

ваш домашний повар



ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ



Сергей Павлович Кашин
Пироги, кулебяки, расстегаи
Серия «Ваш домашний повар»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8878672

Ваш домашний повар. Пироги, кулебяки, расстегаи / [сост. С. П.

Кашин].: Энтраст Трейдинг; Москва; 2015

ISBN 978-5-386-07961-1

Аннотация

Эта замечательная книга содержит целую коллекцию рецептов приготовления всеми любимой выпечки. На ее страницах вы найдете как традиционные рецепты, по которым пекли наши бабушки, так и более современные. Вне зависимости от того, каким видом выпечки вы захотите порадовать своих родных, результат будет великолепным, а столь обширная подборка позволит приготовить блюдо на любой вкус!

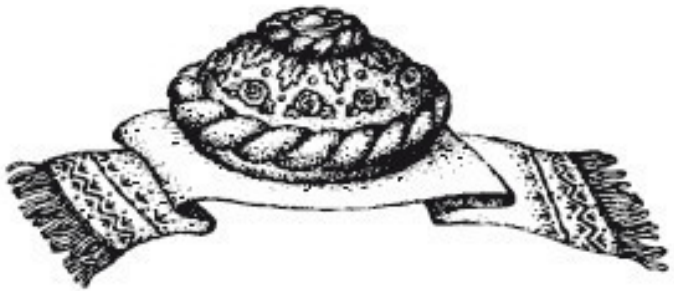
Содержание

Ведение	5
В начале было тесто	9
Два способа приготовления теста	9
Как сделать хорошее тесто	11
Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)	12
Дрожжевое кислое тесто (опарное)	13
Исправление недостатков теста	14
Разделка теста	15
Расстойка	16
Смазывание и посыпание изделий	17
Выпечка изделий	18
Отделка изделий	19
Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков	20
Слоеное тесто для пирога (на роме)	22
Слоеное тесто для пирожков	24
Тесто рассыпчатое	25
Сдобное тесто на растительном масле	26
Сдобное тесто на сливочном масле	27
Сдобное тесто на сметане или на сливках	29
Приготовление опары из дрожжей	30
Тесто на дрожжах	31
Тесто на скорую руку	32

Пресное слоеное тесто	33
Слоеное тесто на скорую руку	34
Лапшовое тесто	35
Тесто для постных пирогов	37
Тесто для пирогов в холодильнике	39
Расстегаи, булочки, крендели, лепешки, лаваш	40
Расстегаи	40
Расстегаи московские	41
Расстегаи семужные	43
Конец ознакомительного фрагмента.	44

Ваш домашний повар. Пирог, кулебяки, расстегаи Составитель Сергей Павлович Кашин

Ведение



Блюда из злаковых культур: проса и ржи, пшеницы, ячменя, овса – испокон веков составляли основу традиционного русского питания. В наши дни основой повседневного стола все больше становятся мясные и молочные изделия, море-

продукты, а в старину зерно потребляли в любом виде – поджаривали, размачивали, взращивали (на солод), мололи; из муки варили каши и пекли лепешки в очаге, на раскаленных камнях или в печи. Из пресного теста готовили также сочни, оладьи, ватрушки, шаньги, колобки и всякие пряники на меду. Эти архаические блюда очень долго сохранялись в традиционном быту, если не как повседневная пища, то как ритуальные блюда (вспомним масленичные блины, поминальную и рождественскую кутью и многое другое).

Впрочем, и более привычный для современного человека хлеб, приготовленный на закваске (так называемый кислый, или квасной), также был известен славянам очень давно. В старину закваску творили с хмелем, или, как говорится в берестяных грамотах, «на хомолу». Чаще же в качестве закваски использовали остатки кислого теста от предыдущего замеса.

Форма хлеба определялась конструкцией русской печи с ее плоским подом (отсюда такие названия, как подовые пироги). Хлеб ели каждый день и при каждой трапезе. Большой круглый хлеб назывался «каравай» или «коврига». Слово «каравай» долгое время служило синонимом хлеба вообще. Привычный для нас хлеб продолговатой формы появился сравнительно недавно.

Основными видами хлеба были в старину, да и до сих пор остаются, ржаной (черный) и пшеничный (белый), который различался качеством помола муки. Предпочтение от-

давалось крупчатой – хорошо обработанной пшеничной муке. Вкус хлеба во многом определялся тем, просеивали муку или нет, а если просеивали, то как. Самый грубый вкус был у мякинного хлеба (из непросеянной муки), потом шел решетный (муку просеивали через решето), а лучше всех был ситный – из муки, просеянной через сито. Ситный хлеб известен и поныне, хотя мало кто помнит, что обозначает это название.

Из разных сортов хорошей пшеничной муки пекли как церковные просфоры, так и любимую повседневную и праздничную выпечку: разного рода калачи и пироги. В тесто для пирогов добавляли сдобу – яйца и масло; постные пироги готовили с капустой, морковью, грибами и крупами, а скоромные – с рыбой и мясом, а том числе с зайчатинной. Москва традиционно славилась такими видами выпечки, как кулебяки и расстегаи (пироги, раскрытые с одного бока). Адам Олеарий, посетивший Москву в 1730-х годах, свидетельствовал: «У них есть особый род печенья, который они называют пирогами... и начиняют эти пироги мелко искрошенной рыбой или говядиной с луком, затем поджаривают в масле, а в постные дни – в оливе. Такие печенья довольно вкусны, и ими угощает каждый своего гостя, если хозяин расположен к нему и хочет хорошенько накормить гостя».

Мясо, рыбу, овощи и грибы для традиционных русских пирогов рубили тесаками в ваганах. Так называлось корытце или неглубокая деревянная миска овальной формы, похожая

на плоское блюдо. Эта мисочка просуществовала в кухонном инвентаре всех славян до самого начала XX века. И вышла из обихода в основном из-за появления мясорубок, что привело к изменению консистенции фаршей, начинок, исчезновению изделий из теста с рубленным мясом, многослойных высоких кулебяк и больших пирогов, где для равномерного пропекания необходимы были сеченые (порубленные и оттого лучше проветриваемые) начинки, а не терто-молотые, образующие более плотный и непроницаемый для воздуха слой, пропекаемый лишь в небольших по размерам пирогах и пирожках.

В начале было тесто

Два способа приготовления теста

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста – безопарный и опарный.

Безопарным способом готовят тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции – для оладий, блинов, жареных пирожков и др. Опарный способ применяется для изготовления более сдобных изделий.

Примерная раскладка на 1 кг муки: дрожжи прессованные 10–40 г, соль 12–15 г, вода или молоко от 400 до 500 г

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от их качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Так, количество жидкости для пирожков из дрожжевого теста может колебаться от 45 до 55 % к весу муки. Это объясняется степенью влажности муки: чем больше влаги содержит мука, тем меньше она поглощает, и наоборот.

Кроме того, чем суше мука, тем выше выход готовых изделий. В соответствии с этим нормы расходования муки, указанные в рецептах на булочные изделия, в зависимости от влажности муки должны понижаться или повышаться в среднем на один процент на каждый процент отклонения влажности муки от нормы по стандарту.

Для получения пышного изделия и увеличения припеки нужно брать муку, содержащую 30–40 % хорошей клейковины.

Изделия, приготовленные на молоке, а не на воде, более вкусны и ароматны, корочка у них получается блестящая, с хорошим колером.

Сахар значительно улучшает качество изделий, но его, как и другое сырье, следует класть в тесто строго по норме. Если тесто очень сладкое, то брожение замедляется; кроме того, при выпечке изделия быстро подрумяниваются и плохо пропекаются. При недостаточном количестве сахара в тесте на изделии почти не образуется румяной корочки.

Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается.

Как сделать хорошее тесто

Прежде чем ставить тесто, муку обязательно просейте, чтобы удалить примеси, комочки, а также ввести воздух – лучше будет подниматься тесто.

Заводя опару или тесто, не муку насыпайте в жидкость, а, наоборот, разводите муку молоком или водой, все время тщательно размешивая, чтобы не было комков.

Не давайте тесту переставать – пироги станут кисловатыми на вкус. Достаточно постоять 3 часа, но обязательно в тепле.

Чтобы рис для начинки получился белым и рассыпчатым, за 5 минут до готовности добавьте в воду, где он варится, чуть-чуть уксуса. Откиньте на дуршлаг, хорошо промойте холодной водой.

Почти всегда в начинку для пирогов требуется положить крутые яйца. Варите их в подсоленной воде, чтобы не вытекли, если скорлупа надтреснута, при бурном кипении, тогда белок будет твердым.

Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)

Ингредиенты

½ л молока или смеси молока с водой, 25–30 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, ¼ чайной ложки соли, 150 г маргарина, 900 г пшеничной муки.

Способ приготовления

Самые простые виды теста делают безопарным способом. Его используют, если тесто нужно приготовить не очень сдобное.

В миску влить подогретое молоко, дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, добавить сахар, соль. Все как следует размешать, затем всыпать муку и замесить тесто.

Перед окончанием замеса положить размягченный до густоты сметаны маргарин. Он должен полностью соединиться в тестом.

Вымешивать тесто нужно до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске и ладоням.

Теперь его нужно присыпать мукой и поставить часа на три в теплое место подниматься.

Дрожжевое кислое тесто (опарное)

Опарный способ несколько сложнее, зато сдоба получается более пышной при выпечке. Итак, сначала делаем опару. Разведенные теплым молоком дрожжи соединим с сахаром, добавим оставшееся теплое молоко и, всыпав примерно половину муки, поставим опару в теплое место подходить на 2–3 часа, до тех пор пока она не увеличится в $1\frac{1}{2}$ — два раза. Как только тесто начнет опадать – опара готова. Теперь можно добавить в нее растворенную соль, оставшуюся муку и хорошенько размешать.

Постепенно добавляя размягченный маргарин, будем вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим, легко отстающим от рук и посуды.

Чем больше жира и сахара в тесте, тем дольше оно будет подниматься. Но учтите, что перестоявшее тесто становится жидким, кисловатым на вкус, и порой булки при выпекании из такого теста опадают.

Исправление недостатков теста

Основным недостатком замешенного дрожжевого теста может быть плохое брожение или его отсутствие. Холодное, плохо бродящее тесто подогревают до 30 °С. Если температура теста при замешивании или последующих стадиях брожения была выше 55 °С и дрожжи от нагревания погибли, нужно тесто охладить и вновь добавить свежие дрожжи.

Пересоленное тесто плохо бродит, при расстойке легко заветривается, готовые изделия получаются бледными, с надрывом по бокам и имеют солоноватый вкус.

Для исправления такого теста нужно замесить новую порцию теста без соли и соединить с пересоленным тестом. При недостатке соли ее нужно растворить в небольшом количестве воды и хорошо перемешать с тестом. Изделия с недостаточным количеством соли получаются расплывчатыми, вкус их пресный.

Таким же способом исправляют переслащенное тесто.

Разделка теста

Готовое тесто делят на порционные куски.

Вес кусков теста должен на 12–15 % превышать вес готовых изделий, так как при выпечке и остывании получается упек и усушка изделия.

Кусочки теста посыпают сверху мукой, кладут на слегка подсыпанный мукой стол и формуют в виде шариков так, чтобы шов был снизу. Шарики из теста укладывают на стол, подпыленный мукой, и после небольшой расстойки (5–7 минут) формуют из них изделия.

Шарики из теста нужно уложить швом вниз на противень, смазанный жиром, на таком расстоянии друг от друга, чтобы при брожении и выпекании они не соединились и не деформировались.

Лучше всего положить на противень шарики не ровными рядами, а в шахматном порядке, при этом на противень можно уложить большее количество изделий, и при выпечке они равномерно пропекаются.

Расстойка

Во время разделки из теста улетучиваются газы и тесто делается плотным, труднопропекаемым.

Чтобы разрыхлить тесто, нужно сформованные изделия ставить в теплое влажное место для дополнительного брожения (расстаивания).

Изделия, выпеченные с малой расстойкой, получаются сыроватыми, с излишней расстойкой – расплывчатыми.

Смазывание и посыпание изделий

Для придания изделиям красивого внешнего вида их смазывают яичными желтками, яйцами или меланжем; в последний иногда добавляют воду.

Изделия, которые после выпечки посыпают сахарной пудрой или глазируют помадой, смазывают маслом для придания корочке приятного аромата.

Смазывать изделия нужно за 5–10 минут до выпечки мягкой кисточкой очень осторожно, чтобы их не помять.

Непосредственно после смазывания изделия посыпают рубленым миндалем, орехами, сахаром, смесью сахара с миндалем или орехами, сухарными, хлебными крошками, специально приготовленной мучной посыпкой.

Для приготовления мучной посыпки муку (300 г), сахар (200 г), масло (100 г) и яйцо (1 шт.) смешивают и протирают через сито.

Выпечка изделий

Мелкие и полностью расстойившиеся изделия выпекают при 260–280 °С, а крупные и неполностью расстойившиеся – при 230–250 °С.

Изделия, не смазанные яичной смазкой, выпекают в духовках с увлажнением паром, вследствие чего они получают обливистые, с блеском, а изделия, покрытые яичной смазкой, – без увлажнения, так как пар разрушает блеск.

Готовность изделий обычно определяют по цвету корки и низа, весу, излому и т. п.

Для того чтобы противни, формы и листы не ржавели и чтобы готовые изделия легко от них отделялись, следует покрыть их тонким слоем жира и нагревать в жарочном шкафу. Нагревание прекратить, когда исчезнет дым, а на поверхности противня или формы появится тонкая, гладкая, сухая пленка.

Недостаточно нагретые противни и формы – липкие, изделия из теста к ним пристают. На перегретых предметах тонкая пленка трескается.

Отделка изделий

Многие изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой, которую просеивают на изделие через частое сито или марлю.

Некоторые изделия после охлаждения глазируют помадой и посыпают жареным рубленным миндалем или орехами.

Изделия, посыпанные сахарной пудрой, заглазированные помадой, покрытые вареньем или кремом, нельзя укладывать в лотках на ребро или одно на другое; их разрешается ставить только на доньшко в один ряд.

Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков

Ингредиенты

600 г муки, 300 г сливочного масла, 6 яиц, 1 ½ стакана молока.

Способ приготовления

Масло сливочное растопить, дать остыть до теплоты парного молока, затем вылить в маленькую чистую кастрюлю, влить туда же 1 стакан цельного нехолодного молока, всыпать 3 стакана просеянной муки, 3 чайные ложки соли, положить 6 штук яиц и стакан опары; затем всю эту массу тщательно размешать лопаткой (веселкой) и выбить, накрыть чистым по лотенцем, сложенным вдвое, завязать и поставить в теплое место часа на три с половиной, чтобы тесто взшло. Когда же тесто взойдет, т. е. поднимется, выложить его на пирожковую доску, предварительно посыпанную мукой, и выбивать до тех пор, пока на нем не будут образовываться тонкие пузыри, затем оставить его на пирожковой доске, накрыть чистым полотенцем, чтобы расстоялось, т. е. немного поднялось.

Часа за полтора до обеда это тесто раскатать скалкой и в середину раскатанного теста выложить приготовленный фарш, затем, сложив его в форме пирога, защипнуть край с краем, обмазать сырым разболтанным яйцом, посыпать тол-

чеными сухарями (из белого хлеба) и, сложив на железный лист, смазать маслом, поставить в духовку. Если пирог сверху будет подгорать, то накрыть его бумагой, обрызганной водой. Если же нужно сделать пирожки, тогда это тесто разделить на небольшие кусочки величиной с куриное яйцо, раскатать их, положить на каждый раскатанный кусочек фарш, защипнуть и выпекать.

Для смазывания пирога яйцом нужно взять 2 перышка и, связав их вместе, сделать кисть. Ставить в духовку пирог или пирожки нужно при такой температуре, чтобы брошенная туда щепотка муки не сгорала, а только пожелтела.

Слоеное тесто для пирога (на роме)

Ингредиенты

800 г пшеничной муки (просеянной), 800 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 рюмка рома (75 мл), 1 стакан воды (холодной).

Способ приготовления

Масло нарезать ломтиками толщиной в 1 ½–2 мм, от муки отделить 1 стакан на подмеску; затем остальную муку высыпать на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку и влить в эту ямку 4 стакана приготовленной воды, 1 рюмку рома, положить 1 сырое яйцо и 3 чайные ложки соли; все это мешать хорошенько, соединяя с мукой так, чтобы образовалось тесто; затем тесто это натирают в оставшейся на доске муке до тех пор, пока мука вотрется вся и образуется крутое тесто.

Тогда раскатать его скалкой во все стороны, чтобы образовался круг, на который уложить приготовленное ломтиками масло, загнуть этот круг с четырех сторон так, чтобы масло было закрыто, и выбивать тесто скалкой до тех пор, пока масло не соединится с ним; тогда опять раскатать и вновь уложить масло, также загнув с четырех сторон, опять бить; так повторить раза четыре, пока масло растворится полностью. После этого раскатать тесто толщиной в палец, вырезать из него правильный круг величиной с медное блюдо или

сковороду (смотря по тому, на чем придется печь) и, положив этот круг на смазанный маслом противень или сковороду, поставить в холод на 1 час. Обрезки, оставшиеся от теста, соединить в одну лепешку, затем, раскатав эту лепешку, вырезать кружочки величиной с блюдечко, загнуть края и защипнуть в виде ватрушек, положить их на смазанную маслом сковороду и также поставить в холод.

Когда духовка разогреется, поставить в нее приготовленное тесто.

После того как оно подрумянится, накрыть бумагой, обрызганной водой, чтобы не подгорело, продержать с час, затем посмотреть, если тесто пропеклось, вынуть его и уложить варенье, посыпать сахаром и подавать.

Слоеное тесто для пирожков

Ингредиенты

600 г пшеничной муки (просеянной), 1 стакан воды, 2 яйца, 400 г сливочного масла.

Способ приготовления

Чтобы удалось слоеное тесто, надо его готовить в холодном месте. Взять стакан воды, 2 яйца и замесить не особенно крутое тесто, чтобы можно было раскатать скалкой. Взять 400 г соленого сливочного масла, замочить в холодной воде; чтобы масло застыло, отжать хорошенько воду. Раскатать тесто на полпальца толщиной. Положить на середину теста тонким пластом масло, чтобы по краям осталось довольно теста, закрыть масло и хорошенько защипнуть.

Раскатать длинный пласт в палец толщиной, сложить на 3 части и поместить в холодное место на четверть часа, потом опять раскатать, опять сложить и поместить в холодное место; так поступать от четырех до шести раз.

Духовка для слоеного теста должна быть хорошо нагрета, как для выпечки хлеба, иначе тесто не поднимется, не расслоится.

Тесто рассыпчатое

Ингредиенты

2 яйца, 200 г сливочного масла, 400 г муки, немного воды, соль.

Способ приготовления

Смешать яйца с маслом, мукой и солью, замесить тесто, потом тонко раскатать скалкой, сложить в несколько рядов, опять раскатать. Повторить это несколько раз, потом раскатать, как для пирожков.

Сдобное тесто на растительном масле

Ингредиенты

200 мл растительного масла, 400 г муки, 2 яйца, 2 желтка, 8 столовых ложек красного вина, 5 столовых ложек сливок, немного соли.

Способ приготовления

200 г растительного масла и смешать с 400 г муки, 2 яйцами, 2 желтками, 8 столовыми ложками вина, 5 столовыми ложками сливок и щепотью соли.

Вымесить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это два раза. Употреблять для приготовления пирожков.

Сдобное тесто на сливочном масле

Ингредиенты

200 г муки (просеянной), 500 г сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, 1 ½ стакана воды (холодной), 3 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Насыпать муку на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку, вливать туда по частям 1 ½ стакана холодной воды, положить 3 столовые ложки сметаны, яйцо и, посолив 3 чайными ложками соли, вымесить, соединяя постепенно вылитую жидкость с мукой до тех пор, пока не образуется довольно крутое тесто; тогда оставшуюся на доске муку отодвинуть в сторону, а тесто продолжать натирать, подсыпая при натирании почаще муки, чтобы оно не приставало к рукам и к доске; затем сделать из натертого теста большую лепешку, положить на нее толстый слой масла и опять натирать это тесто, пока масло не соединится с тестом; тогда тесто вновь раскатать в виде лепешки и опять уложить масло, продолжать натирать до тех пор, пока не вотрутся вся взятая мука и масло.

Затем раскатать это тесто толщиной в палец и вырезать правильный круг, оставшиеся обрезки соединить в одну массу, раскатать скалкой и вырезать второй круг, на 5 см меньше первого круга, затем первый круг теста положить на смазан-

ную маслом сковороду, загнуть края, выложить на этот круг приготовленный фарш, закрыть вторым кругом и, соединив края верхнего круга с нижним кругом, защипать и поместить в духовку или печь часа на полтора или несколько больше, наблюдая, чтобы он не подгорел.

Когда пирог подрумянится, его сверху закрывают предварительно смоченной бумагой и оставляют допекаться.

Сдобное тесто на сметане или на сливках

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1–2 яйца, ½ стакана сливок или сметаны, 1 щепотка соли, ¼ стакана воды, 600–800 г муки, 1 яйцо (для смазывания), масла (любое, для жарки).

Способ приготовления

Взять 100 г хорошего сливочного масла, разбить 1–2 яйца, вылить ½ стакана сливок или сметаны, добавить немного соли, ¼ стакана воды и прибавить муки, чтобы тесто было достаточно крутым, растереть все хорошенько, поставить в холодное место, потом раскатать несколько раз, сделать пирожки, помазать яйцом и жарить их в масле на сковороде.

Подходящее тесто несколько раз обязательно обминают. При этой процедуре из него выходит углекислый газ, излишек которого замедляет процесс брожения, тесто обогащается кислородом, благодаря чему увеличивается в объеме. У хорошего пекаря тесто мягкое и эластичное, нажмешь на него пальцем – и углубление быстро исчезнет. Из такого теста получатся прекрасные пироги.

Приготовление опары из дрожжей

Ингредиенты

¼ стакана муки, 12 г дрожжей (сухих), 2 стакана воды.

Способ приготовления

Взять сухих дрожжей (12 граммов), положить в горшок (стаканов на 6) и размять; налить туда же 2 стакана воды и всыпать просеянной муки ¼ стакана, размешать: затем, накрыв полотенцем, завязать и поставить в теплое место, чтобы опара скорее и лучше взошла; через 2–3 часа опара будет готова, т. е. взойдет. Эта опара и будет применяться для приготовления теста.

Тесто на дрожжах

Ингредиенты

1 ½ стакана муки, 1 стакан воды (теплой) или молока, 5 г дрожжей, 2–3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Взять полный стакан теплой воды или молока, 5 г дрожжей и полтора стакана муки, замесить тесто, поставить в теплое место; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать соли, вбить 2 или 3 яйца, положить 1 столовую ложку масла и муки столько, чтобы тесто было довольно густое; хорошенько выбить и дать подняться. Делать пирожки с любым фаршем и жарить в растопленном масле или фритюре.

Тесто на скорую руку

Ингредиенты

100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока или воды, 2 яйца, 600–800 г муки.

Способ приготовления

Взять 100 г сливочного масла, растопить его, прибавить 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока или воды, посолить, размешать хорошенько, положить муки столько, чтобы тесто было крутое, раскатать его и сделать пирожки.

Пресное слоеное тесто

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан (неполный) воды (холодной), 1 яйцо, ¼ чайной ложки соли, 1 щепотка лимонной кислоты или уксус, 250 г маргарина.

Способ приготовления

В горке просеянной муки сверху сделать углубление, куда влить взбитое яйцо и воду, добавить соль, лимонную кислоту и вымесить однородное тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и выставить на холод на полчаса. Теперь размять маргарин, смешать его с 2–3 столовыми ложками муки, раскатать в виде квадрата, вынести на холод. При этом надо учитывать, что приготовленное ранее тесто и наш квадрат должны быть одинаковой крутости.

Тесто раскатать прямоугольником с утолщенной серединой и примерно вдвое больше квадрата. Теперь представьте, что наш квадрат – это письмо, которое надо запечатать в конверт, то есть – в пласт из теста. После этого надо раскатать «письмо» и сложить его вчетверо. Оставить минут на 10, потом посыпать мукой и снова раскатать, сложить вчетверо и поставить на холод. Минут через 20 еще дважды повторить эту операцию.

Слоеное тесто на скорую руку

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана воды (холодной), 1 щепотка соли, 1 чайная ложка сахара.

Способ приготовления

В просеянную муку положить небольшие кусочки маргарина и порубить их ножом. Соль и сахар растворить в холодной воде, соединить с мукой и маргарином и быстро вымесить в однородное тесто. Для выпечки такое тесто имеет смысл подержать минимум 3–4 часа в холодильнике.

Это тесто вполне годится для пирожков, а также для выпечки коржей для торта «Наполеон».

Лапшовое тесто

Способ 1

Ингредиенты

300 г муки, 1 стакан (неполный) воды (теплой), ½ чайной ложки соли, 60 г маргарина.

Способ приготовления

Муку просеять на доску, сделать в муке лунку, налить теплую воду с солью, растопленное масло или маргарин и яйцо. Вымешивать тесто до тех

пор, пока оно не станет эластичным и блестящим, добавляя по мере надобности муку или воду. Скатать тесто в шар, смазать его растительным маслом, выложить на деревянную доску, которую нужно поставить на полчаса над посудой с горячей водой – мука разбухнет и тесто станет более податливым.

Способ 2

Ингредиенты

300 г муки, ⅓ стакана воды (теплой), ½ чайной ложки соли, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Приготовление аналогично предыдущему.

Тесто для постных пирогов

Ингредиенты

800 г муки, 2 стакана воды (теплой), 1 чайная ложка дрожжей (сухих), 1 столовая ложка сахара, 200 г горчичного масла.

Способ приготовления

Опару для пирога надо поставить или поздно вечером, или рано утром, чтобы дать ей хорошо подняться.

Тесто готовится следующим образом: взять 400 г муки и 2 стакана теплой воды; воду хорошенько смешать с дрожжами, потом высыпать муку в емкость, в которой будут делать тесто, влить туда половину разведенных в теплой воде дрожжей; мешать муку веселкой, потом вылить остальную воду с дрожжами туда же, хорошенько размешать и поставить в теплое место, прикрыв емкость полотенцем или салфеткой.

Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, всыпать еще 400 г муки, из этого количества оставить немного на подсыпку, посолить по вкусу, положить 1 столовую ложку сахара, влить 200 г горчичного масла, размешать, чтобы масло соединилось с мукой, месить его рукой до тех пор, пока тесто не будет отставать от краев горшка и от рук.

После этого поставить его опять в теплое место, накрыть и дать еще раз хорошенько подняться; когда поднимется, насыпать на доску немного муки и выложить на нее все тесто

из емкос ти, немного «повалить», наблюдая, чтобы оно не приставало к рукам.

«Сваляв» тесто, оставить его полежать на столе 20–30 минут; потом раскатать скалкой тесто толщиной в пол-пальца или тоньше, переложить на противень, слегка смазанный маслом, или же посыпать лист мукой и делать пирог, начиная раскладывать заранее приготовленный фарш; смазать пирог горчичным маслом и печь.

Пирог из кислого теста, т. е. на дрожжах, в достаточно жаркой духовке выпекается полчаса.

Начинку в пирог надо класть совершенно остуженную, иначе пирог будет «с закалом».

Тесто для пирогов в холодильнике

Ингредиенты

500 мл молока, 250 г маргарина, 100 г дрожжей, 1 ½ чайной ложки соли, 4 столовые ложки сахара, 4 яйца, 6 стаканов муки.

Способ приготовления

Тесто замесить и поставить в холодильник под морозильную камеру на 1 час. Через час разделять пироги, булки и сразу печь.

Расстегаи, булочки, крендели, лепешки, лаваш

Расстегаи

Расстегаи – это традиционные в русской кухне пироги. Обратимся к авторитету В. А. Гиляровского и посмотрим, как он описывал эти пироги: «Это круглый пирог во всю тарелку, с начинкой из рыбного фарша с вязигой, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок наливаемой печенки. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно. Ловкий Петр Кириллыч первый придумал „художественно“ разрезать такой пирог. В одной руке вилка, в другой ножик; несколько взмахов руки, и в один миг расстегай обращался в десятки тоненьких ломтиков, разбежавшихся от центрального куса печенки к толстым румяным краям пирога, сохранившего свою форму. Пошла эта мода по всей Москве, но мало кто умел так „художественно“ резать расстегаи, как Петр Кириллыч, разве только у Тестова – Кузьма да Иван Семеныч. Это были художники!»

Среди многообразия расстегаев, нам встречались и пироги продолговатой формы с открытой серединой и защипанными краями. Тесто на них шло обычное дрожжевое, как и

для пирогов, а начинка чаще всего бывала рыбная, причем не из перемолотой рыбы, а прямо куском, только рыба, конечно, годилась тут мягкая и без костей.

Если расстегаи шли с мясной начинкой, то сверху (на начинку) нужно было положить дольку вареного яйца, если с грибной – целую шляпку обжаренного в масле гриба.

Бывали расстегаи в форме круглой ватрушки, крупные, граммов по 250, – они назывались московские, подавались горячими как самостоятельное второе блюдо, перед подачей в середину московского расстегая вливали немного горячего бульона с рубленой зеленью.

Расстегаи московские

Ингредиенты

На 4 расстегая: 100 г слоеного теста, 40 г фарша.

На 500 г слоеного теста: 250 г муки и 1 столовая ложка (на подпыл), 1 столовая ложка муки (для подготовки жиров), 100 г маргарина, 1 яйцо, ½ стакана воды, ½ чайной ложки соли, лимонная кислота.

Способ приготовления

Фарш готовят из рыбы, мяса или грибов, обжаренных с луком, солью и перцем.

Приготовление слоеного теста: в кастрюлю влить холодную воду, добавить лимонную кислоту, яйцо, соль, муку и замесить тесто. Месить 15–20 минут до получения однородной

массы. Затем тесто выложить на посыпанный стол и оставить на 20–30 минут для набухания белков. Подготовка жиров: маргарин нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, всыпать муку и перемешать. Массу выложить на стол, придать форму прямоугольных плоских кусков, толщиной 2 см. Охладить в холодильной камере до температуры 12–14 °С.

Слоение теста: раскатать тесто в прямоугольные пласты 30–60 см длиной и толщиной 2–2 ½ см (по краям несколько тоньше).

На середину положить подготовленные лепешки маргарина (массой приблизительно 130 г). Концы теста соединить с двух сторон и защипнуть. Тесто снова раскатать, сложить в четыре слоя, вновь раскатать, опять сложить в четыре слоя и поместить в холодильник на 30–40 минут. Затем еще раз раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. После этого вновь раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. Тесто готово для выпечки.

Раскатать пласт толщиной 2 см и вырезать стаканом лепешки. В середину лепешек положить фарш (мясной, рыбный или грибной), защипнуть края в виде лодочки и нанести рисунок.

Смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 230–250 °С.

Расстегаи семужные

Ингредиенты

750 г муки, 5 г сахара, 10 г маргарина, 15 г меланжа, 5 г дрожжей, 60 мл воды, 30 г муки (для подпыла), 800 г фарша (любого), 30 г меланжа (для смазки), 50 г жира (для смазки), соль.

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.