



ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

10000 лучших
рецептов



Сергей Павлович Кашин
Домашняя выпечка. 10
000 лучших рецептов
Серия «Сам себе повар (Рипол)»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6356391

Домашняя выпечка. 10 000 лучших рецептов : РИПОЛ классик; М.;

2013

ISBN 978-5-386-06499-0

Аннотация

Нет ничего лучше домашней выпечки. Без нее не обходится ни один праздничный стол, да и не только праздничный. Сегодня мучные изделия можно купить практически в каждом магазине, однако многие по-прежнему остаются верны традиции радовать близких домашними приготовлениями. С этой книгой вы откроете для себя секреты быстрого и приятного приготовления хлеба, пирогов, курников, рыбников, караваев и многого другого. 10 000 лучших рецептов помогут вам каждый день удивлять гостей разнообразными кулинарными изысками. Наполняйте ваш дом манящим ароматом свежей выпечки!

Содержание

Тесто	6
Два способа приготовления теста	6
Как сделать хорошее тесто	8
Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)	9
Дрожжевое кислое тесто (опарное)	9
Исправление недостатков теста	10
Разделка теста	11
Расстойка	12
Смазывание и посыпание изделий	12
Выпечка изделий	13
Отделка изделий	13
Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков	14
Слоеное тесто для пирога (на роме)	15
Слоеное тесто для пирожков	17
Тесто рассыпчатое	18
Сдобное тесто на растительном масле	18
Сдобное тесто на сливочном масле	19
Сдобное тесто на сметане или на сливках	20
Приготовление опары из дрожжей	21
Тесто на дрожжах	21
Тесто на скорую руку	22
Пресное слоеное тесто	23

Слоеное тесто (основной рецепт)	23
Слоеное тесто на скорую руку	24
Лапшовое тесто (вариант I)	24
Лапшовое тесто (вариант II)	25
Тесто для постных пирогов	25
Тесто для пирогов в холодильнике	27
Хлеб	28
Австрийский хлеб	29
Крендель	29
Крендель с сыром	29
Крендель с семенами подсолнечника	30
Американский хлеб	32
Хлеб ржаной фруктовый	32
Хлеб пшеничный с арахисом	33
Хлеб кукурузный	33
Английский хлеб	35
Хлеб пшеничный с овсяными хлопьями	35
Хлеб пшеничный с черносливом	36
Хлеб с грецкими орехами	36
Армянский хлеб	38
Матнакаш	38
Хлеб с миндалем	38
Хлеб кукурузный острый	39
Хлеб с имбирем	40
Гата	41
Гата легкая	42

Гата с медом	43
Грузинский хлеб	44
Лаваш	44
Лаваш с сыром	44
Мчади	45
Еврейский хлеб	47
Хлеб пита жареный	47
Конец ознакомительного фрагмента.	48

Домашняя выпечка. 10 000 лучших рецептов

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:

10—40 г прессованных дрожжей, от 400 до 500 мл воды,
12—15 г соли.

Способ приготовления:

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от их качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем ху-

же 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 в меру, 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 изделия 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:

1/2 л молока или смеси молока с водой, 25—30 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. 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 1,5—2 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 исправле-

ния 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 посыпанный мукой стол и формуют в виде шариков так, чтобы шов был снизу. Шарик теста укладывают на стол, подпыленный мукой, и после небольшой расстойки (5—7 минут) формуют из них изделия. Шарик 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, трудно пропекаемым.

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 расстаявшие изделия выпекают при 260—280 °С, а крупные и неполностью расстаявшие – 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 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.

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 рубленым миндалем или орехами. Изделия, посыпанные сахарной пудрой, заглазированы

ные помадой, покрытые вареньем или кремом, нельзя укладывать в лотках на ребро или одно на другое; их разрешается ставить только на донышко в один ряд.

Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков

Ингредиенты:

600 г муки, 300 г сливочного масла, 6 яиц, 1 1/2 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 ч. л. соли, положить 6 яиц и стакан опары; затем всю эту массу тщательно размешать лопаткой (веселкой) и выбить, накрыть чистым полотенцем, сложенным вдвое, завязать и поставить в теплое место часа на три с половиной, чтобы тесто взошло. 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 толчеными 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 просеянной пшеничной муки, 800 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 рюмка рома (75 мл), 1 стакан воды (холодной).

Способ приготовления:

Масло нарезать ломтиками толщиной в 1,5—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 ч. л. 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.

Когда оно подрумянится, накрыть бумагой, обрызганной водой, чтобы не подгорело, продержат с час, затем посмот-

реть.

Если тесто пропеклось, вынуть его и уложить варенье, посыпать сахаром и подавать.

Слоеное тесто для пирожков

Ингредиенты:

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

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 4 до 6 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 г растительного масла, 400 г муки, 2 яйца, 2 желтка, 8 столовых ложек красного столового 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 2 раза. Употреблять для приготовления

пирожков.

Сдобное тесто на сливочном масле

Ингредиенты:

300 г муки (просеянной), 500 г сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 1 1/2 стакана воды (холодной), 3 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Насыпать муку на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку, вливать туда по частям 1 1/2 стакана холодной воды, положить 3 столовых ложки сметаны, яйцо и, посолив 3 чайными ложками соли, вымешать, 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 во трутся 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 мень-

ше первого круга, затем первый круг теста положить на смазанную 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. Поэтому, когда пирог подрумянится, его сверху закрывают смоченной бумагой и оставляют допекаться.

Сдобное тесто на сметане или на сливках

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 1—2 яйца, 1/2 стакана сливок или сметаны, 1 щепотка соли, 1/4 стакана воды, 600—800 г муки, 1 яйцо (*Для смазывания*), масло (*для жарки*).

Способ приготовления:

Взять 100 г хорошего сливочного масла, разбить 1—2 яйца, вылить 1/2 стакана сливок или сметаны, добавить немного соли, 1/4 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, из-

лишек 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:

1/4 стакана муки, 12 г дрожжей (сухих), 2 стакана воды.

Способ приготовления:

Взять сухих дрожжей величиной с грецкий орех (12 граммов), положить в горшок (стаканов на 6) и размять; налить туда же 2 стакана воды и всыпать просеянной муки 1/4 стакана, тщательно размешать: затем, накрыв чистым полотенцем, завязать и поставить в теплое место для того, 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 1/2 стакана муки, 1 стакан воды (теплой) или молока, 5 г дрожжей, 2—3 яйца, 1 ст. л. 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, 2 яйца, 1/2 стакана молока или воды, 600—800 г муки.

Способ приготовления:

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

Пресное слоеное тесто

Слоеное тесто (основной рецепт)

Ингредиенты:

2 стакана муки, 1 неполный стакан воды (холодной), 1 яйцо, 1 щепотка лимонной кислоты или 1 ч. л. уксуса, 250 г маргарина, 1/4 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Наберемся терпения: приготовление слоеного теста включает в себя 3 различные операции.

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 рас-

катать «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, 1/2 стакана воды (холодной), 1 ч. л. сахара, 1 щепотка соли.

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 (вариант I)

Ингредиенты:

300 г муки, 1 неполный стакан воды (теплой), 60 г маргарина, 1/2 ч. л. соли.

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.

Лапшовое тесто (вариант II)

Ингредиенты:

300 г муки, 2/3 стакана воды (теплой), 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соли, 1 яйцо.

Способ приготовления:

Приготовление аналогично предыдущему.

Тесто для постных пирогов

Ингредиенты:

800 г муки, 2 стакана воды (теплой), 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. 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 емкости, 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 полпальца 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.

Тесто для пирогов в холодильнике

Ингредиенты:

500 мл молока, 250 г маргарина, 100 г дрожжей, 4 ст. л. сахара, 4 яйца, 6 стаканов муки, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

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

Хлеб

У каждого народа есть свои особенности выпечки хлеба. В одних странах традиционным является пышный хлеб, приготовленный из дрожжевого теста, в других предпочтение отдается лавашу и лепешке.

В этом разделе вы найдете национальные рецепты хлеба на любой вкус.

Австрийский хлеб

Крендель

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 0,25 ч. л. корицы, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, добавить муку, масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 1/2 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, посыпать корицей и выложить на бумагу для выпечки.

Выпекать на противне в духовке в течение 30 минут.

Крендель с сыром

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. раститель-

ного масла, 60 г сыра (любого твердых сортов), 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, добавить муку, сливочное масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 1/2 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, смазать растительным маслом, обвалять в тертом сыре и выложить на бумагу для выпечки.

Выпекать на противне в разогретой духовке в течение 25—30 минут.

Крендель с семенами подсолнечника

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. семян подсолнечника, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, добавить муку, сливочное масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 1/2 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, смазать растительным маслом, обвалять в семенах подсолнечника и выложить на бумагу для выпечки. Выпекать на противне в течение 25—30 минут.

Американский хлеб

Хлеб ржаной фруктовый

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 150 г ржаной муки, 2 ч. л. дрожжей (сухих), 100 г изюма (без косточек), 80 г кураги, 80 г чернослива (без косточек), 50 мл рома, 4 ст. л. какао, 1 ч. л. имбирного корня (молотого), 250 мл воды, 1 желток, 1 ст. л. сливочного масла (жирных), 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 часа.

В тесто добавить корень имбиря, какао, перемешать и поставить в тепло на 15 минут.

Сухофрукты измельчить, соединить с тестом и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем выложить на бумагу для выпечки, придать ему округлую форму и смазать яичным желтком.

Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Сливки соединить с ромом, тщательно перемешать и смазать верхушку готового хлеба.

Хлеб пшеничный с арахисом

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 120 мл молока, 2 ст. л. грушевого сока, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г арахиса (очищенного), 1 желток, 2 ст. л. сливок, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, добавить муку, сахар, соль, грушевый сок, масло и перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2–2 1/2 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить арахис, сливки, яичный желток, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, выложить на бумагу для выпечки, придать округлую форму и с помощью вилки сделать 9 проколов.

Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Хлеб кукурузный

Ингредиенты:

350 г кукурузной муки, 150 г пшеничной муки, 150 г кукурузы (консервированной), 60—70 г сыра (любого твердых сортов), 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. раститель-

ного масла, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Кукурузную и пшеничную муку соединить с яйцами, добавить сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и оставить на 15 минут.

В тесто добавить сливочное масло, сыр и кукурузу, вымешивать в течение 10 минут, выложить в смазанную растительным маслом форму и посыпать мукой.

Выпекать в духовке 20—25 минут.

Английский хлеб

Хлеб пшеничный с овсяными хлопьями

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 200 г овсяных хлопьев, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 180 мл молока, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 50 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Овсяные хлопья соединить с молоком и оставить на 20 минут.

Дрожжи развести в воде, добавить муку, сахар, соль, яйцо, масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 1/2 часа.

Тесто соединить с овсяными хлопьями и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Из полученной массы сформовать шар, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 20—25 минут. Затем разделить его на 2 части, придать им форму батона, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. сахарной пудры, 1 белок, 2 ст. л. растительного масла, 100 г чернослива (без косточек), 50 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести в воде, добавить муку, молоко, масло, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1 1/2 часа.

Чернослив замочить на 20 минут, затем мелко нарезать, соединить с тестом и месить до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Тесто разделить на две части, сформовать из них лепешки, выложить на посыпанный мукой противень и смазать яичным белком.

Выпекать в духовке в течение 20—25 минут. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 80 г овсяных хлопьев, 200 г йо-

гурта (несладкого), 3 ст. л. ядер грецких орехов, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с йогуртом и перемешать до образования однородной массы. Добавить овсяные хлопья, сахар, соль и соду, замесить тесто и поставить его в холод на 30—40 минут.

Ядра грецких орехов истолочь, соединить с тестом и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Из полученной массы сформовать 2 шара и с помощью вилки сделать на каждом из них 6 проколов, а затем выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в течение 25—30 минут.

Армянский хлеб

Матнакаш

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 150 г кукурузной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. растительного масла, 0,25 ч. л. солода, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи растереть с сахаром, добавить солод, немного воды и дать настояться в течение 10 минут.

Полученную смесь соединить с мукой и маслом, посолить и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

Из теста сформовать шарик, сплюснуть его сверху, ножом сделать бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в течение 25—30 минут.

Хлеб с миндалем

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л.

растительного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 60 г миндальных орехов, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести небольшим количеством молока и перемешать до образования однородной массы. Добавить муку, яйца, сливочное масло, оставшееся молоко, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить миндальный орех и перемешивать еще 7 минут.

Разделить тесто на 2 части и выложить их в смазанные растительным маслом формы.

Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Хлеб кукурузный острый

Ингредиенты:

250 г кукурузной муки, 150 г пшеничной муки, 2 ст. л. оливкового масла. 1 яйцо, 180 мл воды, 1 ч. л. острого измельченного перца, 80 г сыра (любого твердых сортов), 1 ст. л. зелени кинзы (мелко нарубленной), 1 ч. л. пищевой соды, 1 ст. л. сахара, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Кукурузную и пшеничную муку соединить с яйцом, во-

дой, солью, сахаром, содой и перемешать до образования однородной массы. В тесто добавить оливковое масло, острый перец, зелень кинзы и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Сыр натереть на терке или нарезать небольшими кубиками, соединить с тестом и перемешивать еще 10 минут.

Полученную массу разделить на 3 части, сформовать из них рулеты, посередине сделать горизонтальные бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 25—35 минут.

Хлеб с имбирем

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 150 г ржаной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 120 мл воды, 2 яйца, 1/2 ч. л. молотого корня имбиря, 100 г изюма (без косточек), 2 гвоздички, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, перемешать до образования однородной массы и оставить на 10 минут. Добавить муку, яйца, соль, сахар, корень имбиря и поставить в тепло на 2 1/2 часа.

Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Добавить изюм, гвоздику и перемешивать еще 10 минут. Тесто разделить на 2 части, сформовать из них лепешки, с помощью вилки сделать 6 проколов в каждой из них и выложить на противень. Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Гата

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 2 ч. л. дрожжей (сухих), 200 мл воды, 100 г сливочного масла, 0,25 ч. л. ванилина, 4 ст. л. сахарной пудры, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести с водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 1/2 часа.

В полученное тесто добавить 50 г масла, ванилин, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 10—15 минут.

Оставшееся масло тщательно растереть с сахарной пудрой.

Тесто раскатать в тонкий блин, в середину выложить смесь масла и сахарной пудры, защипнуть края, с помощью вилки сделать несколько проколов и выложить на бумагу для выпечки.

Выпекать на противне в духовке в течение 15 минут при температуре 200 °С, затем убавить температуру до 150 °С и держать в духовке еще 15—20 минут.

Гата легкая

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 200 г сметаны (нежирной), 1 ч. л. пищевой соды, 150 г сливочного масла, 0,25 ч. л. ванилина, 1 желток, 3 ст. л. сахарной пудры, 5 столовых ложек сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить со сметаной, содой, солью, ванилином замесить тесто и поставить его в холод на 40 минут.

Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, разделить на 3 равные части и раскатать их в тонкий блин. Масло растереть с сахаром, выложить в центр каждого блина, свернуть в рулет, смазать яичным желтком и выложить на бумагу для выпекания.

Выпекать на противне в духовке в течение 30 минут. Готовые рулеты посыпать сахарной пудрой.

Гата с медом

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 2 ч. л. дрожжей (сухих), 200 мл воды, 100 г сливочного масла, 0,25 ч. л. ванилина, 4—5 столовых ложек меда (жидкого), 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести с водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 1/2 часа.

В полученное тесто добавить 50 г масла, ванилин, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 10—15 минут.

Оставшееся масло тщательно растереть с медом.

Тесто раскатать в тонкий блин, в середину выложить смесь масла и меда, защипнуть края, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на бумагу для выпечки.

Выпекать на противне в духовке в течение 15 минут при температуре 200 °С, затем убавить температуру до 150 °С и держать в духовке еще 15—20 минут.

Грузинский хлеб

Лаваш

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 100 г кукурузной муки, 2 ст. л. дрожжей (сухих), 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. оливкового масла, 200 мл воды, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, добавить кукурузную и пшеничную муку, сахар, соль, яйцо, оливковое масло, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20 минут.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, обмять, сформовать тонкий плоский батон и выложить его на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в разогретой духовке в течение 10 минут, затем сбрызнуть водой и держать в духовке еще 10—15 минут.

Лаваш с сыром

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 100 г кукурузной муки, 2 ст. л. дрожжей (сухих), 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч.

л. оливкового масла, 100 г сыра (любого твердых сортов), 200 мл воды, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, добавить пшеничную и кукурузную муку, сахар, соль, яйцо, оливковое масло, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20 минут.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, обмять, соединить с натертым на крупной терке сыром, сформовать тонкий плоский батон и выложить его на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в разогретой духовке в течение 10 минут.

Затем сбрызнуть водой и держать в духовке еще 10—15 минут.

Мчади

Ингредиенты:

500 г кукурузной муки, 200 мл воды, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку посолить и постепенно добавляя горячую воду, замесить тесто.

Из полученной массы сформовать небольшие лепешки.

Масло растопить на сковороде и обжарить в нем лепешки

с обеих сторон.

Еврейский хлеб

Хлеб пита жареный

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1 столовая ложка оливкового масла, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с дрожжами, сахаром и солью, влить воду, добавить оливковое масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 1 час.

Из теста скатать рулет, разделить его на 8 равных частей и сформовать из них лепешки.

На сковороде разогреть растительное масло, выложить лепешки и обжарить их с обеих сторон.

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.