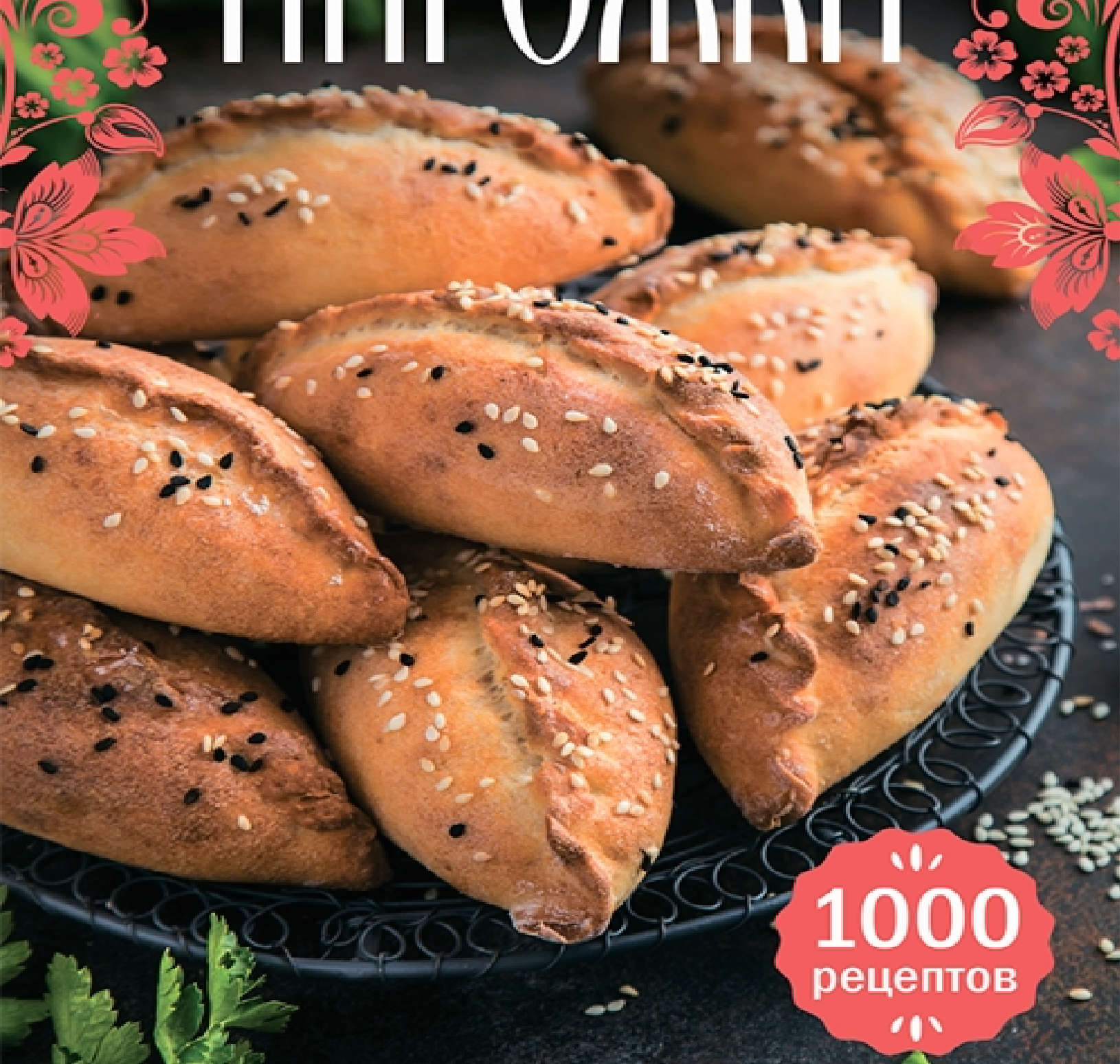


Любимые пирожки. 1000 рецептов

Пышные и сдобные, ароматные мягкие пирожки словно так и просят скорее откусить кусочек! С нежной курочкой или рыбой, рисом или творогом, с клубникой, малиной, финиками или черносливом, с грибами, сыром и зеленью — невозможно отказать себе в этом удовольствии. Скорее на кухню, разогревайте духовку и выбирайте из 1000 вкуснейших рецептов пирожков, пончиков, беляшей и ватрушек. И не бойтесь работы с тестом — помимо рецептов в книге даны полезные советы и рекомендации, которые облегчат процесс приготовления. Пирожки-рогалики с шампиньонами и луком Пирожки с капустой открытые Пирожки с яблоками и вишней Расстегаи с говядиной и картофелем Пирожки с капустой и сосисками Беляши ленивые Самса с сыром и шпинатом и многое.

Аппетитное угощение, которое любят все!

ЛЮБИМЫЕ ПИРОЖКИ



1000
рецептов



ЛЮБИМЫЕ ПИРОЖКИ



1000
рецептов

ХАРЬКОВ **КЛУБ** СЕМЕЙНОГО
2019 **ДОСУГА**



Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
2019

ISBN 978-617-12-7163-0 (epub)

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Электронная версия создана по изданию:



УДК 641.5
Л93

Дизайнер обложки *Юлия Дзекунова*

ISBN 978-617-12-5917-1

© Depositphotos.com / Anna_Shepulova, antuanetto, обложка, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019

Введение. Основные рецепты теста

С глубокой древности люди используют тесто для приготовления мучных изделий. Основа теста — мука, а остальные ингредиенты, входящие в его состав, могут различаться.

Несмотря на разнообразие, все виды теста можно разделить на две основные группы: тесто дрожжевое и бездрожжевое. В опарное и безопарное дрожжевое тесто при приготовлении добавляют дрожжи, которые наполняют его пузырьками углекислого газа, делая пышным и легким. Бездрожжевое (пресное) тесто готовят без использования дрожжей: этому тесту не нужно подходить, изделия из него не оставляют для расстойки и переходят к приготовлению сразу.

Сдобное тесто включает в своем названии понятие «сдобрить»: в него добавляют сливочное масло, яйца, сметану, сахар, сливки — одним словом, сдобу.

Пресное тесто — одна из самых древних разновидностей теста, самый простой его вариант: такое тесто состоит лишь из муки и воды. Хотя чаще его приготавливают все же с добавлением растительного масла и соли. Пресное тесто может содержать и сдобу — обычно это молоко и яйца, — но содержание дополнительных ингредиентов в нем меньше, чем в собственно сдобном тесте.

Кислое тесто — тесто с большим количеством дрожжей, его относят к подвидам хлебного теста и используют для приготовления в основном жареных пирожков.

Изделия из слоеного теста очень вкусны, однако оно достаточно сложное в приготовлении и требует много времени. Такое тесто многократно раскатывают и сворачивают слоями, между которыми кладут масло, благодаря чему и возникает эффект расслоения. Впрочем, слоеное тесто не обязательно готовить самостоятельно, его можно приобрести готовое, что позволит значительно сэкономить силы и время.

С каждым днем появляется все больше оригинальных рецептов теста для пирожков. Большую популярность приобрело тесто

с различными добавками — творожное, картофельное, на пиве, на кефире и т. д.

В этой книге вы найдете варианты приготовления теста на любой вкус, а также рекомендации относительно интересных начинок.

Готовьте с удовольствием и приятного вам аппетита!

Печеные изделия из сдобного дрожжевого теста

Эмпанадас

Для теста: мука пшеничная — 3 стакана, масло сливочное — 200 г, яйца (желток) — 2 шт., молоко — 100 мл, разрыхлитель — ½ ч. л.

Для начинки: мясо — 500 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, каперсы — 1 ст. л., анчоусы — 100 г, масло растительное — 4 ст. л., мука пшеничная — 1 ст. л., бульон мясной — 125 мл, соль, перец черный молотый и майоран — по вкусу

Для смазывания: яйцо (желток)

Мясо пропустить через мясорубку. Лук и чеснок нашинковать и обжарить в растительном масле 3—5 минут, затем добавить мясо, анчоусы и каперсы. Влить бульон, всыпать муку, майоран, посолить, поперчить и, непрерывно помешивая, готовить на небольшом огне еще 15 минут, чтобы бульон уварился.

Муку просеять, всыпать разрыхлитель, влить теплое молоко и перемешать. Положить размягченное сливочное масло и взбитые желтки. Замесить тесто и оставить на 1 час. Готовое тесто раскатать, вырезать круги диаметром 10 см, положить начинку и тщательно соединить края.

Затем выложить эмпанадас на противень, смазать взбитым желтком и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 20 минут. Подавать горячими.

Расстегаи с мясом

Для теста: мука пшеничная — 500 г, молоко — 250 мл, дрожжи свежие — 25 г (или 1 пакетик сухих — 7 г), сахар — 50 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., масло сливочное — 75 г, масло растительное — 25 мл

Для начинки: фарш (говядина и свинина) — 400 г, лук репчатый — 1 шт., растительное масло, соль и перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: яйцо (желток), молоко — 2 ст. л.

В сковороде нагреть 2—3 ст. л. растительного масла, выложить лук, нарезанный мелкими кубиками, и обжарить до прозрачности. Добавить мясной фарш, перемешать и довести до готовности. Затем посолить, поперчить и снова хорошо перемешать.

В 150 мл теплого молока раскрошить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и отставить на 15 минут, чтобы дрожжи «ожили». В чашку вылить остаток теплого молока, всыпать оставшийся сахар, соль, вбить яйцо и перемешать. Добавить «ожившие» дрожжи и снова перемешать. Всыпать половину нормы муки и хорошо перемешать. Выложить по тесту кусочки масла и опять вымесить. Всыпать оставшуюся муку и в очередной раз перемешать. В конце влить частями растительное масло и хорошо вымесить уже на рабочей поверхности. Тесто переложить в чашку, накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто разделить на шарики весом примерно 70 г, небольшой кусок теста оставить для украшения. Шарики раскатать кружочком, на середину выложить начинку. Хорошо соединить края, оставив середину открытой. Кусочек теста, оставленный для украшения, раскатать в полоску и украсить каждый расстегай. Готовые расстегаи выложить на застеленный пергаментом противень, накрыть пленкой и оставить на 15—20 минут. Затем смазать взбитым с молоком желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20—25 минут.

Расстегаи со свиной

***Для теста:** мука пшеничная — 500—600 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, масло сливочное — 8 ст. л., масло кукурузное — 3 ст. л., яйца — 2 шт., сахар — 1 ст. л., соль*

***Для начинки:** свинина — 700 г, лук репчатый — 2 шт., яйца — 2 шт., масло растительное*

***Для смазывания:** яйцо*

Свинину отварить целиком, измельчить в блендере и обжарить на растительном масле с нарезанным луком, добавив немного мясного бульона, чтобы фарш не был сухим. Яйца отварить, мелко нарубить и смешать с мясом.

Воду смешать с молоком и слегка нагреть. Положить дрожжи, сахар и 2 ст. л. муки, хорошо перемешать. Дать подняться в теплом месте 15 минут. В чашку просеять 400 г муки, посолить, вбить яйца, влить кукурузное и растопленное сливочное масло и опару. Постепенно вводя оставшуюся муку, замесить эластичное тесто и оставить в теплом месте на 1 час. Готовое тесто разделить на части весом по 100 г. Раскатать каждый кусочек в круг размером примерно с блюдце.

Выложить на середину каждого круга начинку и соединить с двух краев, оставляя середину открытой. Оставить на 15 минут для расстойки, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180—200 °С духовке около 25—30 минут.

Расстегаи с мясом и луком

Для теста: мука пшеничная — 250 г, яйцо — 1 шт., дрожжи свежие — 10 г, масло сливочное — 30 г, молоко — 40 мл, сахар — 2 ч. л., соль — $\frac{1}{4}$ ч. л., вода — 50 мл

Для начинки: говядина постная — 400 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., молоко — 3—4 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Дважды пропустить мясо с луком через мясорубку. Добавить яйцо, молоко, соль и перец, хорошенько вымесить и убрать в холодильник на час.

Распустить дрожжи в теплой воде с 1 ч. л. сахара, подождать 10—15 минут, пока появится пенная шапочка. Яйцо взбить вилкой, смешать с молоком, 1 ч. л. сахара, солью, растопленным маслом и дрожжами. Просеять муку в миску, влить жидкую смесь и вымешивать тесто 10—15 минут. После поставить в теплое место на 1—2 часа, пока тесто не увеличится вдвое. Готовое тесто обмять, вымесить перед использованием и раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Вырезать кружочки, выложить на каждый по 1 ст. л. начинки, аккуратно соединить края, оставляя середину открытой. Выложить на застеленный пергаментом противень и оставить для расстойки на 20 минут. Затем смазать яйцом, взбитым с водой, и выпекать 10—15 минут при 220 °С.

Расстегаи с телятиной

Для теста: мука пшеничная — 600 г, дрожжи свежие — $\frac{1}{4}$ пачки, масло сливочное — 200 г, яйца — 4 шт., вода — 50 мл

Для начинки: телятина — 200 г, масло сливочное — 1 ст. л., батон — 200 г, молоко — 100 мл, сливки густые — $\frac{1}{4}$ стакана, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу, мясной бульон

Для смазывания: яйцо (желток)

Для фарша перекрутить на мясорубке телятину, добавить размоченную в молоке мякоть батона, масло, яйцо и посолить.

Перемешать и добавить столько сливок, сколько возьмет фарш.

Для теста высыпать в миску 1 стакан муки, влить теплую воду, добавить дрожжи, перемешать и поставить в теплое место. Просеять на рабочую поверхность 2 стакана муки, сделать в ней углубление, положить сливочное масло, яйца и посолить. Постепенно вбирая муку, замесить эластичное тесто. Поднявшуюся опару добавить к тесту, хорошо перемешать и оставить для расстойки на 4 часа. Готовое тесто нарезать, раскатать каждый кусочек кружочком, выложить на середину фарш, соединить края, оставив середину открытой, и смазать желтком. Поставить в горячую духовку, подрумянить, влить в середину каждого расстегая ложку горячего бульона. Подавать горячими.

Пирожки с мясом, картофелем и грибами

Для теста: мука пшеничная — 500 г, масло сливочное — 200 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., молоко — 200 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: картофель с зеленым луком и укропом толченый — 300—400 г, маслята — 300 г, лук репчатый — 2 шт., растительное масло — 2 ст. л.

Для смазывания: яйцо (желток)

Грибы обжарить в растительном масле с мелко нарезанным репчатым луком, остудить и измельчить блендером.

Дрожжи распустить в теплом молоке, добавить сахар и 2 ч. л. муки. Дать опаре подняться 10—15 минут в тепле. Сливочное масло размять с солью до мягкости, влить подошедшую опару, перемешать до однородности. Муку просеять и, подсыпая в жидкую смесь, замесить тесто, оно должно получиться мягким и податливым. Положить тесто в холодильник на 4 часа. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. Выложить начинку — сначала картофель, потом грибы — и соединить края. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке до золотистой корочки. За 5 минут до готовности смазать желтком, смешанным с водой, и отправить в духовку подрумяниться.

Пирожки с мясом и адыгейским сыром

Для теста: мука пшеничная — 2½ стакана, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 11 г, сахар — 1 ч. л., соль — по вкусу

Для начинки: фарш говяжий — 500 г, лук репчатый — 1 шт., сыр адыгейский — 100 г, растительное масло — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Репчатый лук измельчить. Разогреть растительное масло, обжарить лук до золотистого цвета и переложить в миску. Обжарить в этом же масле фарш. Сыр нарезать кубиками и смешать с фаршем и луком. Посолить и поперчить по вкусу.

Муку просеять в миску. Дрожжи развести в теплом молоке и влить в муку. Добавить яйца, сахар и соль. Масло размягчить и добавить в тесто. Тесто хорошо вымесить, накрыть и поставить в теплое место на 1—2 часа. Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать кружочки, разложить начинку, сложить пополам и плотно соединить края. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

Пирожки с куриной печенкой и картофельным пюре

Для опары: сыворотка — 250 мл, молоко — 100 мл, сахар — 1½ ст. л., мука пшеничная — 3 ст. л., дрожжи свежие — 20 г

Для теста: мука пшеничная — 500 г, масло сливочное — 80 г, соль — 1 ч. л.

Для начинки: печенка куриная — 500 г, пюре картофельное — 300 г, лук репчатый — 2 шт., растительное масло — 2 ст. л.

Для смазывания: яйца (желток) — 2 шт.

Лук нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Взбить в блендере отваренную печенку и картофельное пюре с жареным луком.

Для опары смешать молоко с сывороткой, подогреть и развести дрожжи. Добавить сахар, 3 ст. л. просеянной муки, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Через 30 минут добавить соль, растопленное масло, перемешать и всыпать остальную муку. Месить 10 минут. Тесто не должно липнуть к рукам, быть эластичным. Выложить его в миску, затянуть пленкой и поставить в теплое место на 1—2 часа. Когда тесто подойдет и увеличится в объеме, обмять его. Разделить тесто на кусочки и раскатать. На кружочки положить начинку, соединить края и выложить швом вниз на застеленный пергаментом противень на небольшом расстоянии друг от друга. Оставить для расстойки, накрыв салфеткой, на 40 минут. Смазать пирожки желтком и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Пирожки с ветчиной и грибами

Для теста: мука пшеничная — 2 стакана, сахар — 50 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 25 г, масло сливочное — 60 г, яйцо — 1 шт., соль

Для начинки: грибы свежие — 350 г, ветчина — 150 г, лук репчатый — 1 шт., сливки — 125 мл, масло сливочное — 80 г, мука — 1 ст. л., яйцо (желток) — 1 шт., петрушка рубленая — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: яйцо (желток), молоко — 1 ст. л.

Для начинки разогреть 2 ст. л. масла и подрумянить муку. Добавить сливки, соль и перец, довести до кипения и снять с огня. Добавить 1 желток и, периодически помешивая, остудить. Грибы нарезать, отварить 10 минут и откинуть на дуршлаг. Лук очистить и мелко нарезать. Ветчину нарезать кубиками. Разогреть оставшееся масло и подрумянить лук, выложить грибы и жарить 5 минут. Добавить ветчину с петрушкой, прогреть, выложить в сливочный соус и остудить.

Дрожжи развести теплым молоком, добавить 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. муки и поставить в теплое место на 15 минут. Смешать опару с оставшейся мукой, сахаром, мягким маслом, солью и яйцом. Замесить тесто и поставить в теплое место, чтобы подошло. Готовое тесто обмять и оставить еще на 30 минут. Затем раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать круги диаметром 10 см и выложить начинку. Из остатков теста вырезать грибочки и украсить пирожки. Смазать желтком, разведенным небольшим количеством молока или воды, выложить на противень, оставить на 15 минут и выпекать при 200 °С около получаса.

Расстегаи с судаком

Для теста: мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 100 мл, дрожжи сухие — 10 г, сахар — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.

Для бульона: вода — 1½ л, лук репчатый крупный — 1 шт., морковь крупная — 1 шт., лук-порей (только белая часть) — 1 шт., лист лавровый — 1 шт., перец черный горошком — 4 шт., соль — 2 ч. л.

Для начинки: судак — 700 г, масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 2 шт., сливки — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: яйцо — 1 шт.

Лук, морковь и порей крупно нарезать, обжаривать на сухой сковороде 5 минут.

Судака очистить от чешуи, выпотрошить, с помощью ножниц вырезать жабры, отрезать хвост, голову и плавники. Сделать надрез вдоль хребта и отделить мясо от костей.

В кастрюле вскипятить воду, положить обжаренные овощи, лавровый лист и соль. Довести до кипения, добавить рыбью голову, хвост, плавники и хребет. Вновь довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить под крышкой 40 минут. За 10 минут до готовности добавить горошины черного перца. Снять бульон с огня, процедить и отставить.

Филе судака разрезать на небольшие куски и обжарить в сливочном масле до румяной корочки. Аккуратно переложить рыбу на тарелку, чтобы лишнее масло осталось в сковороде. Отложить 2 куска, остальные размять вилкой или нарубить ножом. Лук очистить и очень мелко нашинковать. В сковороде, где готовилась рыба, обжарить его до золотистого цвета. Переложить обжаренный лук в миску, добавить размятую рыбу и сливки. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать. Сделать из получившейся массы колбаски длиной 5—6 см. Отложенные куски рыбы нарезать тонкими пластинками. Положить на каждую колбаску по 1—2 пластинки.

В подогретое молоко положить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать и оставить на 30 минут. Добавить сливочное масло комнатной температуры, яйцо, оставшуюся муку и соль. Тесто выложить в миску, накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 2 часа. Когда тесто поднимется, обмять его и снова поставить в теплое место. Через час, когда тесто опять поднимется, еще раз его обмять. Готовое тесто скатать в толстый жгут. Придерживая его одной рукой, второй выдавливать шарики одинаковой величины, примерно 6 см диаметром. Дать им расстояться 10 минут. Диаметр шариков должен соответствовать длине колбасок из фарша. Сформовать из шариков кружочки толщиной 4 мм. Положить на каждый подготовленную начинку и соединить края, оставив середину открытой. Противень накрыть пергаментом, выложить расстегаи на расстоянии 5 см друг от друга, оставить на 15 минут. Взбить яйцо и смазать расстегаи. Разогреть духовку до 200 °С

и выпекать 20 минут. Вынуть, оставить на 5—7 минут, затем влить в каждый расстегай по 1 ст. л. рыбного бульона.

Пирожки с судаком

Для теста: мука пшеничная — 3 стакана, молоко — 200 мл, масло сливочное — 2 ст. л., дрожжи — 15 г, сахар — 2 ст. л., яйца — 2 шт., соль — ½ ч. л.

Для начинки: судак — 4 филе (без кожи), лук репчатый — 3 шт., петрушка — 1 пучок, соль и перец черный молотый — по вкусу, сухари панировочные, масло растительное

Для смазывания: яйцо (желток)

Рыбу натереть солью, смешанной с молотым черным перцем, и убрать в холодильник. Репчатый лук мелко нарубить и спассеровать в разогретом растительном масле. Петрушку мелко нарезать и смешать с луком.

Распустить в теплом молоке дрожжи, добавить сахар и соль. Просеять муку и постепенно ввести в опару. Замесить тесто. В конце подмешать размягченное сливочное масло. Тесто хорошо вымесить и поставить на 2 часа в теплое место, чтобы подошло. За это время обмять его 2—3 раза. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и посыпать панировочными сухарями. Разрезать на части (по размеру кусочков рыбы). Филе разложить на тесте, сверху выложить луковую смесь. Края хорошо соединить. Духовку нагреть до 180 °С. Противень смазать растительным маслом, выложить пирожки и оставить на 15—20 минут. Смазать желтком и отправить на 45 минут в духовку.

Пирожки с рыбой и рисом

Для теста: мука пшеничная — 400—500 г, молоко — 200 мл, яйца — 2 шт., масло сливочное — 100 г, дрожжи сухие — ½ пакетика, соль — 1 ч. л., сахар — 6—7 ч. л.

Для начинки: филе рыбное — 300 г, рис — 100 г, лук репчатый — 300 г, масло сливочное — 50 г, соль, перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: яйцо (желток)

Для начинки рис слегка отварить, Сырую рыбу мелко нарезать. Лук спассеровать в сливочном масле. Рис, рыбу и лук смешать, посолить, поперчить.

Яйца взбить с солью и сахаром, ввести молоко и масло. Муку смешать с дрожжами и добавить в молочно-яичную смесь. Тесто получится жидковатым, поэтому при раскатывании потребуются много муки. Готовое тесто разрезать на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку, соединить края. Пирожки выложить на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Пирожки с грибами

Для теста: мука пшеничная — 1 кг, молоко — 300 мл, сахар — 150 г, масло сливочное — 70 г, яйца (желток) — 3 шт., дрожжи свежие — 70 г, соль — 1 щепотка

Для начинки: грибы свежие — 400 г, масло растительное — 70 мл, лук репчатый — 1 шт., яйца — 2 шт., лук зеленый — ½ пучка, перец черный молотый, соль — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Грибы нашинковать, обжарить на растительном масле, посолить и поперчить. Яйца отварить вкрутую, мелко нарубить, добавить к грибам. Лук измельчить и добавить туда же. Все перемешать.

Растворить дрожжи в теплом молоке, добавить 50 г сахара, половину нормы муки, перемешать и оставить на 3 часа. Желтки растереть с оставшимся сахаром и добавить в опару. Растворить соль в небольшом количестве воды, добавить туда же. Масло сливочное размягчить, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку и замесить мягкое тесто. Оставить подходить еще на час, за это время обмять тесто 1—2 раза.

Готовое тесто разрезать на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку, соединить края. Пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, и оставить на 10—15 минут. Перед выпечкой смазать яйцом, взбитым с ложкой молока или воды. Выпекать при 180 °С до золотистого цвета.

Пирожки-рогалики с шампиньонами и луком

Для теста: мука пшеничная — 500—600 г, молоко — 300 мл, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., масло сливочное или маргарин — 100 г, соль — 1 щепотка

Для начинки: шампиньоны — 300 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., укроп, растительное масло для обжаривания, соль, перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Лук и грибы мелко нашинковать. Обжарить на масле грибы, затем добавить лук. Жарить до готовности, остудить, добавить мелко нарезанный укроп, посолить, поперчить. Яйцо отдельно взбить и добавить к начинке.

В теплом молоке развести сахар и дрожжи, добавить 100 г муки, перемешать и отставить на 15—20 минут. Масло растопить, яйца взбить. Просеять муку, ввести в нее взбитые яйца и растопленное масло, перемешать, добавить опару. Выложить тесто в чистую миску, смазанную растительным маслом, и оставить на 1 час. Раскатать тесто в круг, разделить его на сегменты. У узкого края сделать продольные надрезы. Выложить начинку на край, свернуть тесто рогаликом, края соединить. Выложить рогалики на противень, застеленный пергаментом, и оставить на 15 минут. Затем смазать взбитым яйцом и отправить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Пирожки с рисом, луком и яйцами

Для теста: мука пшеничная — сколько возьмет, дрожжи свежие — 25 г, молоко — 250 мл, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., сахар — 1 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., масло сливочное — 30 г

Для начинки: рис — 70 г, лук зеленый — 1 пучок, масло сливочное — 50 г, яйца — 4 шт., перец черный молотый, соль — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Яйца, сваренные вкрутую, нарезать мелкими кубиками. Смешать рис, яйца и мелко нарезанный зеленый лук. Добавить размягченное сливочное масло, посолить и поперчить по вкусу.

Растворить в теплом молоке дрожжи и сахар, затем добавить растительное и растопленное сливочное масло, соль, яйцо и хорошо перемешать. Постепенно добавляя просеянную муку, замесить эластичное, мягкое тесто. Выложить тесто в миску, смазанную растительным маслом, накрыть полотенцем и оставить на 1 час в теплом месте. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.

Подошедшее тесто обмять и разделить на кусочки, раскатать кружочки и выложить начинку. Соединить края. Пирожки выложить швом вниз на противень, застеленный пергаментом, и оставить на 10—15 минут в теплом месте. Затем поставить на 25—30 минут в духовку, разогретую до 180 °С. Когда пирожки будут практически готовы, достать их из духовки, смазать взбитым яйцом и по желанию посыпать кунжутом. Снова отправить в духовку, выпекать до золотистого цвета.

Пирожки с рисом, яйцами и морковью

Для теста: мука пшеничная — 5 стаканов, масло сливочное — 400 г, молоко — 200 мл, дрожжи — 20 г

Для начинки: рис — 1 стакан, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., яйца — 2 шт., соль — по вкусу, растительное масло для обжаривания

Рис отварить, морковь натереть на терке и обжарить с луком в растительном масле. Отдельно отварить яйца и нарезать кубиками. Все ингредиенты смешать, посолить.

Дрожжи развести в холодном молоке и оставить в холодильнике на ночь. Утром муку соединить с натертым на терке сливочным маслом, сделать в ней углубление и влить молоко с дрожжами. Все скатать в шар и поставить в холодильник на 2 часа. Подошедшее тесто обмять и разделить на кусочки, раскатать кружочки и выложить начинку, края соединить. Пирожки выложить швом вниз на противень, застеленный пергаментом, и оставить на 10—15 минут в теплом месте. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30—40 минут.

Шаньги с картофелем

Для теста: мука пшеничная — 550 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. л., дрожжи сухие — 11 г, молоко — 150 мл, масло сливочное — 30 г, соль — по вкусу

Для начинки: картофель — 8 шт., масло сливочное — 100 г, молоко — 200 мл, сметана — 50 г, соль — по вкусу

Отваренный картофель размять, добавить молоко, сметану, сливочное масло, соль по вкусу и перемешать.

Сливочное масло растопить и остудить. Яйца взбить венчиком, добавить остывшее масло, все смешать. В теплое молоко добавить сахар, немного соли и сухие дрожжи. Тщательно все перемешать

и оставить в теплом месте на 10—15 минут. Затем соединить поднявшиеся дрожжи с яично-масляной смесью и постепенно добавить туда просеянную муку. Как только тесто станет достаточно плотным, скатать его в шар, переложить в глубокую миску, накрыть и поставить в теплое место на 1—1,5 часа. Готовое тесто разделить на 10—15 кусочков, сделать из них шарики и выложить на противень, смазанный тонким слоем растительного масла, сделать стаканом углубление и разложить начинку. Поставить противень в теплое место на 20—25 минут, чтобы тесто подошло, и выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Пирожки с картофелем и творогом

Для теста: мука пшеничная — 125 г, дрожжи — 10 г, сахар — 5 г, молоко — 50 мл, яйцо — 1 шт., жир — 20 г, соль — по вкусу

Для начинки: картофель — 400 г, творог — 100 г, лук репчатый — 25 г, жир — 20 г, перец черный молотый и соль — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Для начинки картофель отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, соль, перец и тщательно перемешать.

Дрожжи растереть с сахаром, добавить 50 г муки, немного молока и перемешать до консистенции сметаны. Дать опаре подойти в теплом месте. Затем добавить яйцо, оставшуюся муку, соль и вымесить тесто. После замеса влить растопленный жир, еще вымесить и поставить в теплое место, чтобы поднялось. Когда объем теста удвоится, раскатать его в пласт толщиной 1 см. Вырезать кружочки диаметром 8—10 см. На середину каждого положить начинку, соединить края, выложить пирожки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Дать пирожкам подняться, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой духовке 20—30 минут.

Пирожки с капустой открытые

Для теста: мука пшеничная — 3—3½ стакана, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 2 ч. л., яйцо — 1 шт., масло сливочное или маргарин кулинарный — 50 г, масло растительное — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: капуста свежая — 1 кг, растительное масло — 2 ст. л., томатная паста — 1 ст. л., соль — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Капусту нашинковать, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту, посолить и тушить до готовности.

Дрожжи всыпать в теплое молоко, добавить сахар и 1 ст. л. муки, перемешать и поставить в теплое место на 15 минут. Всыпать в миску 2 стакана муки, влить растопленный маргарин, вбить яйцо, добавить соль и подошедшие дрожжи, перемешать. Постепенно всыпать остальную муку, одновременно добавляя растительное масло, и замесить мягкое, эластичное тесто, не липнущее к рукам. Поставить минимум на час в теплое место. Подошедшее тесто разделить на 9—10 кусочков, каждый раскатать в кружок около 12 см в диаметре, на середину выложить начинку, приготовить круглые открытые пирожки, смазать их яйцом и выпекать в горячей духовке при 190—200 °С до зарумянивания примерно 20 минут.

Пирожки с капустой и яйцами

Для теста: мука пшеничная — 5 стаканов, маргарин — 250 г, молоко — 250 мл, масло сливочное — 50 г, вода — 70 мл, масло растительное — 100 мл, сахар — 2 ст. л., дрожжи свежие — 50 г, сода — ½ ч. л., соль — ½ ч. л.

Для начинки: капуста белокочанная — 2 кг, масло сливочное — 20 г, яйца — 8 шт., соль и укроп — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Капусту мелко нарезать и протушить, не зажаривая. Когда она практически готова, выложить мелко нарезанные вареные яйца, сливочное масло, мелко нарубленный укроп, посолить по вкусу и тушить, помешивая, 3—4 минуты.

Дрожжи размешать в теплой воде, добавить сахар, дать подойти. Растопить сливочное масло, отдельно растопить маргарин. В кастрюле смешать масло, маргарин, соль, теплое молоко, гашеную соду, дрожжи и тщательно перемешать. Добавить муку и замесить тесто, подливая растительное масло. Месить 4—5 минут, пока тесто не начнет отставать от рук. Разделить на 8 частей, каждую скатать в шар и положить на 1 час в холодильник. Вынуть тесто из холодильника и раскатать тонко, как на лапшу, разрезать на 8 треугольников. На край основания треугольника выложить начинку, соединить широкие концы (концы основания), а потом скатать к узкому краю, как рогалик.

Выложить пирожки на противень, смазать взбитым яйцом и выпекать 20 минут.

Пирожки с капустой, грудинкой и яйцом

Для теста: мука пшеничная — 4 стакана, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. л., кефир — 200 мл, дрожжи свежие — 50 г, сода — ½ ч. л., соль — по вкусу

Для начинки: капуста свежая — 1½ кг, грудинка копченая — 150 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., растительное масло — 2 ст. л., соль, перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Нарезанную капусту обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, хорошо отжать и выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить до готовности на среднем огне. Готовую капусту переложить в миску, а в сковороде поджарить лук, затем добавить копченую грудинку, нарезанную кубиками. Переложить к капусте, добавить рубленое вареное яйцо, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

В стакане с кефиром растворить дрожжи. Смешать все компоненты для теста. Оно должно получиться мягким, податливым, эластичным. Тесто раскатать, разрезать на квадратики. Разложить начинку по центру квадратиков и сформовать пирожки, собрав уголки квадратика к центру и защипнув их в узелок. Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маргарином. Пирожки переложить на противень, смазать взбитым яйцом, печь до готовности примерно 30 минут.

Шаньги с морковью

Для теста: мука пшеничная — 3½ стакана, молоко — 200 мл, дрожжи — 10 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: морковь — 2—3 шт., масло сливочное — 100 г, лимон (цедра) — 1 ч. л., сметана и сахар — по вкусу

Морковь натереть на терке, тушить в небольшом количестве воды до мягкости, добавить сливочное масло, сметану, сахар, лимонную цедру и хорошо прогреть.

В теплом молоке развести дрожжи, добавить сахар, соль, растопленное сливочное масло, яйца, муку. Замесить тесто и поставить в теплое место для подъема, затем обмять и поставить для повторного

подъема. Лист для выпекания застелить пергаментом. Сформовать из теста кружочки диаметром примерно 10 см, накрыть салфеткой и поставить на расстойку на 15—20 минут. Доньшком стакана сделать в кружочках углубление. На середину каждого выложить морковный фарш, по 1 ч. л. сметаны распределить по начинке. Смазать шаньги взбитым яйцом и выпекать в духовке до готовности.

Пирожки с творогом по-польски

Для теста: мука пшеничная — 250 г, дрожжи — 20 г, маргарин — 50 г, сахар — 10 г, яйцо (желток) — 1 шт., молоко — 250 мл, соль — ½ ч. л.

Для начинки: творог — 300 г, яйцо — 1 шт., сметана — 75 г, соль — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Для начинки творог растереть с яйцом в однородную массу, добавить соль, сметану и хорошо перемешать.

Дрожжи смешать с небольшим количеством муки, сахаром и 2—3 ст. л. молока до густоты сметаны и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, добавить оставшуюся муку, молоко и сырой яичный желток. Тщательно вымешивать, пока тесто не станет гладким. Добавить растопленный маргарин и вымешивать еще несколько минут, затем посолить. Посыпать тесто мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет и увеличится в объеме вдвое, выложить его на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и раскатать в пласт толщиной 2 см. Вырезать из него кружочки диаметром 10 см, надрезать их в четырех местах по кругу на одинаковом расстоянии на 2—3 см к центру. На середину каждого кружочка положить 1 ст. л. начинки. Каждую часть теста, надрезанную по кругу, завернуть в середину так, чтобы видна была начинка. Пирожки выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и поставить в теплое место для расстойки. Когда подойдут, смазать их взбитым яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку на 25—30 минут.

Шаньги с творогом и рисом

Для теста: мука пшеничная — 4 стакана, молоко — 200 мл, масло сливочное — 100 г, сахар — 5 ст. л., дрожжи свежие — 7—10 г, яйца — 2 шт., соль — 2 ч. л.

Для начинки: творог — 250 г, рис — 130 г, молоко — 350 мл, вода — 125 мл, соль и сахар — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Для начинки промытый рис залить водой и варить на медленном огне 10—15 минут, пока он не увеличится в объеме в 2 раза. Затем влить молоко, посолить, добавить сахар и на медленном огне довести до мягкости. Остудить, добавить при необходимости сахар и смешать с жирным творогом.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 2 ст. л. сахара и полстакана муки, перемешать и поставить в теплое место для расстойки на 30—40 минут. Стакан молока разогреть и растопить в нем 100 г сливочного масла. Влить молоко в подошедшую опару, вбить 2 яйца, посолить. Все перемешать и всыпать муку. Тесто не должно быть тугим. Поставить его в теплое место, накрыть влажным полотенцем и оставить на 3—4 часа, подбивая каждый час. Разделить готовое тесто на кусочки величиной с яйцо и сформовать шарики. Выложить их на застеленный пергаментом противень, слегка придавить и положить начинку. Дать расстояться 15 минут, смазать взбитым яйцом и выпекать на застеленном пергаментом противне при температуре 180—200 °С 15—20 минут. Вынуть из духовки и накрыть салфеткой, чтобы шаньги стали мягкими.

Ватрушки с соленым творогом и зеленью

Для теста: мука пшеничная — 250 г, молоко — 125 мл, дрожжи свежие — 25 г, яйца — 2 шт., сахар — 40 г, масло сливочное — 50 г, соль — $\frac{1}{3}$ ч. л.

Для начинки: творог — 200 г, сыр российский — 50 г, укроп — 1 ст. л., соль и молотый черный перец — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Творог протереть через сито, добавить тертый сыр, соль, перец и зелень, перемешать.

В миску влить молоко, добавить дрожжи, яйца и хорошо перемешать миксером на низкой скорости. Всыпать просеянную муку, добавить 40 г сахара, тщательно перемешать миксером. Добавляя кусочки сливочного масла, перемешивать на умеренной скорости в течение 5—6 минут. Продолжая перемешивать, посолить. Тесто должно быть мягким и липким. Переложить тесто в глубокую миску, накрыть

пищевой пленкой и поставить в холодильник на 8—10 часов, затем обмять и энергично вымесить. Разделить тесто на кусочки величиной с крупное яйцо и сформовать шарики. Выложить их на застеленный пергаментом противень и обсыпанным мукой дном стакана сделать в каждом выемку, куда положить начинку. Взбить яйцо и смазать ватрушки. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке до золотисто-коричневого цвета.

Сочники с творогом

Для теста: мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 80 г, сметана — 8 ст. л., яйцо — 1 шт., яйца (желток) — 2 шт., разрыхлитель — 1 ч. л., лимон (цедра) — 1 ч. л., ванилин и мелкая соль — по щепотке

Для начинки: творог — 450 г, яйца (белки) — 2 шт., сахар — 3 ст. л., сметана — 2 ст. л., крупа манная — 2 ст. л., мука пшеничная — 2 ч. л., ванилин — $\frac{1}{3}$ ч. л.

Для смазывания: молоко

Творог и 1 ст. л. сахара протереть через сито. Белки и 2 ст. л. сахара взбить до устойчивых пиков. В творог постепенно добавить сметану, манку, муку, ванилин. В конце ввести взбитые белки.

Миксером смешать масло комнатной температуры и сахар, постепенно добавляя остальные ингредиенты. Вводя последние 100—150 г муки, перемешивать ложкой. Убрать тесто в холодильник. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6—7 мм, вырезать кружочки, выложить на половину каждого творожную начинку. Сложить пополам, слегка прижать, выложить на застеленный пергаментом противень и смазать молоком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20—25 минут. Остудить на противне, по желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с творогом сладкие

Для теста: мука пшеничная — 750—800 г, молоко — 300 мл, сахар — 1 ч. л., дрожжи сухие — 7—10 г, масло сливочное — 100 г, яйцо — 1 шт., вода — 60 мл, соль — 1 ч. л.

Для начинки: творог — 500 г, изюм — 100 г, масло сливочное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., эссенция ванильная — 1 ч. л., сахарная пудра — по вкусу

Для смазывания: яйцо

Творог перетереть через сито, добавить яйцо, перемешать. Добавить размягченное сливочное масло, ванильную эссенцию и сахарную пудру. Изюм залить кипятком и оставить на 5 минут, затем добавить в творожную массу.

Подогреть воду до 30—35 °С, добавить сахар, 1 ч. л. муки и дрожжи. Перемешать, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 15—20 минут. Молоко нагреть, добавить в него сливочное масло, половину нормы муки, перемешать. Ввести опару, яйца и перемешать до однородной массы. Миску с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1 час. Просеять оставшуюся муку, посолить, тщательно перемешать. Замесить мягкое, эластичное тесто, оно не должно прилипать к рукам. Готовое тесто разделить на небольшие равные части и раскатать кружочки. На середину каждого положить начинку, соединить края и сформовать небольшие пирожки. Застелить противень пергаментом, выложить пирожки швом вниз и оставить на 20 минут. Взбить яйцо и смазать пирожки. Противень поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 20—25 минут.

Пирожки с творогом и ананасом

Для теста: мука пшеничная — 3—3½ стакана, молоко — 200 мл, масло сливочное — 40 г, яйцо — 1 шт., сахар — 3 ст. л., соль — ½ ч. л., ванилин — 1 пакетик, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л.

Для начинки: творог — 300 г, ананасы консервированные — 150 г, сахарная пудра — 2 ст. л., ванилин — на кончике ножа

Для смазывания: яйцо

Творог перемешать с сахарной пудрой и ванилином, с ананасов слить жидкость.

В молоко добавить дрожжи, 1 ч. л. сахара, 4 ст. л. муки, перемешать и поставить в теплое место на 15 минут. Масло растопить, добавить яйцо, сахар, ванилин, соль, растительное масло. Все слегка взбить вилкой, влить в подошедшую опару, подсыпая просеянную муку, и замесить гладкое тесто. Переложить его в смазанную растительным маслом емкость, накрыть и убрать в тепло на 2 часа. Подошедшее тесто обмять, разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. На середину каждого выложить немного творожной начинки, сверху ананасы и соединить края, придав желаемую форму. Выложить пирожки на противень, застеленный смазанным маслом пергаментом,

швом вверх, дать расстояться 20 минут, смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать до легкого подрумянивания, затем увеличить температуру до 200 °С и выпекать до готовности. Вынуть из духовки и по желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с яблоками и лимонным соком

Для теста: мука пшеничная — 600 г, молоко — 250 мл, дрожжи сухие — 8 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 100 г, сахар — 100 г, сахар ванильный — 1 ст. л., соль — ½ ч. л., орех мускатный — ½ ч. л.

Для начинки: яблоки — 6—7 шт., сахар — 1—2 ст. л., сок лимонный — 2 ст. л., крахмал — 1 ст. л.

Для смазывания: яйцо

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Добавить сахар, полить лимонным соком и тушить 5 минут, постоянно помешивая. Крахмал развести водой, хорошо перемешать, чтобы не было комочков, и добавить в яблоки. Перемешать, тушить 1 минуту и остудить.

В глубокую миску просеять муку, добавить сухие дрожжи и перемешать. В другую миску разбить яйца, добавить соль, мускатный орех, ванильный сахар и обычный сахар, перемешать. В яичную массу влить теплое молоко. Когда сахар и соль растворятся, ввести растопленное охлажденное сливочное масло. Подготовленную массу добавить к муке, вымешивать руками в течение 5 минут. Получившееся тесто смазать растительным маслом, накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 30—40 минут. Готовое тесто обмять, предварительно смазав руки растительным маслом, накрыть пленкой и снова поставить в теплое место. Через 40 минут тесто увеличится в 3 раза. Разделить тесто на небольшие равные кусочки, раскатать кружочки, накрыть их пищевой пленкой и оставить еще на 10 минут. На середину каждого кружочка положить начинку, сформовать пирожки, хорошо соединив края. Застелить противень пергаментом и выложить пирожки швом вниз. Накрыть пищевой пленкой, оставить минут на десять. Смазать пирожки взбитым яйцом и отправить в духовку, разогретую до 190 °С, на 15 минут.

Ватрушки с творогом

Для теста: мука пшеничная — 350 г, молоко — 150 мл, дрожжи — 1½ ч. л., сахар — 1 ст. л., масло сливочное — 40 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 щепотка
Для начинки: творог — 170 г, сахар — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., мука — 1 ч. л., ванилин
Для смазывания: яйцо (желток)

Творог, сахар, яйцо и муку хорошо перемешать. По желанию можно добавить ванилин.

В миску налить теплое молоко, добавить дрожжи, яйцо, сахар, соль и муку, все хорошо перемешать. Замесить мягкое тесто и в конце добавить растопленное масло. Оставить тесто на 1 час в теплом месте. Как только тесто подойдет, сформовать небольшие шарики и выложить на противень, застеленный пергаментом, на расстоянии 5—6 см. Дном стаканчика сделать в заготовках углубление и положить начинку. Дать ватрушкам расстояться 10 минут, смазать их желтком и отправить в разогретую духовку. Выпекать 25—30 минут при температуре 200 °С.

Ватрушки со сметанной начинкой

Для теста: мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 10 г, яйцо — 1 шт., молоко — 100 мл, йогурт или кефир — 50 мл, сахар — 50 г, масло растительное — 3 ст. л., разрыхлитель — ½ ч. л., соль — ¼ ч. л.
Для начинки: сметана — 200 г, крахмал кукурузный — 1 ч. л., сахар — 2 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., сахар ванильный — 10 г
Для смазывания: яйцо (желток)

Для начинки смешать сметану, сахар, ванильный сахар, крахмал и растопленное масло.

Соединить яйцо, сахар, молоко, кефир. Муку просеять, добавить дрожжи, соль, разрыхлитель, влить жидкие ингредиенты, перемешать, влить масло и замесить тесто. Вымешивать 5—7 минут до гладкости, оставить на подъем на 1 час. Тесто обмять, разделить на 10 частей, сформовать шарики, дать подойти 30—35 минут. Сделать в каждом шарике углубление, смазать бортики желтком, выложить по 1 ст. л. начинки. Выпекать при 180 °С около 17 минут.

Ватрушки с яблоками

Для теста: мука пшеничная — 450 г, дрожжи — 30 г свежих или 1 пакетик сухих, масло сливочное — 4 ст. л., сахар — 3 ст. л., молоко — 250 мл, кардамон молотый — 1 ч. л., яйца (желток) — 1 шт., соль — ½ ч. л.

Для начинки: яблоки крупные — 4 шт., корица — 1 ч. л., мед — 2 ст. л., масло сливочное — 40 г, лимон (цедра и сок) — 1 шт., сахар — 100 г

Для смазывания: яйцо (желток)

Для начинки яблоки очистить и нарезать небольшими кубиками. Добавить сок и цедру лимона, сахар, корицу и перемешать. Разогреть масло, положить мед, яблоки и тушить на небольшом огне 10 минут до мягкости яблок, не доводя до состояния пюре. Остудить.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить размягченное масло, сахар, соль, кардамон, желток. Перемешать. Продолжая помешивать, постепенно всыпать просеянную муку, замесить тесто. Накрыть и поставить в теплое место, пока объем не увеличится в 2 раза, обмять и дать подняться еще 1 раз. Из готового теста сделать плоские булочки, выложить их на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень на некотором расстоянии друг от друга, дать расстояться 10—15 минут. В центре каждой булочки сделать углубление, выложить начинку, края смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200—210 °С духовке до готовности.

Пирожки с яблоками на сливочном масле

Для теста: мука пшеничная — 6 стаканов, молоко — 400 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., сахар — ½ стакана, яйца — 3 шт., масло сливочное — 1½ ст. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: яблоки — 300 г, масло сливочное — 1 ст. л., сахар — ¼ стакана

Для смазывания: яйцо

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, натереть на терке или мелко нарезать и, добавив сахар, пассеровать в сливочном масле 10 минут.

Растворить дрожжи в теплом молоке, оставить на 5 минут. Добавить 1 стакан муки и четверть стакана сахара, перемешать и оставить на 30 минут. Затем добавить яйца, еще четверть стакана сахара, растопленное масло и соль. Все хорошо перемешать. Понемногу добавляя муку, замесить тесто, оно не должно липнуть к рукам и стенкам посуды. Оставить тесто, пока оно не поднимется в два раза.

Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, выложить начинку и сформовать пирожки. Выложить на противень, дать подойти 20—30 минут, смазать взбитым яйцом, поставить в духовку и выпекать при 190 °С 20—25 минут до зарумянивания.

Пирожки с яблоками и вишней

Для теста: мука пшеничная — 1 кг, дрожжи свежие — 80 г, сметана — 250 г, яйца — 4 шт., молоко — 500 мл, масло сливочное — 100 г, сахар — 8 ст. л., сахар ванильный — 1 пакетик, соль — 2 ч. л.

Для начинки: яблоки — 1 кг, вишня — 1 кг, крахмал — 3 ст. л., сахар и корица — по вкусу

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, мелко нарезать. Вишню очистить от косточек. Яблоки смешать с вишней, добавить крахмал, сахар и корицу, перемешать.

Вскипятить молоко и заварить 100 г муки. Когда немного остынет, добавить дрожжи, соль и 3 ст. л. сахара. Опара должна стоять от 6 до 12 часов. Подошедшую опару протереть через сито. Яйца взбить с ванильным сахаром и 5 ст. л. сахара. Во взбитые яйца добавить опару и еще несколько минут взбивать. Добавить сметану. Сливочное масло растопить. Соединить опару с мукой и хорошо вымесить, понемногу добавляя растопленное масло. Вымешивать тесто, пока не начнет отставать от рук. Тесто поставить в теплое место и дать подойти 2 раза. Готовое тесто разделить на равные части и раскатать кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, сформовать пирожки и выложить на противень, застеленный пергаментом, швом вниз. Противень накрыть и оставить на 15—20 минут для расстойки. Выпекать пирожки в разогретой до 180—200 °С духовке до зарумянивания.

Ватрушки с черносливом

Для теста: мука пшеничная — 400—500 г, молоко — 300 мл, масло сливочное — 5 ст. л., дрожжи сухие — 11 г, сахар — 4 ст. л., яйцо — 1 шт., ванильный сахар — 1 пакетик, водка или коньяк — 1 ч. л., соль — 1 щепотка

Для начинки: творог — 180 г, масса творожная ванильная — 180 г, чернослив — 100 г, яйца — 2 шт.

Для смазывания: яйцо (желток)

Творог и ванильную творожную массу размять вилкой, добавить яйца, хорошо перемешать, в конце добавить мелко нарезанный чернослив.

Приготовить опару из 100 мл молока, 1 ст. л. сахара, дрожжей и 1 ст. л. муки. Оставить на 15 минут до образования пенной шапочки. Оставшийся сахар, соль, ванильный сахар, яйцо и коньяк добавить в подошедшую опару, перемешивая, понемногу подсыпать просеянную муку. Как только тесто станет похожим на густую сметану, добавить растопленное сливочное масло. Хорошо перемешать и добавить оставшуюся муку. Тесто должно получиться мягкое и не липнуть к рукам. Выложить тесто в миску, накрыть полотняной салфеткой и оставить на 2 часа. Готовое тесто разделить на равные части, скатать из них шарики и выложить на противень, застеленный пергаментом и смазанный растительным маслом. Оставить отдохнуть на 20 минут. Дном стакана, смазанным растительным маслом, сделать в шариках углубления, выложить начинку, края смазать желтком и выпекать при температуре 200 °С 30—40 минут до зарумянивания.

Пирожки со сливами

Для теста: мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 11 г, яйцо — 1 шт., сахар — 4 ст. л., сахар ванильный — 1 ст. л., масло сливочное — 3 ст. л., соль — по вкусу

Для начинки: крупные сливы — 8 шт., сахар-рафинад — 16 кусочков

Для смазывания: яйцо (желток)

Сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки.

Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте, будь ласка, повну версію книги.

Рекомендована література



Салаты. Вкусно,
полезно, просто



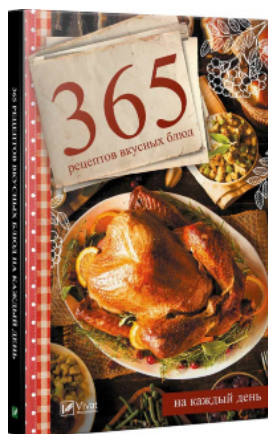
Пироги Лучшие
рецепты



Готовим в духовке



500 рецептов салатов
для будней и
праздников



365 рецептов вкусных
блюд на каждый день



Праздничные салаты
на любой вкус

Перейти до категорії
Кулінарія

ridmi
ТВІЙ УЛЮБЛЕНИЙ КНИЖКОВИЙ

КУПИТИ