



вкусно и просто

блины блинчики оладьи



Вкусно и просто

Блины, блинчики, оладьи

«РИПОЛ Классик»

2009

Блины, блинчики, оладьи / «РИПОЛ Классик», 2009 — (Вкусно и просто)

ISBN 978-5-386-01378-3

По рецептам, которые собраны в этой книге, любая хозяйка сможет приготовить аппетитные блины, блинчики и оладьи, которые станут не только вкусным угощением, но и прекрасным украшением любого стола. Все эти блюда можно подавать как каждый день, так и в праздники.

ISBN 978-5-386-01378-3

, 2009

© РИПОЛ Классик, 2009

Содержание

Введение	5
Блины	6
Классические блины на опаре	6
Блины «Купеческие»	7
Блины с корицей	8
Блины «Царские»	9
Блины «Воспоминание»	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Блины, блинчики, оладьи **(ред.-сост. О. В. Сладкова)**

Введение

Тесто для блинов, блинчиков и оладий может быть простым и сдобным, пресным и дрожжевым. Эти блюда незатейливы и очень просты в приготовлении. Существует огромное количество вариантов их рецептов и способов подачи к столу. В качестве гарнира к блинам, блинчикам и оладьям можно использовать варенье, мед, джем, повидло, сметану и т. д. Начинку для блинов можно приготовить из овощей, фруктов, ягод, мясных, рыбных и молочных продуктов. Оладьи пекут на основе протертых овощей и фруктов, с сыром или творогом и т. д. Они очень вкусны и питательны. Приготовленные блюда можно подавать ежедневно, но они вполне могут украсить и праздничный стол.

Блины

Классические блины на опаре

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 500 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 50 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл теплого молока, добавить 250 г муки, тщательно размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1 час.

После того как опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, добавить в нее растертые яичные желтки, сахар, соль, 20 мл растительного масла, перемешать и понемногу всыпать оставшуюся муку, все тщательно вымесить до получения однородной массы. Затем постепенно влить оставшееся молоко, продолжая при этом вымешивать тесто. Затем накрыть тесто салфеткой, поставить в теплое место на 30–40 минут.

После того как тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто снова поднимется, перемешать его и ввести взбитые яичные белки. Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, можно приступить к выпеканию блинов.

Набирая тесто половником небольшими дозами, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Выпеченные блины сложить на тарелку стопкой. Каждый блин смазать сливочным маслом.

Блины «Купеческие»

Ингредиенты: 200 г гречневой муки, 600 г пшеничной муки, 200 мл сливок, 1 л теплого кипяченого молока, 20 г дрожжей, 4 яйца, 80 г сливочного масла, 250 г сметаны, 30 г сахара, 50 г топленого масла, 5 г соли.

Способ приготовления

В 500 мл теплого молока развести дрожжи, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и оставить на 2 часа. Затем добавить растертые со сливочным маслом и 100 г сметаны яичные желтки, пшеничную муку, оставшееся молоко, соль и сахар. Все тщательно перемешивать деревянной ложкой до тех пор, пока тесто не начнет от нее отставать. Поставить тесто в теплое место на 2 часа.

Затем взбить по отдельности белки и сливки, после чего ввести белки в сливки. Полученную смесь добавить в тесто, осторожно перемешать, поставить в теплое место на 20–30 минут.

Выпекать блины на раскаленной сковороде, предварительно смазанной топленым маслом.

Подавать с оставшейся сметаной, можно с медом.

Блины с корицей

Ингредиенты: 1 кг муки, 500 мл молока, 75 мл растительного масла, 2 яйца, 50 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 10 г корицы, 10 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 400 мл теплой воды, всыпать 500 г муки, хорошо перемешать, поставить на 1 час в теплое место.

После того как опара подойдет, добавить соль, корицу, растертые с сахаром яичные желтки и растительное масло. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку и еще раз вымесить. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой теплое молоко. Тесто должно получиться более густым, чем обычно. Затем в него добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно подошло. После того, как тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блины «Царские»

Ингредиенты: 500 г муки, 400 мл молока, 50 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 яйцо, по 50 г черной и красной икры, 50 г топленого масла, 25 г сахара, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

В емкость влить 200 мл молока, развести в нем дрожжи, всыпать 250 г муки, размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 часа.

После того как опара подойдет, добавить соль, сахар, желток, растопленное сливочное масло, размешать, добавить оставшуюся муку, тщательно перемешать.

Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить в тесто оставшееся молоко. Поставить тесто в теплое место. Когда оно подойдет во второй раз, тщательно перемешать и поставить в третий раз в тепло на 30 минут. После того как тесто снова поднимется, перемешать и ввести в него взбитый в пену яичный белок. Дать постоять 20 минут. Как только тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной топленным маслом.

Подавать с черной и красной икрой.

Блины «Воспоминание»

Ингредиенты: 100 мл сливок, 50 г дрожжей, 1,5 л молока, 1 кг муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 75 мл растительного масла, 3 г пищевой соды, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

200 мл воды и 500 мл молока подогреть до комнатной температуры. Дрожжи растворить в воде, добавить подогретое молоко и 500 г муки. Тщательно размешать. Полученную смесь накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 4–5 часов. Каждый час тесто слегка помешивать, чтобы оно опускалось. Затем добавить желтки, соль, сахар, тщательно перемешать.

50 г сливочного масла растопить, смешать с 50 мл растительного масла, добавить 500 г муки. Полученную смесь добавить к тесту, тщательно перемешать. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3–4 часа, перемешивая тесто каждый час.

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.