соприкасаться с растопленным жиром, чтобы не снизить активность дрожжей. Замешивая тесто, необходимо перемешивать его деревянной ложкой или лопаточкой, вращая в одном направлении – влево или вправо. Замешанное тесто должно получиться легким, пышным, упругим, податливым, не крутым. Оно должно почти течь в руках и иметь консистенцию густой сметаны. Тесто надо обильно припорошить сверху мукой, просеянной через сито, затем укрыть горшок чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Температура теста должна быть примерно 30 градусов. Через час тесто поднимется, его надо подмесить, сделать первую обминку. Это делается для того, чтобы выпустить образовавшиеся пузырьки углекислого газа, который замедляет процесс брожения. После первой обминки тесто вновь надо припорошить мукой, прикрыть полотенцем или салфеткой и дать ему постоять еще один час или полтора, после чего тесто выложить на стол и формировать.

Пресное тесто

Продукты: 0,5 кг. пшеничной муки высшего сорта, 200 г. сливочного масла, 200 г. сметаны или кефира, 1/2 чайной ложки соли.

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.