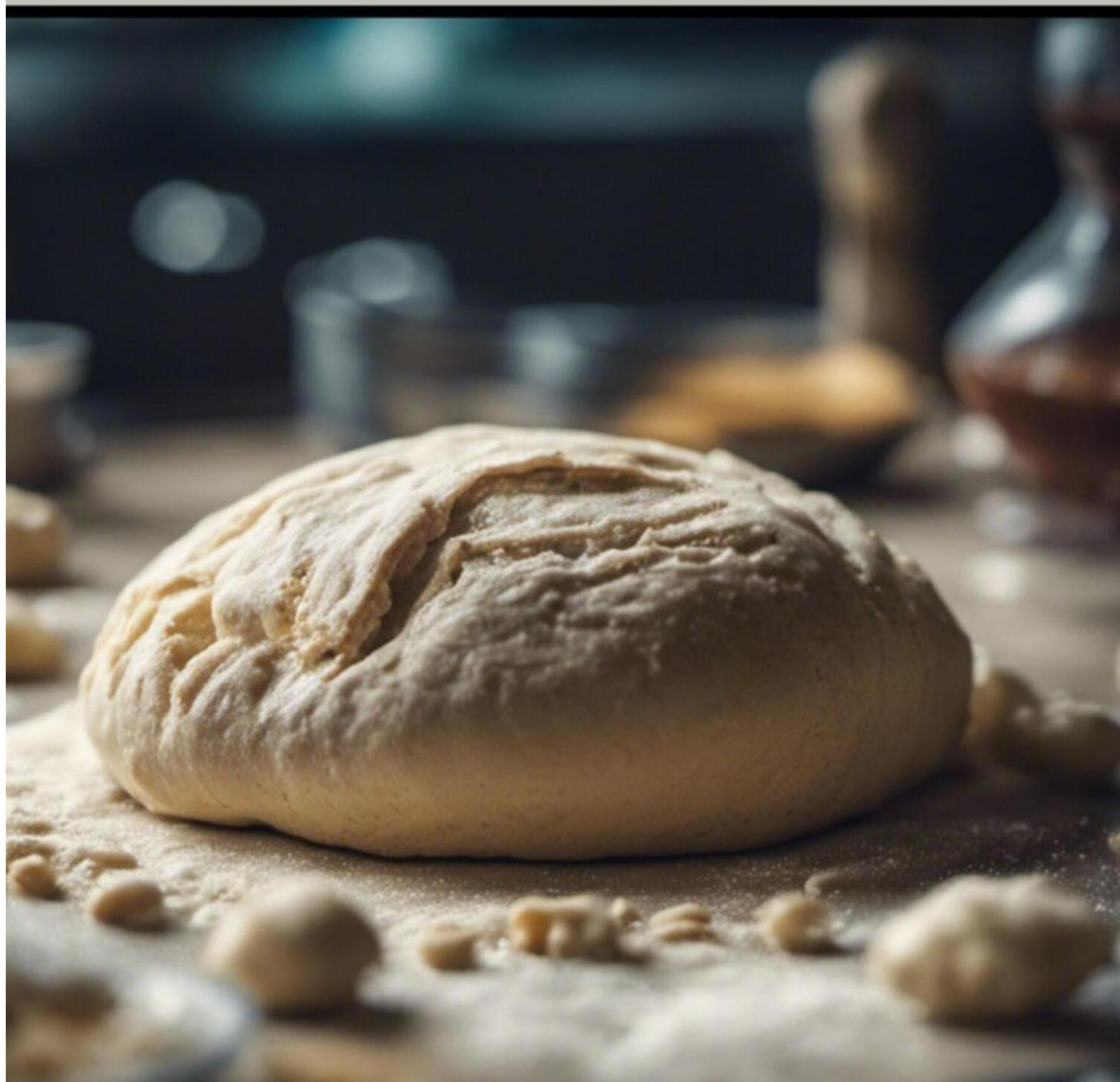


НАТАЛЬЯ СТРИЖ

---

# ТЕСТО для любимых пирожков



Наталья Стриж

**Тесто для любимых пирожков**

«Автор»

2023

**Стриж Н.**

Тесто для любимых пирожков / Н. Стриж — «Автор», 2023

Книга "ТЕСТО для любимых пирожков" — это увлекательное путешествие в мир изысканной выпечки, где каждая страница книги приглашает вас открыть для себя искусство создания идеального теста для самых вкусных и любимых пирожков. Мы предлагаем читателям не только множество проверенных рецептов, но и делимся своими секретами приготовления нежного и вкусного теста. Откройте для себя волшебство теста и наслаждайтесь созданием уникальных кулинарных шедевров, чтобы радовать своих близких восхитительными угощениями.

© Стриж Н., 2023

© Автор, 2023

## Содержание

Введение	6
Тесто из гороховой муки	7
Слоеное тесто	9
Кукурузное тесто	11
Картофельное тесто	13
Тесто из горчишной муки	15
Классическое дрожжевое тесто	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

# **Наталья Стриж**

## **Тесто для любимых пирожков**

## Введение

Волшебство кулинарного искусства часто начинается с нежного, ароматного теста, которое придает пирожкам уникальный вкус и текстуру. Ведь именно тесто делает каждый пирожок неповторимым и особенным.

Добро пожаловать в мир «Тесто для любимых пирожков» – кулинарной книги, где мы погрузимся в тайны и искусства создания идеального теста. Здесь каждая страница наполнена вдохновением и страстью к кулинарии, а каждый рецепт теста – это шаг к ближе к созданию невероятно вкусных и аппетитных пирожков, готовых завоевать сердца ваших близких и гостей.

Начнем наше кулинарное путешествие с искусства создания теста и научимся делать его с легкостью и уверенностью, чтобы каждый прием пищи стал особым моментом в вашей жизни.

Добро пожаловать в удивительный мир вкуса и удовольствия, где тесто становится магическим ключом к сердцам тех, кого вы любите.

## Тесто из гороховой муки



### Ингредиенты:

1,5 чашки гороховой муки

1 яйцо

2—3 столовые ложки воды (при необходимости)

соль по вкусу

### Инструкции:

Просейте гороховую муку через сито, чтобы избавиться от комочков.

В глубокой миске смешайте гороховую муку с яйцом и небольшим количеством соли.

Хорошо размешайте все ингредиенты.

Постепенно добавляйте воду и продолжайте тщательно вымешивать тесто до получения однородной консистенции.

Вам может понадобиться больше или меньше воды в зависимости от качества гороховой муки.

Сформируйте из теста шар и накройте его пленкой или салфеткой.

Оставьте на 30—60 минут для отдыха.

Разделите тесто на несколько частей и раскатайте каждую в тонкий лист (около 2—3 мм) на припыленной гороховой мукой поверхности.

Используйте тесто по вашему усмотрению в рецептах, требующих слоеного теста.

Например, для приготовления пирожков, пирогов, ватрушек, пельменей и других блюд.

*Готовое тесто из гороховой муки можно использовать как замену обычному тесту в различных рецептах.*

*У него может быть своеобразный вкус и текстура, поэтому экспериментируйте с разными блюдами, чтобы найти то, что вам больше всего нравится.*



## Слоеное тесто



### Ингредиенты:

250 г пшеничной муки  
5 г соли  
150 мл воды (холодной)  
250 г холодного сливочного масла

### Инструкции:

В большой миске смешайте муку и соль.  
Постепенно добавляйте холодную воду и мешайте, пока не образуется однородное тесто.

Смешивайте ингредиенты до образования теста.

Сформируйте тесто в форму прямоугольника, заверните его в пленку и охладите в морозильнике на 30 минут.

Пока тесто охлаждается, возьмите холодное сливочное масло и сформируйте его в прямоугольник, который немного меньше по размеру, чем тесто.

После охлаждения теста, разомните его на чистой поверхности и положите холодное масло в центр теста.

Заверните тесто вокруг масла, как пакет.

После этого, начните раскатывать тесто в длинный прямоугольник.

После раскатки, сложите тесто пополам, затем еще раз вдвое, чтобы получить четыре слоя.

Охладите тесто в морозильнике на 30 минут.

Повторите процесс раскатки и складывания еще два раза, охлаждая тесто между этими этапами.

Теперь ваше слоеное тесто готово к использованию.

Вы можете использовать его для приготовления круассанов, пирожков, закусок и других слоеных изделий.

Этот рецепт поможет вам приготовить основу для различных выпечек со слоеным тестом.

## Кукурузное тесто



### Ингредиенты:

- 1 1/2 чашки кукурузной муки
- 1 1/2 чашки пшеничной муки
- 1 столовая ложка сахара
- 1 столовая ложка разрыхлителя теста (продается в магазинах)
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/4 чашки растительного масла
- 1 чашка молока
- 1 яйцо

### Инструкции:

В большой миске смешайте кукурузную муку, пшеничную муку, сахар, разрыхлитель теста и соль.

В отдельной миске взбейте яйцо, добавьте растительное масло и молоко. Хорошо перемешайте.

Постепенно влейте жидкие ингредиенты в сухие, тщательно перемешивая, чтобы избежать комков.

Постепенно вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным.

Если тесто слишком сухое, добавьте немного молока.

Если слишком влажное, посыпьте немного муки.

Покройте миску чистой тканью или пленкой и оставьте тесто отдыхать при комнатной температуре в течение 30—60 минут.

После отдыха тесто готово к использованию.

Вы можете сформировать пирожки, начинить их любым начинкой по вашему выбору и запекать в предварительно разогретой до 180 градусов Цельсия духовке примерно 20—25 минут или пока пирожки не станут золотистыми.

## Картофельное тесто



### Ингредиенты:

2—3 крупных картофеля  
1 чашка муки (приблизительно)  
соль по вкусу

### Инструкции:

Очистите и нарежьте картофель на куски, затем сварите его в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока картофель мягкий и не будет готов, чтобы его можно было размять в пюре. Слейте воду и разомните картофель в пюре.

Дайте пюре остыть до комнатной температуры.

Постепенно добавляйте муку к картофельному пюре, перемешивая. Продолжайте добавлять муку и мешать, пока тесто не станет упругим и перестанет липнуть к рукам.

Если тесто слишком липкое, добавьте немного больше муки.

Если оно слишком сухое, можно добавить немного воды.

Раскатайте тесто на плоской поверхности, посыпанной мукой, и нарежьте его на нужные формы.

Сформируйте пирожки с начинкой.

Обжарьте пирожки в сковороде с хорошо разогретым маслом.



## Тесто из горчичной муки



### Ингредиенты:

- 2 чашки горчичной муки
- 1/2 чашки молока
- 1/2 чашки теплой воды
- 1/4 чашки растительного масла
- 1 яйцо
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сахара
- 1 чайная ложка разрыхлителя теста (по желанию)

### Инструкции:

В большой миске смешайте горчичную муку, соль и сахар.

В другой миске взбейте яйцо и затем добавьте молоко, теплую воду и растительное масло. Хорошо перемешайте.

Постепенно добавляйте жидкую смесь к сухим ингредиентам и начните мешать тесто.

Если тесто слишком сухое, добавьте немного теплой воды, по желанию, чтобы достичь желаемой текстуры.

Если вы используете разрыхлитель теста, добавьте его сейчас и хорошо перемешайте.

Покройте тесто пленкой или чистой салфеткой и оставьте его отдыхать в теплом месте в течение 30—60 минут.

Теперь тесто из горчичной муки готово к использованию для приготовления пирожков.

Вы можете начать формировать пирожки с вашей начинкой по вашему выбору, выпекать их в духовке или жарить на сковороде до золотистой корки.



## **Классическое дрожжевое тесто**

## **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.