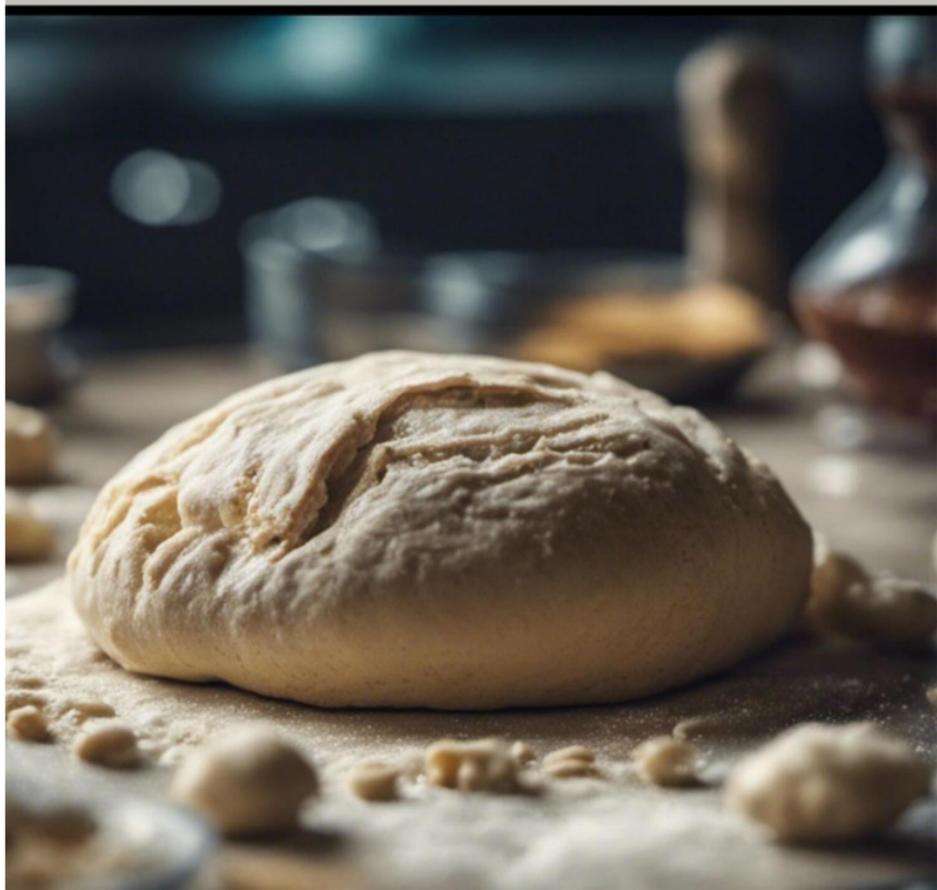


НАТАЛЬЯ СТРИЖ

ТЕСТО
для любимых пирожков



Наталья Стриж

Тесто для любимых пирожков

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69956374

SelfPub; 2023

Аннотация

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.

Содержание

Введение	5
Тесто из гороховой муки	6
Слоеное тесто	9
Кукурузное тесто	12
Картофельное тесто	15
Тесто из горчичной муки	18
Классическое дрожжевое тесто	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

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 мас-

ЛОМ.

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.