

БЛИНЫ

И БЛИННЫЕ ТОРТЫ

Это просто,
это вкусно...



Советы бабушки
Агафьи



Агафья Тихоновна Звонарева
Блины и блинные торты.
Это просто, это вкусно...
Серия «Советы бабушки Агафьи»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9753848

Блины и блинные торты. Это просто, это вкусно... / Звонарева А.Т.:

Центрполиграф; Москва; 2015

ISBN 978-5-227-05558-3

Аннотация

Блины – простое и сытное блюдо, любимое взрослыми и детьми. Его готовят в будни и праздники: веселые оладушки со сметанкой на завтрак малышам, сытные блины с мясной начинкой на ужин усталым мужьям, изысканные блинчики с икрой дорогим гостям. Скороспелые, заварные, из дрожжевого и из пресного теста, блинчики пивные и воздушные, на кефире, молоке, воде... Рисовые и картофельные, овсяные и манные, бесчисленное количество начинок и восхитительные блинные торты. Рецептов, приведенных в книге, хватит для того, чтобы удовлетворить самые разные вкусы.

Содержание

Тесто для блинов	4
Блины без начинки	9
Блины на кефире	9
Блины скороспелые	11
Блины заварные	12
Блины из пресного теста	13
Блины из дрожжевого теста	14
Блины пшеничные	15
Блины заварные из пшеничной и гречневой муки	16
Яичные гречневики	17
Блины гречневые	18
Блины высокие из гречневой муки	19
Сливочные гречневики (царские)	20
Гречневики постные	21
Блинчики	22
Пивные блинчики	23
Воздушные блинчики	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Агафья Тихоновна Звоначева

Блины и блинные торты. Это просто, это вкусно...

Тесто для блипов

У каждой хозяйки есть свои рецепты приготовления блинного теста. Но принципы всегда одни.

Хозяйка сама решает сколько яиц положить в тесто. Они меняют не только вкус, но и свойства теста. Яйца – связующий ингредиент, превращающий компоненты теста в гладкую массу и обеспечивающий корочку выпечки. Но блинчики не развалятся и без яиц. Существует рецепт приготовления блинного теста и без яиц. Просто надо помнить: чем больше яиц, тем тесто «плотнее», чем меньше – тем более мягкими и ноздреватыми будут блинчики. Это дело практики и вкуса.

Можно делать тесто по правилам: насыпать просеянную муку горкой, сделать углубление, отдельно слегка взбить яйца, вылить в углубление, добавить половину жидкости и замешивать ложкой или венчиком, перемешивая с мукой.

Правда, делая это ложкой, практически невозможно избежать комочков. Добившись однородности, постепенно добавить оставшуюся жидкость и масло.

При наличии кухонных приборов всё проще. Муку все-таки стоит просеять – тесто будет воздушнее. Яйца, соль и сахар, половину жидкости взбить в миске ручным блендером или сделать это в миксере, добавляя муку. Когда мы взбили тесто до однородности, добавляем порциями остальную жидкость и масло. Так легко контролировать консистенцию. Если собираемся печь тонкие блинчики – тесто должно напоминать совершенно жидкую сметану. Потолще – просто жидкую сметану.

Если в муку добавите крахмал (1–2 ст. ложки), получите кружевные блины в жидком тесте, и ноздрястые – в более густом тесте. Если в муку добавите растительное масло (1–2 ст. ложки), раскаленную сковороду можно будет смазать маслом или жиром только перед первым блином, остальные можно печь без смазки. Это сэкономит ваше время.

Сковорода для первого блина должна быть раскаленной, потом огонь следует чуть уменьшить, словом, находим нужную температуру опытным путем. Если печете на чугунной сковороде, хорошо протрите ее солью, чтобы снять грязный слой от предыдущей готовки.

Если в это тесто добавить чайную ложку соды, погашенной уксусом или лимонным соком, и добавить муки, чтобы получилась консистенция довольно густой сметаны – мож-

но испечь (на меньшем огне, чем блины) замечательные оладушки, наливая их ложкой на сковороду. Если печь без масла – они получаются более сухими и плоскими, если жарятся в тонком слое кипящего масла – получаются очень пышными и очень румяными. Можно еще заменить молоко кефиром.

Несколько советов тем, кто только учится печь блины.

Если печете блины на воде или молоке, знайте, что они должны быть теплыми. Если на кефире, то он должен быть комнатной температуры.

Засыпав муку в жидкость, лучше сначала разболтать ее ложкой. Иначе она запылит стенки миксера, если мы делаем тесто в нем. Если же делаем тесто в миске с помощью ручного блендера или миксера, то засыпем стол мукой.

Диаметр сковороды должен соответствовать конфорке. Большая сковорода на маленькой конфорке – горит середина блина, малая на большой – горят края.

Замечательно, если есть старая, хорошо и давно обожженная чугунная сковородка – лучшие блины получаются на ней. Главное в сковороде – чтобы дно было ровным и, по возможности, с толстым дном.

Наливать тесто удобнее половником, держа сковороду в левой руке. Наливать начинаем с одного края, одновременно движением левой кисти быстро меняя положение сковородки так, чтобы тесто ровно разлилось по дну.

Толщина блина зависит не только от консистенции теста,

но и от того, сколько его налито на сковороду.

Переворачивать блин надо тогда, когда верхняя сторона станет ноздреватой и матовой, т. е. не останется «мокрого» блестящего теста. Если нижняя сторона за это время пережарилась – следующие блины печем, чуть уменьшив огонь. Обычно на одну сторону надо 20–30 секунд.

Для переворачивания блинов больше подходит плоская лопатка.

Если хотите получить более сладкие блины – добавьте сахар, но помните, что такие блины печь надо осторожнее, они румянятся быстрее, верхняя сторона не успевает, тесто остается мокрым. Просто сделайте огонь под сковородой поменьше.

Если собираетесь делать блины с начинкой – делайте тесто консистенции жидкой сметаны, а не очень жидкой.

Замесив тесто, стоит сразу же вымыть венчик или блендер, так как тесто на нем засохнет. Из миксера или комбайна, конечно же, лучше перелить готовое тесто в неширокую миску.

Если любим зажаренные до хрустящей корочки блинчики с начинкой, лучше делать так: хорошо пропечь блины только с одной стороны, с другой – буквально 5–7 секунд. Выкладываем начинку на пропеченную румяную сторону блинчика, заворачиваем конвертиком или рулетом и обжариваем на сковороде в масле с двух сторон. Рулеты можно обжаривать и с 3–4 сторон.

Не переживайте, если первый блин не удался – это обычная история. Избавляемся от неудачного блина, протираем сковороду маслом, и следующий блин будет удачным.

Блины без начинки

Блины на кефире

Состав: мука пшеничная – 3 стакана, жирный кефир – 0,5 л (можно взять больше – тесто получится более жидкое, а блины – тонкие), яйца – 2 шт., по 0,5 ч. ложки соли, сахара и пищевой соды, масло растительное – 4 ст. ложки.

Взбитые яйца соединяем с кефиром в глубокой посуде, тщательно размешиваем. На медленном огне подогреваем смесь до температуры 60 градусов, затем снимаем с плиты и всыпаем соль, сахар и просеянную муку. Соду отдельно растворяем в стакане кипятка и быстро вводим в тесто. Затем добавляем растительное масло и тщательно перемешиваем. Готовое тесто должно настояться около часа в тепле. После этого можно начинать жарить блины. Лучше всего это делать на специально предназначенной для этого сковородке.

Тесто на кефире идеально подходит не только для приготовления оладий и пирожков. Используя остатки кефира, вы можете приготовить пышные и вкусные блинчики. Тесто для блинов на кефире можно завести и без яиц, вкус блюда от этого не пострадает. Кроме того, вы можете использовать даже кефир с истекающим сроком годности. Поэтому горячие жареные блинчики могут стать отличным завтраком для

всей семьи, причем для того чтобы приготовить это блюдо, вам не придется идти в магазин – все нужные ингредиенты наверняка найдутся на вашей кухне.

Блины скороспелые

Состав: мука – 500 г, вода или молоко – 600 г, яйца – 3 шт., соль, сода, кислота.

В теплой воде развести взбитые яйца, соль, сахар и соду, всыпать просеянную муку и размешать, чтобы не было комков. В стакане воды развести лимонный или винный уксус. Этот раствор влить в тесто и размешать. Если у вас нет кислоты, то муку, яйца, соль и сахар смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды и влить в тесто перед выпечкой.

Блины заварные

Состав: пшеничная мука – 400 г, гречневая мука – 400 г, дрожжи – 40 г, молоко – 400 г, яйца – 3 шт., масло – 50 г.

Взять половину отпущенной нормы пшеничной и гречневой муки, просеять, заварить крутым кипятком, размешать, чтобы получилась однородная масса без комков, и поставить остывать. В чуть теплое тесто добавить разведенные в половину стакана воды дрожжи, хорошо промешать и поставить посуду с тестом в емкость с подогретой водой. Когда тесто начнет подниматься, влить половину нормы теплого молока, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать и ждать, когда тесто поднимется вновь. За полчаса до выпечки блинов прокипятить вторую норму молока с 50 г масла и этой смесью обварить тесто. Когда тесто слегка остынет, добавить взбитые яйца, соль, тщательно вымесить тесто и после того, как оно снова поднимется, приступить к выпечке блинов. Приготовление теста требует много времени и труда, но результат превосходит все ожидания. Блины будут легкие, пышные, пористые и, что самое главное, вкусные.

Подавать к столу горячими с теми добавками, которые у вас под рукой или которые вы предпочитаете.

Блины из пресного теста

Состав: мука пшеничная – 1 кг, сахар – 60 г, яйца – 4 шт., соль – 20 г, молоко – 2,5 л.

Готовим тесто для блинчиков. Хорошо размешивают яйца, соль, сахар, добавляют половину положенного по норме молока, всыпают муку, перемешивают и вливают остальное молоко. Все это еще раз хорошо перемешивают и выпекают из жидкого теста блинчики.

Блины из дрожжевого теста

Состав: мука – 400 г, молоко – 0,5 л, топленое масло – 40 г, яйца – 3 шт., дрожжи – 20 г, сахарный песок – 15 г, соль.

В кастрюлю вылить подогретое молоко, растворить в нем дрожжи, добавить муку и размешать до однородной массы. Поставить тесто в теплое место для брожения. Другую часть молока подогреть до 30–40 °С, добавить в него масло, сахар, желтки яиц, соль и все тщательно перемешать. В эту же кастрюлю добавить подготовленную ранее опару. Белки яиц взбить в густую пену и перед выпеканием осторожно, помешивая, ввести в тесто.

Блины выпекать на чугунной сковороде на топленом масле. Блины подавать с маслом, вареньем, медом.

Блины пшеничные

Состав для теста: мука пшеничная – 550 г, сахар – 30 г, масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., дрожжи – 30 г, соль – 10 г, вода или молоко – 700 г, масло или другой жир – 20 г.

Примерно три четвертых положенного по рецептуре молока нагреть до 30–35 °С, растворить дрожжи, добавить сахар, яйца, растопленное масло и все хорошо перемешать венчиком. Затем всыпать просеянную пшеничную муку и быстро размешать. Посуду с тестом закрыть тканью и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, его обмять, добавить соль и остальное молоко, подогретое примерно до 50 °С. Еще через 1–1,5 часа выпечь блины.

Если тесто выбродило достаточно, то блины получаются пресные, тяжелые, а если перебродило, то кислые, бледные.

Блины заварные из пшеничной и гречневой муки

Состав: мука пшеничная – 400 г, мука гречневая – 400 г, дрожжи – 20 г, молоко – 400 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, соль.

200 г пшеничной и 200 г гречневой муки просеять, заварить крутым кипятком (300 г), тщательно размешать. Когда тесто будет только теплым, добавить в него разведенные в половине стакана теплой воды дрожжи, хорошо смешать и поставить посуду с тестом в сосуд с теплой водой. Дать тесту подняться, влить в него 200 г теплого молока и добавить остальную муку, тщательно размешать и дать вновь подняться. За 30 минут до начала выпекания блинов вскипятить 200 г молока вместе с 50 г масла, обварить этой смесью тесто; когда оно слегка остынет, влить 3 сырых яйца, положить соль, хорошо выбить тесто и, после того, как оно вновь поднимется, печь блины.

Яичные гречневики

Состав: гречневая мука – 9 стаканов, пшеничная мука – 3 стакана, яйца – 6 шт., 3/4 стакана жидких дрожжей, сливочное масло – 50 г, вода.

Намолоть или взять готовую гречневую муку, перемешать ее с пшеничной мукой. В 3 стакана этой смеси влить кипяток. Спустя некоторое время в эту густую массу вбить 6 яиц, добавить неполный стакан жидких дрожжей, сливочное растопленное масло (не горячее), остальную мучную смесь. Подогреть воду и разбавить тесто до густоты теста для оладий, опять взбить, подождать, пока взойдет, и печь блины.

Блины гречневые

Состав для теста: мука гречневая – 400 г, сахар – 20 г, дрожжи – 25 г, молоко – 600 г, масло сливочное – 60 г, яйцо – 1 шт., соль – 10 г, масло – 30 г.

Гречневик – это блин из гречневой муки. Если гречневой муки нет, ее, хоть и более крупного помола, можно получить, измельчив крупу в кофемолке либо заменить смесью для детского питания с гречей.

За 5–6 часов до выпечки поставить опару; в теплом молоке или воде развести дрожжи, сахар, добавить растопленное масло, желтки, хорошо перемешать или взбить веселкой, всыпать половину гречневой муки и вновь все хорошо взбить. Жидкости при этом берут около двух третей всего положенного по норме количества. Тесто поставить в теплое место и, когда оно поднимется, всыпать соль, влить остальное горячее молоко или воду, всыпать оставшуюся половину муки, хорошо взбить и дать вновь подняться. (Можно перед вторым взбиванием ввести хорошо взбитые белки.) Затем тесто осторожно, не мешая и не встряхивая, перенести к плите и печь блины.

Блины высокие из гречневой муки

Состав: мука – 12 стаканов, молоко – 15 стаканов, яйца – 15 шт., дрожжи.

Очень хорошо вымесить массу из 6 стаканов муки из гречки и 3 стаканов молока, долить еще шесть стаканов горячего молока, опять вымесить до остывания. Смешать это тесто с небольшим количеством жидких дрожжей (распущенных в молоке). Дать опаре подойти в тепле. Затем всю эту массу взбить в ручном или автоматическом миксере, подсыпать еще 6 стаканов муки, но уже пшеничной, высокосортной, вылить 15 сырых желтков и оставшиеся от них взбитые белки, добавить 6 ложек растопленного масла, 5 стаканов молока, подсолить, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, выпечь блины.

Сливочные гречневики (царские)

Состав: мука—200 г, сливки—300 г, сливочное масло—200 г, яйца – 5 шт., вода, пищевая эссенция – по вкусу.

Заварить на огне в кастрюльке, постоянно перемешивая, в 300 г сливок 200 г муки. Снять тесто с огня, прокипятив его, и остудить на холоде, совершая вращательные движения ложкой в одном направлении. Взбить еще 200 г размягченного сливочного масла с четвертью стакана сахарной пудры (песка) и пятью сырыми желтками. Охлажденное тесто и взбитую желтковую массу опять перемешать в том же направлении (например, по часовой стрелке). Взбить половину стакана густых сливок. Развести тесто из мучной массы, взбитых сливок, половины ложки воды с душистой пищевой эссенцией, мешая в одну и ту же сторону. Из этого теста печь блины.

Гречневики постные

Состав: мука гречневая – 3 стакана, мука пшеничная – 1 стакан, дрожжи – 2 ст. ложки, вода.

Смесь из гречневой и пшеничной муки развести теплой водой и жидкими дрожжами. Поставить в теплое место подниматься. Затем выпекать блины.

Блинчики

Состав: яйца—5 шт., молоко – 3 стакана, сливочное масло – 50 г, мука – 2 стакана.

Отделить белки от желтков, разболтать желтки, посолить, прибавить молоко, немного масла и всыпать муку, прибавляя ее небольшими количествами; когда вся мука будет всыпана и хорошо перемешана, прибавить взбитые белки, хорошо разболтать и печь на сковороде, как блины. Отдельно подать сахарный песок или варенье.

Пивные блинчики

Состав: мука – 1,5 стакана (250 г), яйца – 3 шт., молоко – 1 стакан (200 мл), пиво – 0,5 стакана (100 г), растительное масло – 3 ст. ложки, щепотка соли.

Всыпать в миску муку. Сделать посередине углубление и влить туда яйца. Взбивать деревянной ложкой. Постепенно добавить молоко и пиво так, чтобы не получилось комков. Когда масса станет однородной добавить соль и растительное масло. Хорошенько перемешать.

Раскалить сковородку. Зачерпнуть половником блинное тесто на $\frac{3}{4}$ высоты половника и влить на сковородку. Держать ее под разным наклоном распределить тесто по всей поверхности сковородки. Выпекать в течение 2–3 минут. Затем с помощью деревянной лопаточки перевернуть блин на другую сторону. Выпекать еще 2–3 минуты. Потом аккуратно переложить блин на широкую, не глубокую тарелку. Такие блинчики можно есть с любой начинкой.

Воздушные блинчики

Состав: мука – 1 стакан, молоко – 2 стакана, яйца – 4 шт., сахарная пудра – 1,5 ст. ложки, сливочное масло – 60 г.

Следует отдельно растереть 4 желтка с размягченным сливочным маслом. Масло можно размягчить в микроволновке в режиме разморозки. Добавить 1 стакан молока, 1 стакан муки и сахарную пудру. Все хорошо растереть, чтобы не было комочков. Тесто получается густым, поэтому растереть комочки не сложно. После того, как все комочки растерты, добавить еще 1 стакан молока и хорошо перемешать. Теперь тесто становится жидким (от степени жидкости теста зависит толщина блинчиков).

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.