

Хариприя

Овощные пироги



Хариприя

Овощные пироги

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68362918

ISBN 9785005914446

Аннотация

Французский киш, русский слоёный пирог, немецкий штрудель, средиземноморские кальцоне, английские открытые тарты и быстрые галеты – вот так роскошно вы сможете побаловать себя и близких! Всего восемь различных видов теста и множество вкусных полезных начинок. Рецепты созданы специально для домохозяек, поэтому большинство из них быстрые, простые и состоят из доступных продуктов. Особенность книги – все рецепты могут быть приготовлены в веган варианте.

Содержание

Введение	8
Продукты	10
Инвентарь и оборудование	13
Песочное тесто	16
Сырное тесто	20
Творожное тесто	24
Быстрое слоеное тесто	27
Картофельное тесто	31
Галетное тесто (веган)	33
Дрожжевое тесто (веган)	35
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Овощные пироги

Хариприя

© Хариприя, 2022

ISBN 978-5-0059-1444-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero





Введение

Пироги – очень семейное блюдо. Открытые и закрытые, пикантные и сладкие, слоёные и дрожжевые, французские, итальянские и русские, маленькие порционные, которые можно потихоньку таскать из вазы целый день, или большие, собирающие за столом всю семью...

Они могут быть очень разными, но всегда и у всех пироги пользуются большим спросом. Эта книга посвящена овощным (или закусочным) пирогам, которые можно готовить не только по праздникам, но и каждый день, на обед, завтрак и ужин.

Все рецепты книги подходят вегетарианцам, здесь также найдут для себя много интересного и веганы. Но по вкусу это не похоже на диету или лечебное питание. Профессиональные ресторанные киши, галеты и штрудели, сытные, красивые, с правильным сочетанием ароматов и текстур – то, что придется по вкусу любому, даже если вы не относите себя к вегетарианцам.

Книга состоит из нескольких частей. В первой вы получите полный список и характеристики всех продуктов и оборудования, которые вам понадобятся для приготовления пирогов. Пожалуйста, внимательно изучите эту часть, чтобы потом у вас не возникало вопросов по рецептам.

Вторая часть даст вам несколько лучших рецептов теста, подходящих для выпекания именно несладких пирогов. Причем для одного и того же пирога можно будет использовать разные виды теста, что значительно расширит вкусовые вариации.

И третья часть посвящена великому разнообразию начинок – вы сможете печь новый пирог хоть каждый день и при этом ни разу не повториться в течение почти двух месяцев!

Еще одна особенность книги – она очень простая. Хотя некоторые рецепты будут выглядеть более сложными, другие совсем простыми, но основные кулинарные приемы будут часто повторяться в разных пирогах. Поэтому однажды освоив, например, метод слепого выпекания коржа, вы будете легко повторять его с разным тестом и начинками даже уже не глядя в книгу.

Любые пироги из этой книги подавайте горячими, теплыми или комнатной температуры, с салатом, супом или как самостоятельное блюдо. Итак, друзья, готовьте и наслаждайтесь!

Продукты

МУКА

В каждом рецепте теста указано, какую муку предпочтительно использовать, а также какой другой мукой её можно заменить. В целом пшеничная мука высшего сорта подойдет для любого теста, но в целях более здорового питания её легко можно заменять цельнозерновой. Единственное условие – любая мука, которую вы используете должна быть тонкого помола, иначе тесто может рваться, а это неудобно в работе.

СЫРЫ

Все сыры, которые указаны в рецептах, бывают вегетарианскими и не вегетарианскими. Поэтому при покупке внимательно изучайте состав. В вегетарианских сырах должна быть указана «закваска микробиологического происхождения», это значит, что в их приготовлении не использовался сычуг. Веганские сыры можно купить в специализированных магазинах. Все сыры можно заменять на похожие. Поэтому если у вас нет возможности купить именно тот сыр, который указан в рецепте, используйте близкий ему по структуре.

МАСЛО

В рецептах теста указано как сливочное, так и растительное масло. Сливочное должно иметь жирность 82%. Избегайте использования более дешёвого масла, а особенно маргарина. Вкус теста при использовании таких жиров значи-

тельно ухудшается. Веганы могут использовать веганский спред или кокосовое масло вместо сливочного. Растительное масло можно использовать как рафинированное, так и нерафинированное. В нерафинированных маслах лучше выбирать те, которые приготовлены из нежареных семян, потому что такое масло имеет более мягкий запах. Масла с сильным запахом тоже можно использовать, поскольку это несладкая выпечка, но в таком случае вам должен нравиться сам запах масла.

ПРЯНОСТИ

Используйте только натуральные пряности, измельчайте их самостоятельно и добавляйте точно по рецепту. Не нужно заменять пряности в рецепте по своему усмотрению. Если у вас нет какой-то пряности, то лучше вообще ничего не класть вместо неё, чем заменять другой пряностью, потому что этим может сильно ухудшить вкус готового пирога.

ОВОЩИ

В некоторых рецептах свежие овощи можно заменять морожеными и наоборот. Это, например, шпинат, стручковая фасоль, зеленый горошек, цветная капуста. Но избегайте использовать замороженные овощи, если есть возможность купить свежие. Также иногда замороженные овощи можно использовать при недостатке времени – лучше приготовить пирог с замороженными овощами, чем не приготовить его вообще. Вес овощей или зелени, указанный в рецепте, имеется в виду уже для очищенных продуктов (картофель без кожу-

ры, петрушка без стеблей и т.д.), в противном случае это уточняется дополнительно.

Инвентарь и оборудование

ВЕСЫ

Весы должны быть на любой кухне обязательно, но особенно у тех хозяек, которые хотя бы иногда пекут. Соблюдение пропорций – первоочередное условие удачной выпечки, а отмеривание продуктов «на глаз», стаканами или ложками, не даёт нужную точность. Поэтому, хотя «стакан муки» звучит понятнее, тем не менее «160г муки» обеспечит идеальный результат. Требования к весам – электронные, шаг 1 грамм. В этой книге все ингредиенты указаны в граммах, даже жидкости. Пользуйтесь весами!

МЕРНЫЕ ЛОЖКИ

На любой кухне также должны быть мерные ложки объемом 1, 5, 15, 50 и 100 миллилитров.

Стандартно 1 чайная ложка содержит в себе ровно 5 мл.

Но обычные чайные ложки часто имеют другой объем. Кроме того, есть проблема отмеривания «с горкой» или «без горки», то есть трудно точно определить, где край такой ложки. Поэтому на кухне всегда пользуйтесь специальными мерными ложками, особенно для отмеривания пряностей.

БЛЕНДЕР

Для замешивания песочного, галетного и некоторых других видов теста очень удобно пользоваться блендером-чашей с ножевой насадкой. Но если у вас нет такого блендера,

замесить тесто отлично можно и руками.

СКАЛКА

Для пирогов требуется раскатывать тесто одинаковой толщины, это очень важно для равномерного выпекания, а также вкуса готового пирога. Чтобы получить такую ровную толщину теста, необходима скалка с одинаковым диаметром по всей её длине, без утолщений. Оптимальный диаметр скалки – 4—5см. Материал скалки может быть любой.

ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ

Все рецепты этой книги рассчитаны для пирога диаметром 20см.

Поэтому вам понадобится форма диаметром 20см, лучше разъемная или с вынимающимся дном. Круглую форму диаметром 20см можно заменять прямоугольной размером 15*25см или квадратной 20*20см. Всё, что можно выпечь в большой форме, также можно приготовить и в маленьких порционных формочках, у вас получатся отличные тарталетки или маффины. Для некоторых пирогов нужны термостойкие керамические или стеклянные формы, это указано в рецептах специально. Также многие пироги можно выпекать просто на противне, это также указано в соответствующих рецептах специально.

СКОВОРОДА

Во многих рецептах начинку нужно предварительно приготовить в сковороде. Используйте только толстостенную посуду, можно с антипригарным покрытием, потому что она

прогревается равномерно и обеспечивает одинаковое приготовление всей массы овощей.

ПИЩЕВАЯ ПЛЁНКА

Понадобится, чтобы накрыть тесто на время его выстаивания или охлаждения. Подойдет любая.

БУМАГА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ

Пироги, которые пекут на противне, удобнее выкладывать на пекарскую бумагу. При выпекании жидкость из начинки может вытечь из пирога, и получатся некрасивые пригоревшие потёки на противне и на самом изделии. Если же пирог выпекается на бумаге, и противень остается чистым, и подгоревших мест тоже нет. Бумагу нужно выбирать не просто пергаментную, а со специальным антипригарным покрытием. Также если вы предварительно выпекаете в форме корж из теста, без начинки, его нужно обязательно сверху простелить пекарской бумагой и насыпать слой бобовых. Более подробно об этом в разделе «Тесто».

Песочное тесто

Выход

350г или на 1 открытый пирог диаметром 20с

Время приготовления теста

10 мин

Время охлаждения

30—60мин

Продукты

200г муки пшеничной в/с (можно заменить полностью или частично цельнозерновой пшеничной мукой, помол допустим только мелкий)

½ ч.л. соли

100 г масла сливочного 82% холодного

50 г холодной воды

Приготовление

1. Муку всыпать в чашу блендера (или миску). Туда же добавить соль и нарубленное кусками масло. Включить блендер и обрабатывать массу, пока она не станет похожа на хлебные крошки. При ручном замешивании перетирайте массу руками до такого же состояния. Не делайте это долго, чтобы масло не растаяло от тепла ваших рук, а просто равномерно распределилось по муке.

2. Влейте в массу половину холодной воды, снова включите блендер на 5 секунд. При ручном замесе вмешайте во-

ду в массу. Затем добавьте вторую часть воды и проделайте то же самое. Делайте всё быстро. Масло в тесте не должно растаять, иначе тесто не получится рассыпчатым.

3. Готовое тесто сформируйте в шар, заверните в пищевую плёнку и уберите в холодильник на 30—60 мин.

После охлаждения извлеките тесто из плёнки и работайте с ним так, как указано в рецепте.

4. Песочное тесто можно хранить в холодильнике 7 дней, в морозильной камере 30 дней (замороженное тесто перед использованием разморозьте, но не при комнатной температуре, а в холодильнике).



Песочное тесто

Сырное тесто

Выход

400г или на 1 открытый пирог диаметром 20см

Время приготовления теста

10мин

Время охлаждения

30—60мин

Продукты

200г муки пшеничной в/с (можно заменить полностью или частично цельнозерновой пшеничной мукой, помол только мелкий)

50г пармезана

100г масла сливочного 82% холодного

50г холодной воды

Приготовление

1. Муку всыпать в чашу блендера (или миску). Туда же добавить натертый сыр и нарезанное крупными кусками масло. Включить блендер и обрабатывать массу, пока все ингредиенты равномерно перемешаются. Влить воду и снова включить блендер, пока масса не станет однородной и соберется в шар. При ручном замешивании сделайте то же самое руками. Не делайте это долго, чтобы масло не растаяло от тепла ваших рук, а просто равномерно распределилось по муке.

2. Готовое тесто сформируйте в шар, заверните в пище-

вую плёнку и уберите в холодильник на 30—60 мин.

После охлаждения извлеките тесто из плёнки и работайте с ним так, как указано в рецепте.

3. Сырное тесто можно хранить в холодильнике 7 дней, в морозильной камере 30 дней, размораживать только в холодильнике.



Сырное тесто

Творожное тесто

Выход

450г или на 1 открытый пирог диаметром 20 см

Время приготовления теста

10мин

Время охлаждения

30—60мин

Продукты

150г муки пшеничной в/с (можно заменить полностью или частично цельнозерновой пшеничной мукой, помол только мелкий)

½ ч.л.соли

1 ч.л. разрыхлителя теста

150г творога

150г масла сливочного 82% комнатной температуры

Приготовление

1. Творог положить в чашу блендера и измельчить его до однородности. Затем добавить размягченное сливочное масло и включить блендер на несколько секунд, пока масло не соединится с творогом. При ручном замешивании творог протереть через сито, затем вилкой вмешать в него масло.

В отдельной посуде муку смешать с солью и разрыхлителем. Затем соединить её с творожно-масляной массой в блендере или вручную до получения мягкого теста. Не за-

мешивайте тесто долго, это сделает его жестким.

2. Готовое тесто сформируйте в шар, заверните в пищевую плёнку и уберите в холодильник на 30—60 мин.

После охлаждения извлеките тесто из плёнки и работайте с ним так, как указано в рецепте.

3. Творожное тесто нельзя хранить, его нужно использовать сразу.



Творожное тесто

Быстрое слоеное тесто

Выход

400г или на 1 открытый пирог диаметром 20 см

Время приготовления теста

10мин

Время охлаждения

30—60мин

Продукты

200г муки пшеничной в/с

120г масла сливочного ледяного

80г ледяной воды

1 ч.л. лимонного сока

½ ч.л. соли

Приготовление

1. Муку всыпать в чашу блендера (или миску). Туда же добавить нарубленное кусками масло, ледяную воду и лимонный сок. Включить блендер и обрабатывать массу, пока она не соберется в шар. Сразу же выключите блендер. При ручном замешивании сделайте то же самое в миске.

2. Придать тесту форму кирпича. На присыпанном мукой столе раскатать его в прямоугольник толщиной 1 см. Сложить пласт вдвое, повернуть его на 90 градусов и снова раскатать. Повторить эту операцию еще раз. Потом снова сложить пласт вдвое, завернуть его в пищевую плёнку и убрать

в холодильник на 30—60 минут.

3. После охлаждения извлеките тесто из плёнки и работайте с ним так, как указано в рецепте.

4. Быстрое слоёное тесто можно хранить в холодильнике 7 дней, в морозильной камере 30 дней. Замороженное тесто размораживать только в холодильнике.



Быстрое слоеное тесто

Картофельное тесто

Выход

400г или на 1 открытый пирог диаметром 20 см

Время приготовления теста

10мин

Время охлаждения

30—60мин

Продукты

160г муки пшеничной в/с (можно заменить полностью или частично цельнозерновой пшеничной мукой, помол только мелкий)

160г картофеля

½ ч.л. соли

80г масла сливочного комнатной температуры

Приготовление

1. Картофель очистить и отварить. Слить воду, охладить, размять в пюре. Тщательно смешать с размягченным сливочным маслом. Добавить муку и соль, замесить мягкое тесто. При необходимости можно добавить еще одну-две столовых ложки муки, но не больше, иначе тесто получится слишком плотным.

2. Готовое тесто сформируйте в шар, заверните в пищевую плёнку и уберите в холодильник на 30—60 мин.

3. После охлаждения извлеките тесто из плёнки и рабо-

тайте с ним так, как указано в рецепте.

4. Картофельное тесто можно хранить в холодильнике, но не более трёх дней.

Галетное тесто (веган)

Выход

350г или на 1 открытый пирог диаметром 20см

Время приготовления теста

10мин

Время охлаждения

30—60мин

Продукты

200г муки пшеничной в/с (можно заменить полностью или частично цельнозерновой пшеничной или ржаной мукой, помол только мелкий)

2 ч.л. разрыхлителя теста

½ ч.л. соли

40г масла растительного

100г кипящей воды

Приготовление

1. Просейте в миску муку. Добавьте разрыхлитель и хорошо перемешайте.
2. В чашке соедините соль, кипяток, масло, помешивайте, пока соль не растворится.
3. Влейте подготовленную жидкость в муку и быстро замесите гладкое однородное тесто. Не вымешивайте долго, иначе готовое изделие получится плотным и жестким.
4. Герметично заверните тесто в пакет или пищевую пленку.

ку. Дайте ему отлежаться 20 минут в холодильнике. Далее работайте с тестом так, как указано в конкретном рецепте.

Хранение

Галетное тесто можно хранить в холодильнике 7 дней, в морозильной камере 30 дней. Размораживать только в холодильнике!

Примечания

Часть пшеничной муки (до половины) можно заменить рисовой, кукурузной, овсяной, ржаной или гречневой мукой. В таком случае нужно увеличить количество воды до 120гр. Тесто с добавлением других видов муки труднее раскатывать и переносить на противень, поэтому делать это лучше на пергаменте, и потом на нём же и выпекать.

Дрожжевое тесто (веган)

Выход

300г или на 1 открытый пирог диаметром 20см

Время приготовления теста

10мин

Время охлаждения

30—60мин

Продукты

200г муки пшеничной в/с (можно заменить полностью или частично цельнозерновой пшеничной мукой, помол только мелкий)

½ ч.л. соли

½ ч.л. сахара

½ ч.л. сухих дрожжей

20г масла растительного

100г воды теплой

Приготовление

1. Дрожжи и сахар растворить в теплой воде.

Добавить остальные ингредиенты и замесить гладкое однородное тесто. Вымешивать его около 3 минут.

2. Миску с тестом плотно накрыть плёнкой и оставить в теплом месте, пока оно не увеличится вдвое.

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.