



ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

10 000 лучших
рецептов



Annotation

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!

-
- [Домашняя выпечка. 10 000 лучших рецептов](#)
 - [Тесто](#)
-

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 хуже 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 исправления 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. Шарики теста укладывают на стол, подпыленный мукой, и после небольшой расстойки (5—7 минут) формуют из них изделия. Шарики 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 (растаивания).

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 расстойшиеся изделия выпекают при 260—280 °С, а крупные и неполностью расстойшиеся – при 230—250 °С.

Изделия, не смазанные яичной смазкой, выпекают в духовках с увлажнением паром, вследствие чего они получаются 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, заглазированные помадой, покрытые вареньем или кремом, нельзя укладывать в лотках на ребро или одно на другое; их разрешается ставить только на доньшко 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, продержать с час, затем посмотреть.

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 меньше 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, излишек 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 раскатать «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. растительного 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, обвалить 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. сливок (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. растительного 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 йогурта (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, водой, 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.

Хлеб пита с изюмом

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. оливкового масла, 100 г изюма (без косточек), 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, а затем поставить в тепло на 1 час.

Тесто соединить с предварительно вымоченным изюмом, вымешивать в течение 7 минут, скатать рулет, сформовать из него лепешки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 15 минут.

Хала

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 3 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 180 мл воды, 2 ст. л. семян мака, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Масло соединить с солью, сахаром и добавить воду. Дрожжи соединить с мукой и яйцом, добавить масло и воду, вымесить и поставить в тепло на 2 1/2 часа.

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

Разделить его на 8 частей, каждую из них еще на 3 части и сплести из них косички, которые затем посыпать семенами мака и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Багель

Ингредиенты:

1 ст. л. дрожжей (сухих), 400 г пшеничной муки, 200 мл воды, 50 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления:

Воду соединить с дрожжами и сахаром. Сливочное масло растереть с мукой и добавить соль. Дрожжевую смесь соединить с мукой, вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук, после чего накрыть салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Готовое тесто разделить на 8–10 частей, из каждой из них сформовать жгут длиной 35 см и соединить концы, образовав кольцо.

Кольца из теста выложить на предварительно смазанный растительным маслом противень и поставить в тепло на 1 1/2 часа.

В толстостенной кастрюле довести до кипения 2 л воды, выкладывать туда кольца из теста по 3 штуки, варить в течение 4 минут, достать из воды с помощью шумовки, выложить обратно на противень и смазать молоком.

Выпекать в духовке в течение 7–10 минут.

Хлеб с бананами и черникой

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 150 г ржаной муки, 100 г овсяных хлопьев, 3 ст. л. ядер грецких орехов, 150 мл молока, 2 банана, 100 г ягод черники, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. ванильного экстракта, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Пшеничную и ржаную муку соединить с овсяными хлопьями, солью, молоком и перемешать.

Ядра грецких орехов смешать с ягодами черники и очищенными бананами, добавить сливочное масло, ванильный экстракт, яйцо, сахар и тщательно растереть.

Полученную массу соединить с тестом, перемешать и поставить в холод на 1 час.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 6 частей, сформовать из них квадратики, свернуть их в виде конвертов и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Хлеб с ромом и цукатами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 200 мл воды, 2 ст. л. рома, 3 ст. л. цукатов, 1 ч. л. корицы, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести в подогретой воде, добавить муку, яйца, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 1/2 часа. Соль и сахар тщательно растереть, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Скатать из теста рулет, разделить его на 2 части, в середине сделать углубление, высыпать туда цукаты, сбрызнуть ромом, посыпать корицей и выложить на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб с финиками и орехами

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 150 мл воды, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. л. ядер грецких орехов, 100 г фиников (без косточек), 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести в теплой воде, добавить муку, яйца, вымесить тесто и поставить его в тепло на 2 1/2 часа.

Финики измельчить, ядра грецких орехов истолочь, добавить в тесто с солью и сахаром и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Тесто разделить на 2 части и выложить в смазанные сливочным маслом формы. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Индийский хлеб

Наан

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. растительного масла, 100 г йогурта (несладкого), 1 яйцо, 1/2 ч. л. пищевой соды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, перемешать до образования однородной массы, всыпать муку, добавить яйцо, масло, соду, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, в середину выложить йогурт и вымешивать в течение 10 минут, поставить в тепло на 40—60 минут.

Из готового теста сформовать 2 плоские лепешки и выложить их на посыпанный мукой противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке только с одной стороны.

Парата с пряностями

Ингредиенты:

150 г пшеничной муки, 150 г манной крупы, 1 яйцо, 1/2 ч. л. смеси перцев, 1/2 ст. л. острого измельченного перца, 1/2 ч. л. измельченной зелени кинзы, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, 200 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с манной крупой, солью, сахаром и сливочным маслом, влить подогретую воду, добавить яйцо, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 25 минут.

Смесь перцев, острый перец, кинзу и оливковое масло соединить.

На посыпанный мукой стол выложить тесто, придать ему форму лепешки, в середине сделать углубление, влить туда масло с пряностями и поместить на противень. Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Чапати

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки (грубого помола), 150 мл воды, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с солью, влить подогретую воду и мешать до образования однородной массы. Полученное тесто месить еще 8–10 минут,

сбрызнуть водой, накрыть салфеткой и оставить на 1 час.

Из теста сформовать 10—15 шариков, обвалять их в муке, тонко раскатать, жарить на сухой раскаленной сковороде с каждой стороны 15—20 секунд. Обмазать готовые лепешки маслом.

Хлеб кукурузный

Ингредиенты:

300 г кукурузной муки, 150 г пшеничной муки, 120 мл молока, 1 ст. л. растительного масла. 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Кукурузную и пшеничную муку соединить с сахаром и солью, добавить немного воды и мешать до образования однородной массы.

Затем влить молоко, добавить масло и месить в течение 10 минут.

Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Итальянский хлеб

Хлеб с луком и маслинами

Ингредиенты:

700 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 луковица, 10 маслин (без косточек), 4 ст. л. оливкового масла, 200 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Лук измельчить и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета.

Маслины нарезать тонкими кольцами и соединить с луком.

Дрожжи развести водой и перемешать до образования однородной массы. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Добавить подготовленный лук с маслинами, сахар, соль и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

Готовое тесто накрыть салфеткой и поставить в тепло на 40—60 минут.

Вымешивать его еще 7–10 минут, затем придать форму батона, выложить на противень, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут. Выпекать в духовке в течение 35—45 минут.

Хлеб с базиликом

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. базилика (сушеного, мелко нарубленного), 1 сладкий красный перец, 1 яйцо, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

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

Сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой, обжарить на сковороде в растительном масле с базиликом и соединить с томатной пастой.

Полученную массу добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Сформовать батон и выложить его на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Хлеб с креветками

Ингредиенты:

700 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 мл минеральной воды, 100 мл молока, 3 ст. л. оливкового масла, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 10 креветок (мелких, очищенных), 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, добавить муку, сахар, соль, молоко и перемешать до образования однородной массы.

Лук нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в оливковом масле.

Креветки высыпать в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг и соединить с луком.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить его на 2 части, раскатать их в тонкие блины, на один из них выложить начинку, а второй положить сверху и защипнуть края.

Подготовленное тесто выложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в духовке в течение 35 минут.

Фокачча

Ингредиенты:

400—500 г пшеничной муки, 200—250 мл молока, 2 ч. л. сухих дрожжей, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. смеси итальянских трав, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

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

Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через чеснокодавилку и обжарить все на сковороде в оливковом масле.

Тесто соединить с полученной начинкой и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить его на 2 части, сформовать из них лепешки, посыпать итальянскими травами и выложить на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Казахский хлеб

Акнан с луком

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1/2 луковицы, 150 мл молока, 50 мл воды, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4–5 часов.

Лук измельчить и соединить с молоком. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и лука и поместить на противень. Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Акнан с укропом

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1/2 пучка укропа, 150 мл молока, 50 мл соды, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4–5 часов.

Зелень укропа измельчить и соединить с молоком.

Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и лука и поместить на противень.

Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Акнан с петрушкой и черным перцем

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1/2 пучка петрушки, 150 мл молока, 50 мл воды, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4–5 часов.

Зелень петрушки измельчить и соединить с молоком и черным перцем.

Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и зелени и поместить на противень.

Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Латышский хлеб

Мещуплазенилис

Ингредиенты:

500 г ячневой крупы, 4 ст. л. пшеничной муки, 3 яйца, 250 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Яйца взбить с молоком, добавить соль, всыпать муку и ячневую крупу и перемешать до образования однородной массы.

Добавить сахар, сливочное масло и вымешивать в течение 7 минут.

Тесто разделить на несколько равных частей, сформовать из них лепешки, обжарить с обеих сторон на сковороде в растительном масле и выложить на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 10 минут.

Хлеб ржаной с изюмом и семенами тмина

Ингредиенты:

300 г ржаной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 50 мл воды, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. семян тмина, 2 ст. л. изюма (без косточек), 2 ст. л. меда (жидкого), 1/2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

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

Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить семена тмина, предварительно вымоченный изюм, мед и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Из теста сформовать батон, выложить его на смазанный маслом противень и посыпать мукой.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной с изюмом и клюквой

Ингредиенты:

300 г ржаной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 50 мл воды, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, 80 г ягод клюквы, 2 ст. л. изюма (без косточек), 2 ст. л. меда (жидкого), 1/2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, постепенно всыпать муку, добавить молоко,

сахар, соль, перемещать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 1/2 часа.

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

Добавить ягоды клюквы, сформовать из теста батон, выложить его на смазанный маслом противень и посыпать мукой. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Литовский хлеб

Бочю с тмином

Ингредиенты:

400 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 30 г солода, 2 ст. л. семян тмина, 1 ст. л. растительного масла, 200 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Воду, пшеничную и ржаную муку, яйца, солод, дрожжи, сахар и соль соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 3 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить тмин, поместить на смазанный маслом противень, придать ему овальную форму и с помощью вилки сделать проколы по всей длине. Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Бочю с семенами подсолнечника

Ингредиенты:

400 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 30 г солода, 2 ст. л. семян подсолнечника, 1 ст. л. растительного масла, 200 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Воду, пшеничную и ржаную муку, яйца, солод, дрожжи, сахар и соль соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 3 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить семена подсолнечника, поместить на смазанный маслом противень, придать ему овальную форму и с помощью вилки сделать проколы по всей длине.

Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Мексиканский хлеб

Тортилья

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 3 ст. л. растительного масла, 150—180 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку, соду, сахар и соль соединить, добавить растительное масло.

Постепенно вливая воду, замесить липкое тесто, затем накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20—30 минут.

Готовое тесто разделить на 12 частей, каждую из них раскатать в тонкий блин и обжаривать их с обеих сторон на сухой сковороде в течение 40—50 секунд.

Тортилья с картофелем и чесноком

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 2 яйца, 80 г картофельного пюре, 3 зубчика чеснока, 1/2 пучка петрушки, 1 ч. л. пищевой соды, 1 ч. л. сахара, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с яйцами, сахаром, солью и содой, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 30 минут.

Зелень петрушки нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку, соединить с картофельным пюре, поперчить и перемешать.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Разделить тесто на 2 части, придать им форму шара и раскатать.

На первый лист выложить начинку, положить сверху второй и защипнуть края.

Тортилью выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в духовке 25—35 минут.

Хлеб с глазурью

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 80 мл воды, 1 ч. л. мускатного ореха (молотого), 1 ст. л. апельсиновой цедры, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. орехового ликера, 1 яйцо, 2 белка, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, перемешать до образования однородной массы, добавить муку, яйцо, сливочное масло, сахар, соль, вымесить 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 мускатный орех, измельченную цедру апельсина, ореховый ликер и вымешивать еще 7 минут. Выложить полученную массу в форму и выпекать в духовке в течение 30—35 минут. Яичные белки растереть с сахарной пудрой и смазать ими корочку готового хлеба.

Монгольский хлеб

Борцок

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 100 г бараньего сала, 2 ст. л. сливочного масла, 80—100 г сметаны, 100 мл воды, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Соединить пшеничную и ржаную муку со сметаной, водой и солью, замесить тесто и поставить его в тепло на 1 1/2 часа. Добавить сливочное масло, баранье сало и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Разделить массу на 4 равные части, сформовать из них лепешки и выложить их на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 25 минут.

Хлеб с сыром

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 200 г сыра (любого), 150 мл воды, 200 мл кефира, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления:

Кефир, муку, яйцо и воду соединить, замесить тесто и поставить его в тепло на 1 час. Сыр натереть на крупной терке, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Полученную массу разделить на 2 равные части и выложить их в смазанные растительным маслом формы. Выпекать в духовке в течение 25 минут.

Хлеб со сметаной

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 1 яйцо, 1 ч. л. пищевой соды, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сметану соединить с яйцом, содой, солью и взбить. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Полученную массу разделить на 3—4 равные части, сформовать из них лепешки и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 20—25 минут.

Хлеб с картофелем

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 250 мл воды, 2 картофелины, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. пищевой соды, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с солью, содой, водой, замесить тесто и поставить его в холод на 1 час.

Картофель очистить, натереть на крупной терке, посолить и обжарить на сковороде в оливковом масле.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 4–5 частей, сформовать из них лепешки, в середину каждой из них выложить картофельную начинку.

Лепешки поместить на посыпанный мукой противень и запекать в духовке в течение 20—25 минут.

Немецкий хлеб

Брецель

Ингредиенты:

1 ч. л. дрожжей (сухих), 300 г пшеничной муки, 150 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 желток, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи, сахар и молоко соединить и поставить в тепло на 10 минут.

В муке сделать углубление, всыпать туда соль, влить дрожжевую смесь, растопленное сливочное масло и перемешать до образования однородной массы.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Сформовать из него шар, выложить на противень и поставить в тепло на 1 час.

Разделить тесто на 10 частей, каждую из них раскатать в жгут, сформовать из него сердечко, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 15 минут. Желток взбить, смазать им брецель и выпекать в духовке в течение 15—20 минут.

Хлеб сладкий

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 1 ч. л. ванилина, 3 ст. л. горького шоколада (тертого), 3 ст. л. изюма (без косточек), 1 ч. л. пищевой соды, 2 ст. л. сахарной пудры, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с яйцами, сливочным маслом, ванилином и содой, перемешать до образования однородной массы и поставить на холод на 40 минут.

В тесто добавить сахар, соль, предварительно вымоченный изюм, горький шоколад и вымешивать в течение 10 минут.

Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в духовке в течение 35 минут. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Хлеб цельнозерновой

Ингредиенты:

400 г пшеничной цельнозерновой муки, 150 мл воды, 2 ст. л. молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 ст. л. меда, 1 яйцо, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести теплой водой, перемешать до образования однородной массы, добавить муку, сухое молоко, сливочное масло, яйцо, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 1/2 часа.

Сахар и соль растереть, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Тесто скатать в рулет, разделить его на 2 части, на каждой сделать крестообразный надрез, сверху смазать медом и выложить на посыпанный мукой противень.

Запекать в духовке в течение 25—30 минут.

Хлеб праздничный

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 мл молока, 50 мл воды, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1 яйцо, 1 ст. л. семян кунжута, 2 ч. л. коричневого сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой и перемешать до образования однородной массы, соединить с мукой, яйцом, молоком, солью и сахаром, вымесить и поставить в тепло на 2–2 1/2 часа.

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

Добавить семена кунжута и перемешивать еще 10 минут, после чего сформовать батон и выложить его на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Хлеб по-деревенски

Ингредиенты:

250 г ржаной муки, 150 г пшеничной муки, 1 ст. л. семян тмина, 3 ст. л. семян подсолнечника, 150 мл воды, 1 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 1 ст. л. коричневого сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Пшеничную и ржаную муку соединить с яйцом и водой, перемешать до образования однородной массы и поставить на холод на 1 час.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить семена тмина и подсолнечника, сахар, соль и перемешивать еще 7–10 минут.

Разложить тесто по смазанным оливковым маслом формам и присыпать мукой.

Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Португальский хлеб

Хлеб кукурузный с семенами кунжута

Ингредиенты:

1 ч. л. дрожжей (сухих), 250 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 ст. л. семян кунжута, 150 мл молока, 1 яйцо, 1 ст. л. зерен ячменя (дробленых), 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести в небольшом количестве молока, добавить пшеничную и кукурузную муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Тесто выложить на присыпанный мукой стол, добавить зерна ячменя, семена кунжута и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Разделить тесто на 2 части, накрыть их салфеткой, поставить в тепло на 15—20 минут, обмять, сформовать из них лепешки и выложить их на противень.

Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Хлеб пшеничный с медом

Ингредиенты:

1 ч. л. дрожжей (сухих), 350 г пшеничной муки, 3 ст. л. меда (жидкого), 0,25 ч. л. корицы, 60 г грецких орехов, 1 яйцо, 150 мл молока, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, добавить муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1 1/2 часа. Выложить его на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Ядра грецких орехов истолочь, добавить в тесто вместе с медом и вымешивать еще 10 минут.

Сформовать лепешку, с помощью ножа сделать поперечные бороздки, посыпать корицей и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Хлеб ржано-пшеничный с мясом

Ингредиенты:

250 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 1 1/2 ч. л. дрожжей (сухих), 180 мл воды, 1 яйцо, 120 г свиного фарша, 1 луковица, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести небольшим количеством воды, добавить пшеничную и ржаную муку, яйцо, оставшуюся воду, замесить тесто и поставить в тепло на 2 часа.

Лук измельчить, обжарить на сковороде в оливковом масле с мясным фаршем, посолить, соединить с тестом и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Сформовать батон, обвалять его в муке, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на противень.

Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Русский хлеб

Каравай

Ингредиенты:

700 г муки, 2 ст. л. дрожжей (сухих), 300 мл молока, 100 мл воды, 4 ст. л. сливочного масла, 1—2 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 5 столовых ложек сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, соединить с 350 г муки, добавить сахар, соль, 1 яйцо, молоко, замесить тесто и поставить его в тепло на 3 1/2—4 часа.

В полученную массу добавить оставшуюся муку, яйцо, сливочное масло и вымешивать в течение 10 минут. Затем накрыть салфеткой и поставить в тепло на 30—40 минут. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, придать ему форму каравая, выложить на смазанный растительным маслом противень и оставить на 15 минут.

Выпекать в духовке в течение 1 1/2 часов при температуре 190—200 °С.

Калач с творогом

Ингредиенты:

300—350 г дрожжевого сдобного теста, 200 г творога (жирного), 0,25 ч. л. ванилина, 2 ст. л. лимонной цедры, 1 яйцо, 1 белок, 1 ст. л. крахмала, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Творог протереть сквозь сито, соединить с яйцом, ванилином, лимонной цедрой, сахаром, солью, крахмалом и тщательно перемешать. Тесто разделить пополам, обе части раскатать в тонкий блин по длине формы, смазать полученной начинкой и скрутить в трубочки. Края соединить и защипнуть.

Калач смазать яичным белком и выложить на противень. Выпекать в духовке в течение 30—40 минут.

Калач с маком

Ингредиенты:

300—350 г дрожжевого сдобного теста, 4 ст. л. семян мака, 1 белок, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления:

Тесто разделить пополам, обе части раскатать в тонкий блин по длине

формы, посыпать сахаром и семенами мака, скрутить в трубочки. Края соединить и защипнуть.

Калач смазать яичным белком и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 30—40 минут.

Хлеб ржаной с зеленым луком

Ингредиенты:

300 г ржаной муки, 100 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 пучок зеленого лука, 150 мл воды, 100 мл молока, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, добавить пшеничную и ржаную муку, молоко, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

Зеленый лук измельчить, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Готовому тесту придать форму шара, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 15 минут.

Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Узбекский хлеб

Патыр

Ингредиенты:

800 г пшеничной муки, 400 мл растительного масла, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 250 г сухого молока, 50 мл воды, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 1/2 часа. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15—20 минут.

Выпекать в разогретой духовке в течение 20 минут.

Патыр с луком и зеленью укропа

Ингредиенты:

800 г пшеничной муки, 400 мл растительного масла, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 250 г сухого молока, 50 мл воды, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 1/2 часа.

Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить измельченную зелень.

Разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15—20 минут.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15—20 минут.

Патыр с зеленью петрушки и базиликом

Ингредиенты:

800 г пшеничной муки, 400 мл растительного масла, 1 ст. л. дрожжей

(сухих), 250 г сухого молока, 50 мл воды, 1 пучок петрушки, 3 веточки базилика, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 1/2 часа. Зелень измельчить. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить зелень, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине.

Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15—20 минут.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15—20 минут.

Патыр с семенами мака

Ингредиенты:

800 г пшеничной муки, 400 мл растительного масла, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 250 г сухого молока, 50 мл воды, 2 ст. л. семян мака, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 1/2 часа.

Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить семена мака, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15—20 минут.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15—20 минут.

Патырча

Ингредиенты:

800 г пшеничной муки, 200 мл воды, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 3 ст. л. молока (кислого), 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления:

В воде растворить соль, добавить сливочное масло, муку, сметану, сахар, перемешать до образования однородной массы, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут. Полученное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, свернуть в рулет, разделить его на несколько равных частей, теи,

сформовать из них лепешки и в центре с помощью вилки сделать 6 проколов. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень и смазать кислым молоком.

Выпекать в духовке в течение 15—20 минут.

Ширмоль

Ингредиенты:

800 г пшеничной муки, 400 г нута, 1 л воды, 250 г пшеничных отрубей, 1 ч. л. семян аниса, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Семена аниса прокипятить в 1 л воды. Нут смолоть или истолочь, залить его анисовой водой, добавить отруби, накрыть крышкой и прокипятить на слабом огне в течение 2–3 часов.

При образовании пены снять ее ложкой.

В полученную массу добавить 400 г муки, сахар и соль, перемешать до образования однородной массы, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 5–6 часов.

Добавить оставшуюся муку, обмять и оставить на 20 минут.

Разделить тесто на несколько равных частей, сформовать из них лепешки толщиной 1 см.

В центре каждой из них с помощью ножа сделать 2 надреза, посыпать мукой и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20—30 минут.

Украинский хлеб

Гречаники

Ингредиенты:

400 г гречневой муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 белок, 180 мл молока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 80 г сметаны, 2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, добавить сметану, сахар, соль, сливочное масло, всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5–2 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, поставить в тепло на 15–20 минут, разделить на 6–7 частей, сформовать из них тонкие колбаски, нанести кисточкой яичный белок и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 25–25 минут.

Хлеб кофейный

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 200 мл солодового кваса, 0,25 ч. л. винного уксуса, 1 ст. л. кофейного напитка, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Указанные Ингредиенты: соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 1 час.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Присыпать тесто мукой, обмять, сформовать шар, выложить его на бумагу для выпечки и поместить на противень.

Выпекать в течение 25 минут при температуре 200 °С, затем убавить огонь до 180 °С и держать в духовке еще 25–30 минут.

Хлеб с изюмом и курагой

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 200 мл солодового кваса, 1 ч. л. лимонного сока, 60–70 г изюма (без косточек), 60–70 г кураги, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Все Ингредиенты:, кроме сухофруктов, соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 1 час.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Курагу измельчить, соединить с изюмом, добавить в тесто, присыпать мукой, обмять, сформовать шар, выложить его на бумагу для выпечки и поместить на противень.

Выпекать в течение 25 минут при температуре 200 °С, а затем убавить огонь до 180 °С и держать еще 30 минут.

Французский хлеб

Багет с орехами

Ингредиенты:

1 ч. л. дрожжей (сухих), 3 ст. л. оливкового масла, 400 г пшеничной муки, 80 г ядер грецких орехов, 120 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Воду подогреть, соединить с 2 столовыми ложками муки, 2 столовыми ложками оливкового масла, сахаром, солью и дрожжами, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 30 минут. В полученную массу добавить ядра грецких орехов и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Выложить его на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Тесто раскатать, сформовать из него рулет, выложить его на противень, смазанный оставшимся маслом, и оставить на 15 минут. Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Багет с курагой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 350 мл воды, 1/2 ч. л. дрожжей (сухих), 100 г кураги, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи соединить с водой, сахаром и солью, всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 4 часа.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить предварительно промытую курагу и месить еще 7 минут.

Тесто разделить на 4 равные части, присыпать их мукой, сформовать рулеты, сделать на них поперечные надрезы и поставить в тепло на 1 1/2 часа.

Рулеты из теста выложить на присыпанный мукой противень и выпекать в духовке в течение 20 минут.

Багет с чесноком

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 мл воды, 100 мл молока, 25 г сливочного масла, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На разогретой сковороде растопить сливочное масло, соединить его с сахаром и солью, добавить подогретую воду и перемешать.

Полученной массой развести дрожжи и поставить в тепло на 1 час.

Всыпать муку, добавить молоко, хорошо перемешать и держать в тепле еще 2 часа.

Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и вымешивать еще 10 минут.

Тесто разделить на 3–4 равные части, сформовать из них рулеты, выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в духовке в течение 25 минут.

Багет с сыром

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 80 г сыра (любого твердых сортов), 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Молоко соединить с дрожжами, перемешать, постепенно всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 1/2 часа.

Добавить соль, сахар и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Добавить натертый на крупной терке сыр и перемешивать еще 10 минут.

Полученное тесто разделить на 2–3 равные части, сформовать из них рулеты, сделать на них по 3 крестообразных надреза и оставить на 10–15 минут.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20–25 минут.

Багет с луком

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Дрожжи соединить с водой, сахаром, солью, перемешать и поставить в тепло на 40 минут.

В полученную массу всыпать муку, замесить тесто и поставить в тепло на 2 1/2 часа.

Лук измельчить, обжарить на сковороде в оливковом масле, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Из теста сформовать рулеты, сделать на них по 3 крестообразных

надреза и выложить на противень.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 25 минут.

Бриошь

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 250 мл молока, 2 ч. л. дрожжей (сухих), 80 мл воды, 3 яйца, 80 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком и добавить сахар. Полученную смесь влить в углубление в муке, на край выложить соль.

Яйца взбить, добавить к дрожжевой массе, влить воду, вымешивать тесто в течение 15 минут, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 1/2–3 часа.

В тесто добавить масло и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, поставить в тепло на 20—25 минут, обмять, разделить на 15 равных частей и выложить в посыпанные мукой формочки для бриошей. Выпекать в духовке в течение 20—25 минут.

Швейцарский хлеб

Цопф

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 150 мл молока, 4 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 1 ст. л. сахара, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2 1/2–3 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на 3 равные части, сформовать из них колбаски, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут. Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Цопф с семенами мака

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 150 мл молока, 4 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 3 ст. л. семян мака, 1/2 ч. л. корицы, 1 ст. л. сахара, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2 1/2–3 часа. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на 3 равные части, сформовать из них колбаски, посыпать их семенами мака и корицей, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут.

Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Цопф с медом

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 150 мл молока, 4 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. меда (жидкого), 1 ст. л. сахара, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2 1/2–3 часа.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на 3 равные части, сформовать из них колбаски, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут. Смазать медом и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Шотландский хлеб

Хлеб с имбирем и пивом

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 4 ст. л. меда (жидкого), 250 мл пива, 2 яйца, 1 ст. л. молотого корня имбиря, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 3 ст. л. апельсиновой цедры, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, пищевая сода.

Способ приготовления:

Муку соединить с яйцами, сахаром, солью и содой, влить пиво и перемешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

Добавить мед, корень имбиря, мускатный орех, измельченную цедру апельсина и вымешивать еще 7–10 минут.

Полученное тесто разделить на 2 части и выложить в смазанные растительным маслом формы. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб с яблочным пюре

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 100 г овсяных хлопьев, 120 мл молока, 1 яйцо, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 4 ст. л. яблочного пюре, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести в небольшом количестве молока, добавить муку, яйцо, сахар и соль. Отдельно хлопья соединить с оставшимся молоком и оставить на 15 минут.

Хлопья соединить с полученной закваской и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать их в пласт.

На противень выложить один из них, смазать яблочным пюре, накрыть другим и защипнуть края.

Выпекать в духовке в течение 25—35 минут.

Хлеб десертный

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г сметаны, 100 г цукатов, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. растительного масла, 1 ст. л. пищевой соды, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с яйцом, сметаной, содой, сахаром, солью,

перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 30 минут.

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

Добавить цукаты, вымешивать еще 7–10 минут, выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в духовке в течение 30 минут. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Югославский хлеб

Хлеб гречневый с изюмом

Ингредиенты:

150 г пшеничной муки, 150 г гречневой муки, 1/2 ч. л. дрожжей (сухих), 1 яйцо, 80 г изюма (без косточек), 50 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Способ приготовления:

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

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

Тесто разделить пополам, каждой части придать форму лепешки и выложить на противень.

Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Хлеб гречневый с курагой

Ингредиенты:

150 г пшеничной муки, 150 г гречневой муки, 1/2 ч. л. дрожжей (сухих), 1 яйцо, 80 г кураги, 50 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Хлеб пшеничный с миндальным орехом

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 2 яйца, 3 ст. л. толченых миндальных орехов, 2 ст. л. изюма (без косточек), 50 г инжира, 0,25 ч. л. корицы, 1 ч. л. сливочного масла, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Яйца соединить с мукой, сахаром, солью, корицей и замесить тесто.

Добавить предварительно вымоченный изюм, нарезанный небольшими кусочками инжир, миндальный орех и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Выложить его в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Способ приготовления:

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

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

Тесто разделить пополам, каждой части придать форму лепешки и выложить на противень.
Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Рецепты домашнего хлеба

Рецепты для хлебопечки

Чтобы выпекать хлеб с помощью хлебопечки, вам даже необязательно уметь готовить. Просто следуйте прилагающейся к ней инструкции и рецепту хлеба. В этом разделе вы найдете как традиционный хлеб, так и хлеб с добавками на любой вкус.

Хлеб пшеничный простой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный картофельный

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 80 г картофельных хлопьев, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 мл воды, 1/2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу для выпечки, режим «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный по-деревенски

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. растительного масла, 100 г зерновой смеси, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 180 мл воды, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить программу «Цельнозерновой», режим «Темная корочка».

Хлеб пшеничный солодовый

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 25 г солода, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 мл воды, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Солод залить 100 мл кипящей воды и оставить на 2–3 часа.

Подготовленный солод и остальные Ингредиенты: выложить на дно формы хлебопечки в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу и режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тмином

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 мл воды, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с семенами подсолнечника

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. семян подсолнечника (очищенных), 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 мл воды, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить программу «Цельнозерновой хлеб», режимы «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный по-французски

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. сухого молока, 1 ст. л. сливочного масла, 150 мл воды, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить программу «Французский хлеб», режим «Выпечка».

Хлеб пшеничный с курагой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 3 яйца, 1/2 ч. л. ванильного сахара, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл молока, 80 г кураги, 0,25 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Курагу измельчить и посыпать ванильным сахаром.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с инжиром

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 3 яйца, 1/2 ч. л. ванильного сахара, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл молока, 80 г инжира, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Инжир измельчить и посыпать ванильным сахаром.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с маком и сухофруктами

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. сливочного масла, 150 мл молока, 3 ст. л. мака, 100 г смеси сухофруктов, 1 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки поместить дрожжи, муку, масло, молоко, соль и установить режим «Тесто».

Мак соединить с сахаром.

Сухофрукты перебрать, промыть и измельчить.

Готовое тесто соединить с начинкой и поставить в тепло на 60 минут. Поместить тесто на дно формы хлебопечки, установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с цукатами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 ст. л. дрожжей (сухих), 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 100 г цукатов, 150 мл воды, 0,25 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки поместить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режим «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный по-итальянски

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г сыра (любого твердых сортов), 1 1/2 ст. л. сухого молока, 1 1/2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 180 мл воды, 2 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сыр натереть на терке или нарезать кубиками. На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с имбирем

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 0,25 ч. л. молотого корня имбиря, 2 ст. л. сливочного масла, 150 мл молока, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с паприкой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г сыра (любого твердых сортов), 1 1/2 ст. л. сухого молока, 1 1/2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1/2 ч. л. паприки, 180 мл воды, 2 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сыр натереть на средней терке.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с апельсиновой цедрой

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 100 г кукурузной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сухого молока, 3 ст. л. апельсиновой цедры, 150 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с грецкими орехами

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 100 г кукурузной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сухого молока, 2 ст. л. лимонной цедры, 80 г ядер грецких орехов, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Грецкие орехи мелко нарубить. На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с сырокопченой колбасой

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 200 г пшеничной муки с отрубями, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. растительного масла, 100 г сырокопченой колбасы, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 180 мл воды, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать мелкими кубиками.

Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с маслинами

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. сухого молока, 1 ст. л. сливочного масла, 80 г маслин (без косточек), 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Маслины нарезать кружочками.

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить программу «Диетический хлеб», режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с льняным семенем

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 мл молока, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. льняного семени, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Ингредиенты: выложить в хлебопечку в соответствии с инструкцией. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный без соли

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. лимонного сока, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 мл воды, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить режим «Хлеб без соли», режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тыквенным пюре

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г тыквенного пюре, 100 мл воды, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления: На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с куркумой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. сухого молока, 1 1/2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. куркумы, 1 яйцо, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с куркумой и цукатами

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. куркумы, 100 г цукатов, 1 яйцо, 150 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Цукаты мелко нарезать.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с грудинкой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г грудинки, 150 мл воды, 1 1/2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Грудинку нарезать мелкими кубиками.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «средняя корочка».

Хлеб пшеничный с медом и грецкими орехами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. сухого молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 1/2 ст. л. меда, 70 г ядер грецких орехов, 180 мл воды, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Грецкие орехи истолочь и соединить с медом.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с какао

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. сухого молока, 1 1/2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. какао, 80 г изюма, 1 яйцо, 150 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить кипящей водой и оставить на 20 минут, потом откинуть на дуршлаг.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тыквенным пюре и ИЗЮМОМ

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г тыквенного пюре, 80 г изюма, 100 мл воды, 1 яйцо, 1 ст. л. сахарной пудры, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тыквенным пюре, кунжутом и сыром

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г тыквенного пюре, 100 г сыра (любого твердых сортов), 1 1/2 ст. л. семян кунжута, 150 мл воды, 1 яйцо, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сыр натереть на крупной терке.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с томатной пастой

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка петрушки, 3 ст. л. томатной пасты, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Зелень петрушки и укропа промыть и измельчить.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с картофельным пюре и помидорами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 100 г картофельного пюре, 3 помидора, 1/2 пучка укропа, 100 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать полукружиями.

Зелень укропа промыть и измельчить.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с грудинкой и грецкими орехами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 80 г грудинки, 3 ст. л. ядер грецких орехов, 1/2 пучка петрушки, 150 мл воды, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Грудинку нарезать мелкими кубиками. Грецкие орехи мелко нарубить. Зелень петрушки промыть и нарубить. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблоками и корицей

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 яблока, 3 ст. л. ядер грецких орехов, 180 мл воды, 0,25 ч. л. корицы, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Грецкие орехи мелко нарубить.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблоками и медом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 яблока, 2 ст. л. меда, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблоками и грушами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 яблока, 2 груши, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Яблоки и груши очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблочным пюре

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 г яблочного пюре, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с вишневым пюре и ИЗЮМОМ

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 г вишневого пюре, 3 ст. л. изюма, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с киви

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 киви, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Киви очистить от кожицы и нарезать.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с клубникой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г клубники, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Клубнику перебрать, промыть и нарезать кружочками.

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с клубникой и киви

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г клубники, 2 киви, 180 мл воды, 0,25 ч. л. корицы, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Клубнику перебрать, промыть и нарезать кружочками. Киви очистить от кожицы и измельчить.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с ванилью и корицей

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 180 мл воды, 0,25 ч. л. ванилина, 0,25 ч. л. корицы, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный со щавелем

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. растительного масла, 1/2 пучка щавеля, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Щавель промыть, немного обсушить на салфетке и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с мятой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. растительного масла, 1/2 пучка мяты, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Мяту перебрать, промыть и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с мятой и сыром

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. растительного масла, 80 г сыра (любого твердых сортов), 1/2 пучка мяты, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сыр натереть на крупной терке. Мята перебрать, промыть и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с крапивой и зеленью укропа

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. растительного масла, 20 г листьев крапивы, 1/2 пучка укропа, 180 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Листья крапивы обдать кипятком, откинуть на дур шлаг и измельчить.

Зелень укропа промыть и нарубить.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с арахисом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. растительного масла, 80 г арахиса, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с арахисом и изюмом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. растительного масла, 70 г арахиса, 2 ст. л. изюма, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с крапивой и базиликом

Ингредиенты:

1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 500 г пшеничной муки, 1 1/2 ст. л. растительного масла, 20 г листьев крапивы, 1/2 пучка базилика, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Листья крапивы обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и измельчить вместе с базиликом.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с арахисом и цукатами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. растительного масла, 50 г арахиса, 70 г цукатов, 150 мл воды, 0,25 ч. л. ванилина, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблочным пюре и грецкими орехами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 г яблочного пюре, 2 ст. л. ядер грецких орехов, 150 мл воды, 1/2 ч. л. корицы, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Грецкие орехи мелко нарубить или истолочь в ступке.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблочным пюре и куркумой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 г яблочного пюре, 150 мл воды, 0,25 ч. л. куркумы, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с курагой и корицей

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл молока, 80 г кураги, 0,25 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Курагу измельчить и посыпать ванильным сахаром и корицей.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с черносливом и курагой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл молока, 50 г чернослива, 50 г кураги, 0,25 ч. л. корицы, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Чернослив и курагу измельчить, посыпать сахаром и корицей.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл молока, 80 г чернослива, 1/2 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Чернослив измельчить и посыпать ванильным сахаром.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей, 250 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить *Ингредиенты* : в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и картофельным пюре

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей, 150 г картофельного пюре, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и белокочанной капустой

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей, 150 г белокочанной капусты, 150 мл воды, 1/2 ч. л. сахара, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Капусту шинковать, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями, капустой и луком

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей, 150 г белокочанной капусты, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Капусту нашинковать и варить до полуготовности, после чего откинуть на дуршлаг.

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в растительном масле с сахаром.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с черносливом и изюмом

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл молока, 40 г чернослива, 3 ст. л. изюма, 1 ст. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Чернослив измельчить и посыпать ванильным сахаром.

Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и морковью

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей, 2 морковки, 150 мл воды, 0,25 ч. л. молотого корня имбиря, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Морковь очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и свеклой

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей, 150 г свеклы, 150 мл воды, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Свеклу очистить, отварить и нарезать соломкой.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и луком-пореем

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей, 1 лук-порей, 150 мл воды, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Лук-порей нарезать кольцами.

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями, морковью и паприкой

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей, 2 морковки, 150 мл воды, 0,25 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Морковь очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями, луком и чесноком

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей. 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 150 мл воды, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Лук очистить и измельчить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и пивом

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ч. л. дрожжей (сухих), 100 г пшеничных отрубей, 150 мл пива, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта»

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г смеси «Чиабатта», 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 400 мл воды, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с изюмом

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 150 г смеси «Чиабатта», 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режим «Добавление изюма».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с семенами подсолнечника

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г смеси «Чиабатта», 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. семян подсолнечника, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с салями

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г смеси «Чиабатта», 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г салями, 2 ст. л. растительного масла, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Салями нарезать кусочками.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с луком

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г смеси «Чиабатта», 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Лук очистить, измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с салями и сыром

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г смеси «Чиабатта», 1 ст. л. дрожжей (сухих), 80 г салями, 80 г сыра (любого твердых сортов), 2 ст. л. растительного масла, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Салями нарезать кусочками. Сыр натереть на мелкой терке.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с кунжутом

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г смеси «Чиабатта», 2 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. семян кунжута, 2 ст. л. растительного масла, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с маслинами

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г смеси «Чиабатта», 1 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г маслин (без косточек), 2 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Маслины нарезать маленькими кружочками.

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 200 г кукурузной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный с сыром и семенами подсолнечника

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 200 г кукурузной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 80 г сыра (любого твердых сортов), 1 ст. л. семян подсолнечника, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сыр натереть на крупной терке.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный с помидорами

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 200 г кукурузной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. растительного масла, 3 помидора, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать полукружиями.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный с помидорами и сыром

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 200 г кукурузной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. растительного масла, 3 помидора, 100 г сыра (любого твердых сортов), 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать полукружиями.

Сыр натереть на крупной терке.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный со сладким перцем

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 200 г кукурузной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. растительного масла, 2 сладких перца, 180 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сладкий перец очистить от семян, измельчить и обжаривать на сковороде в растительном масле в течение 10 минут.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с чесноком

Ингредиенты:

450 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. сметаны, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с отрубями

Ингредиенты:

400 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 80 г ржаных отрубей, 2 ст. л. сухого молока, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной молочный

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 1/2 ст. л. сливочного масла, 180 мл молока, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с укропом

Ингредиенты:

450 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. сливочного масла, 1 пучок укропа, 2 ст. л. сметаны, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Зелень укропа промыть и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с базиликом и черным перцем

Ингредиенты:

450 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 пучка базилика, 2 ст. л. сметаны, 250 мл воды, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Базилик промыть и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с медом

Ингредиенты:

400 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 1 яйцо, 80 г меда, 150 мл воды, 1/2 ч. л. сахара, 1/ ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с зеленым луком и тмином

Ингредиенты:

450 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. тмина, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Зеленый лук промыть и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной острый

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, 150 мл кефира, 100 мл воды, 1 пучок петрушки, 1 зубчик чеснока, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Зелень петрушки промыть и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с картофельным пюре и помидорами

Ингредиенты:

400 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. сухого молока, 2 ст. л. растительного масла, 150 г картофельного пюре, 3 помидора, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с петрушкой и лимонным соком

Ингредиенты:

450 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. сливочного масла, 1 пучок петрушки, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Зелень петрушки промыть и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с медом и кориандром

Ингредиенты:

400 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 80 г меда, 15 г кориандра, 150 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с картофельным пюре и сыром

Ингредиенты:

400 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. растительного масла, 150 г картофельного пюре, 100 г сыра (любого твердых сортов), 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сыр нарезать мелкими кубиками.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с семенами подсолнечника и сладким перцем

Ингредиенты:

450 г ржаной муки, 1 ст. л. дрожжей (сухих), 1 ст. л. семян подсолнечника (очищенных), 1 сладкий перец, 1 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. лимонного сока, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сладкий перец очистить от семян и измельчить.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной диетический с творогом

Ингредиенты:

400 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 100 г творога (обезжиренного), 1 1/2 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Диетический» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной диетический с творогом и изюмом

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 80 г творога (обезжиренного), 1 1/2 ст. л. растительного масла, 50 г изюма, 150 мл воды, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Диетический», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с семенами подсолнечника

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 3 ст. л. изюма, 2 ст. л. семян подсолнечника, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с патокой

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 50 г патоки, 0,25 ч. л. корицы, 150 мл воды, 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с изюмом и арахисом

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 2 ст. л. изюма, 3 ст. л. арахиса, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг. Арахис истолочь в ступке.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с лимонной цедрой

Ингредиенты:

450 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. лимонной цедры, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с изюмом и грецкими орехами

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. дрожжей (сухих), 3 ст. л. изюма, 3 ст. л. ядер грецкого ореха, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

Ядра грецких орехов мелко нарубить или истолочь в ступке.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с лимонной цедрой и цукатами

Ингредиенты:

450 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. лимонной цедры, 70 г цукатов, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой простой

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г зерновой смеси, 1 1/2 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. солода, 20 г сливочного масла, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с тмином

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 150 г ржаной обдирной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. солода, 1 ч. л. тмина, 250 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и оставить на 30 минут.

Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и настаивать в течение 30 минут.

На дно формы хлебопечки поместить готовую смесь, солод и остальные Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить программу основную программу, режимы «Выпечка» и «Темная корочка».

Хлеб многозерновой с семенами подсолнечника

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 150 г ржаной обдирной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. солода, 2 ч. л. семян подсолнечника, 250 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и настаивать в течение 30 минут. Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и оставить на 15 минут. На дно формы хлебопечки поместить готовую смесь и остальные Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с кунжутом

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 150 г ржаной обдирной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. солода, 1 ст. л. кунжута, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и настаивать в течение 30 минут.

Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и оставить на 15 минут.

На дно формы хлебопечки поместить готовую смесь, солод и остальные Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Темная корочка».

Хлеб многозерновой с изюмом

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 150 г ржаной обдирной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. солода, 1 ст. л. изюма, 300 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Соединить ржаную и пшеничную муку с 150 мл воды, накрыть крышкой и оставить на 30 минут.

Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и настаивать в течение 15 минут.

Залить изюм 100 мл кипящей воды и оставить на 10 минут.

На дно формы хлебопечки поместить мучную смесь, солод и остальные Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб многозерновой по-испански

Ингредиенты:

350 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 2 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. солода, 2 ст. л. растительного масла, 200 мл воды, 60 г меда, 1/2 ч. л. кориандра, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Солод залить 80 мл воды, перемешать и оставить на 15 минут.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с сыром

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. солода, 2 ст. л. растительного масла, 180 мл воды, 100 г сыра (любого твердых сортов), 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сыр нарезать мелкими кубиками.

Солод залить 80 мл воды, перемешать и оставить на 15 минут.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с горчицей

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 100 г овсяных хлопьев, 2 ст. л. сухих дрожжей, 1/2 ч. л. горчицы, 1 ст. л. растительного масла, 200 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с горчицей и чесноком

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 250 г ржаной муки, 2 ст. л. сухих дрожжей, 1/2 ч. л. горчицы, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, 180 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты: в соответствии с инструкцией.

Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с кунжутом и молоком

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. сухих дрожжей, 60 мл воды, 60 мл молока, 2 ст. л. семян кунжута, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Соединить муку, дрожжи, сахар и соль.

Помешивая венчиком, добавить подогретую воду и взбитые яйца.

Полученное тесто выложить на стол, посыпанный мукой, и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, при необходимости добавляя муку. Смазать сливочным маслом и поставить в тепло на 2 часа.

Скатать из теста рулет и свернуть его спиралью.

Смазать тесто молоком, посыпать семенами кунжута, выложить на противень.

Выпекать в духовке в течение 30—40 минут.

Хлеб пшеничный с зеленым луком

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1 пучок зеленого лука, 1 ст. л. сухих дрожжей, 150 мл воды, 2 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Соединить дрожжи, муку и яйцо, перемешать и сделать в центре углубление.

В середину влить воду, добавить масло и сахар.

Помешивая деревянной лопаткой, добавить соль и замесить тесто, при необходимости добавляя муку.

Из теста скатать шар, который смазать растительным маслом, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа. Зеленый лук промыть и измельчить.

Готовое тесто соединить с луком, слегка раскатать, положить на противень.

Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Хлеб пшеничный с изюмом

Ингредиенты:

1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. меда (жидкого), 2 ст. л. изюма, 500 г пшеничной муки, 150 мл воды, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи, мед и сахар растворить в теплой воде (100 мл). Соединить муку и соль, сделать углубление в центре и влить растворенные дрожжи и яйцо.

Постепенно смешивать Ингредиенты: от центра к краю. Добавить оставшуюся воду, изюм и вымешивать до образования однородной массы.

Посыпать полученное тесто мукой и сформовать из него шар.

С помощью ножа сделать крестообразные надрезы на верхней части теста.

Накрыть тесто салфеткой и поставить в тепло на 2 часа, а затем вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Придать ему желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Хлеб пшеничный солодовый

Ингредиенты:

250 г панировочной муки, 250 г пшеничной муки, 200 г пшеничных отрубей, 150 мл простокваши, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 ч. л. солода, 1/2 ст. л. растительного масла, 50 мл сиропа сахарной свеклы, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Панировочную и пшеничную муку, отруби (150 г) и соль соединить.

Простоквашу, дрожжи и солод соединить.

В центре мучной смеси сделать углубление, в которое влить простоквашу с солодом и дрожжами.

Добавить сахар, масло и вымешивать с помощью ложки до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

Выложить полученное тесто на посыпанный мукой стол и вымешивать еще 10 минут.

Затем сформовать шар, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 1 1/2 часа.

Придать тесту желаемую форму и посыпать оставшимися отрубями. Выпекать в духовке в течение 50—60 минут. Смазать хлеб сиропом, после чего поставить в духовку еще на 20 минут.

Хлеб пшеничный молочный с изюмом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. изюма, 400 мл молока, 150 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Соединить муку, молоко, воду, яйца, сахар, дрожжи и сливочное масло.

Замесить тесто и поставить в тепло на 2 часа.

Выложить на стол, посыпанный мукой, добавить изюм и соль.

Придать тесту желаемую форму, поместить на смазанный растительным маслом противень и оставить на 40 минут.

Выпекать в духовке в течение еще 40 минут.

Хлеб пшеничный с курагой

Ингредиенты:

1 ст. л. сухих дрожжей, 500 г пшеничной муки, 80 г кураги, 1 яйцо, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

В подогретой воде развести дрожжи, добавить сахар и соль. Постепенно всыпать муку и вбить яйцо.

Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Курагу залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

Тесто соединить с курагой, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Придать ему желаемую форму и выложить на противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с картофельным пюре и помидорами

Ингредиенты:

1 ст. л. сухих дрожжей, 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 г картофельного пюре, 2 помидора, 100 мл воды, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать полукружиями.

В теплой воде растворить дрожжи, добавить муку, картофельное пюре, яйцо, сахар, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто салфеткой и поставить в тепло на 1 1/2 часа.

Добавить помидоры, придать полученной массе желаемую форму и выложить на противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с яблоками

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сухого молока, 2 яблока, 180 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты:, кроме яблок, в соответствии с инструкцией и установить режим «Тесто».

В готовое тесто добавить яблоки, придать ему желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Хлеб пшеничный с отрубями

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 150 г пшеничных отрубей, 150 мл молока, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку и отруби соединить.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить соль, сахар, муку с отрубями, сливочное масло и месить тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

Накрыть полученное тесто салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с кунжутом и изюмом

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 1 желток, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. изюма, 2 ст. л. кунжута, 100 мл белого вина, 100 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Изюм залить белым вином и оставить на 20 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

В подогретой воде растворить дрожжи.

Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло и яйца.

Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Добавить изюм и кунжут и месить 10 минут.

Придать тесту форму каравая, с помощью кисточки нанести желток, выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 30—40 минут.

Хлеб пшеничный с лимонной цедрой и маслинами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 1 желток, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонной цедры, 70 г маслин (без косточек), 150 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

В подогретой воде растворить дрожжи.

Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло, яйца и измельченную лимонную цедру.

Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа. Маслины нарезать кружочками, соединить с тестом и перемешивать еще 10 минут. Придать тесту желаемую форму, с помощью кис точки нанести желток и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать хлеб в духовке в течение 30—40 минут.

Хлеб пшеничный с клубничным пюре

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 150 г клубничного пюре, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 100 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи залить теплой водой и оставить на 7 минут. Добавить муку, сливочное масло, соль, сахар и клубничное пюре.

Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Выложить тесто в форму, смазанную растительным маслом.

Выпекать в духовке течение 30—40 минут.

Хлеб пшеничный с сыром и семенами подсолнечника

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 100 г сыра (любого твердых сортов), 2 ст. л. семян подсолнечника, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи залить теплой водой и оставить на 7 минут.

Добавить муку, яйцо, соль, сахар и перемешать. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Сыр натереть на крупной терке.

Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить сыр, семена подсолнечника и перемешивать в течение 15 минут.

Придать полученной массе желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с сыром и базиликом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г сыра (любого твердых сортов), 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 пучка базилика, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи залить теплой водой и оставить на 7 минут.

Добавить муку, яйцо, сливочное масло, соль, сахар и перемешать. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Сыр нарезать мелкими кубиками, базилик промыть и измельчить.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить сыр, базилик и месить в течение 15 минут.

Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с зеленью

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей), 0,25 пучка укропа, 0,25 пучка петрушки, 0,25 пучка базилика, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 180 мл воды, 1 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести теплой водой.

Добавить муку, сливочное масло, яйцо, перец, соль и сахар.

Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 4 часа.

Базилик, зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить зелень и перемешивать в течение 10 минут.

Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Хлеб пшеничный с зеленым луком

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сухого молока, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты:, кроме лука, в соответствии с инструкцией, установить режим «Тесто».

Лук очистить, нарубить и добавить в тесто.

Придать полученной массе желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с колбасой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 150 г колбасы (любой), 1/2 пучка укропа, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести теплой водой.

Добавить муку, сливочное масло, яйцо, сахар и соль. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 4 часа.

Зелень укропа промыть и нарубить. Колбасу нарезать кубиками.

Добавить подготовленные Ингредиенты: в тесто и перемешивать в течение 10 минут.

Придать полученной массе желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 40 минут.

Хлеб пшеничный с маком

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. зерен мака, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести в теплой воде и оставить на 7 минут. Добавить муку, яйцо, сливочное масло, сахар, соль, зерна мака и месить до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Хлеб пшеничный «Чиабатта»

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Соединить дрожжи, муку, сухое молоко, яйцо, сахар и соль. Постепенно влить оливковое масло и теплую воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло 2 часа.

Придать тесту желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

Выпекать в духовке в течение 45 минут.

Хлеб пшеничный с изюмом и курагой

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 150 мл молока, 100 мл воды, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 80 г изюма, 80 г кураги, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести горячей водой, оставить на 10 минут и перемешать.

Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло и соль. В полученную массу постепенно влить дрожжи, всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Курагу и изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить сухофрукты и вымешивать еще 10 минут.

Накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Придать тесту форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке течение 35—40 минут.

Хлеб пшеничный с изюмом и бразильским орехом

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 150 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 100 мл воды, 80 г изюма, 80 г бразильского ореха, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, после чего перемешать.

Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло и соль.

В полученную массу постепенно влить воду и дрожжи, всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг. Бразильский орех истолочь в ступке.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить изюм и бразильский орех, вымешивать в течение 10 минут. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Хлеб пшеничный пышный с коричневым сахаром

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1 1/2 ст. л. коричневого сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести теплой водой и оставить на 10 минут.

Добавить муку, взбитые яйца, сливочное масло, сахар, соль и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Накрывать его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Хлеб пшеничный с лимонным соком и лимонной цедрой

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 100 мл лимонного сока, 2 1/2 ст. л. лимонной цедры, 150 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи соединить с теплой водой, перемешать и оставить на 10 минут.

Добавить муку, яйцо, сахар, соль, измельченную лимонную цедру, лимонный сок и оливковое масло. Перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 1/2–3 часа.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол, придать ему желаемую форму и положить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Хлеб пшеничный с кокосовой стружкой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ч. л. соды, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. кокосовой стружки, 0,25 ч. л. корицы, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Яйца соединить со сливочным маслом, сахаром и взбить.

Постепенно всыпать муку, соду, соль, корицу и тщательно перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Добавить кокосовую стружку и вымешивать еще 10 минут.

Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с кукурузными зернами

Ингредиенты:

250 г зерен кукурузы, 150 мл молока, 1 яйцо, 400 г пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 1/2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

В кипящее молоко высыпать кукурузу и варить, помешивая, в течение 10 минут.

Яйцо взбить и соединить с мукой.

В полученную массу добавить кукурузу, сливочное масло, сахар, соль и мешать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Накрывать тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

Выложить его на посыпанный мукой стол, придать желаемую форму и поместить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 25—30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с грецкими орехами и КИСЛЫМ МОЛОКОМ

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 150 мл молока (кислого), 1 ч. л. соды, 3 ст. л. грецких орехов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 1/2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Грецкие орехи мелко нарубить.

Соду, сахар и соль растворить в кислом молоке. Постепенно всыпать муку, добавить сливочное масло и мешать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Добавить ядра грецких орехов и вымешивать еще 5 минут. Накрывать тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 40—45 минут.

Хлеб пшеничный с грушами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сухого молока, 2 груши, 1 яйцо, 180 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Груши очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты:, кроме груш, в соответствии с инструкцией и установить режим «Тесто». В готовое тесто добавить яблоки, придать ему желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Хлеб пшеничный с орехами, цукатами и изюмом

Ингредиенты:

150 мл молока (кислого), 500 г пшеничной муки, 1 ч. л. соды, 60 г ядер грецких орехов, 60 г цукатов, 60 г изюма, 1 ст. л. растительного масла, 1 1/2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Грецкие орехи мелко нарубить. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг. Соду, сахар и соль растворить в кислом молоке.

Постепенно всыпать муку и мешать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить орехи, цукаты, изюм и вымешивать еще 7 минут.

Накрыть тесто салфеткой и поставить его в холод на 30 минут. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 40—45 минут.

Хлеб пшеничный с морковью

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ч. л. соды, 3 ст. л. растительного масла, 1 морковка, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке.

Яйца соединить с растительным маслом (2 ст. л.), сахаром и взбить. Постепенно всыпать муку, соду, соль, корицу и перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Добавить морковь и вымешивать еще 10 минут.

Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный оставшимся маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с финиками

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г фиников (без косточек), 150 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 1/2 ч. л. корицы, 2 ст. л. коричневого сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Воду довести до кипения, выложить в нее финики, всыпать соду, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.

Муку смешать с яйцом, сливочным маслом, сахаром и солью.

Полученную массу соединить с финиками. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой и корицей.

Хлеб пшеничный с финиками и апельсинами

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г фиников (без косточек), 1 апельсин, 2 ст. л. сахарной пудры, 300 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. коричневого сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Воду довести до кипения, выложить в нее финики, всыпать соду, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.

Муку смешать с яйцом, сливочным маслом, сахаром и солью.

Полученную массу соединить с финиками и содой.

Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Апельсин очистить от кожицы, мелко нарезать, добавить в тесто.

Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

Вымешивать тесто в течение 10 минут, придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с консервированным ананасом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 яичный белок, 1 ч. л. соды, 2 ст. л. растительного масла, 100 г ананаса (консервированного), 2 ст. л. сахарной пудры, 0,25 ч. л. корицы, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Яйца соединить с растительным маслом (2 ст. л.), сахаром и взбить.

Постепенно всыпать муку, соду, соль, корицу и тщательно перемешивать до тех пор, пока полученная масса не будет отставать от рук.

Ананас измельчить и добавить в тесто.

Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный оставшимся маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Белок соединить с сахарной пудрой и хорошо растереть. Полученной глазурью смазать верхнюю часть хлеба.

Хлеб пшеничный с инжиром

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г инжира, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. лимонного сока, 200 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. коричневого сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Инжир мелко нарезать.

Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, лимонный сок, соду и влить воду.

Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить инжир и перемешивать еще 10 минут. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с бананами и орехами

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 банана, 80 г ядер грецких орехов, 150 мл воды, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Бананы очистить и нарезать кружочками. Грецкие орехи мелко нарубить. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и влить воду.

Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Добавить бананы, орехи и перемешивать еще 10 минут. Накрывать тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35 минут, а затем посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с бананами и изюмом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 банана, 100 г изюма, 180 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Бананы очистить и нарезать кружочками. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.

Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Добавить бананы, изюм и перемешивать еще 10 минут.

Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с клубникой и орехами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г клубники, 80 г ядер грецких орехов, 150 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 1/2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Клубнику перебрать, промыть и нарезать кружочками. Грецкие орехи мелко нарубить и истолочь в ступке. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить клубнику, орехи и перемешивать еще 10 минут.

Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 25 минут. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб с клубникой и ванилью

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г клубники, 180 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 0,25 ч. л. ванилина, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Клубнику перебрать, промыть, размять ложкой и засыпать ванилином и сахаром. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, соль, соду и воду.

Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Добавить клубнику и перемешивать в течение еще 10 минут. Накрывать тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с джемом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 г фруктового джема (любого), 180 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.

Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Добавить джем и перемешивать еще 10 минут.

Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 25 минут.

Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с джемом и кунжутом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 150 г фруктового джема (любого), 2 ст. л. семян кунжута, 180 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. корицы, 1 ст. л. лимонной цедры, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.

Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Добавить джем и перемешивать еще 10 минут.

Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 25 минут.

Добавить кунжут и мешать в течение 10 минут.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35 минут, после чего посыпать корицей и измельченной лимонной цедрой.

Хлеб пшеничный с тыквой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 100 мл молока, 100 мл воды, 150 г тыквенного пюре, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 0,25 ч. л. куркумы, 0,25 ч. л. молотого корня имбиря, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, а затем перемешать.

Молоко вскипятить и растворить в нем сахар, сливочное масло и соль.

В полученную массу постепенно добавить дрожжи, тыквенное пюре, корень имбиря и куркуму.

Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Выложить его на посыпанный мукой стол, добавить сухофрукты и вымешивать еще 10 минут.

Накрыть тесто салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Придать ему форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 100 мл молока, 100 мл воды, 100 г чернослива, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. ванилина, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, после чего перемешать.

Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло, корицу, ванилин и соль.

В полученную массу постепенно добавить дрожжи.

Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и мелко нарезать.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить чернослив и перемешивать еще 10 минут.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом и арахисом

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 100 мл молока, 100 мл воды, 100 г чернослива, 80 г арахиса, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. ванилина, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, а затем перемешать.

Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло, ванилин и соль.

В полученную массу постепенно добавить дрожжи и яйцо.

Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Арахис истолочь.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить чернослив, арахис и перемешивать еще 10 минут.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом и киви

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 100 мл молоко, 100 мл воды, 80 г чернослива, 2 киви, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1/2 ч. л. корицы, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, после чего перемешать.

Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло, корицу и соль.

В полученную массу постепенно добавить дрожжи и яйцо.

Всыпать муку и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг и измельчить.

Киви очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить чернослив, киви и перемешивать еще 10 минут.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 1/2 часа.

Придать тесту форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30—40 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом и лимоном

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 100 мл молока, 100 мл воды, 80 г чернослива, 0,25 лимона, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. ванилина, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести горячей водой, оставить на 10 минут и перемешать.

Молоко вскипятить, добавить сливочное масло, ванилин и соль.

В полученную массу добавить дрожжи и яйцо.

Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать.

Лимон очистить, измельчить и засыпать сахаром.

Лимонную кожуру пропустить через мясорубку.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить подготовленные Ингредиенты: и вымешивать еще 10 минут.

Накрыть полученную массу салфеткой и поставить в тепло на 3 часа. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Хлеб пшеничный шоколадный

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 100 мл молока, 100 мл воды, 100 г шоколада, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. ванилина, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, а затем перемешать.

Молоко вскипятить, добавить сливочное масло, сахар, ванилин и соль.

В полученную массу добавить дрожжи и яйцо. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Шоколад разломать на небольшие кусочки.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, соединить с шоколадом и перемешивать еще 5 минут.

Накрыть полученную массу салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Придать тесто форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Хлеб пшеничный с голубикой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150 г голубики, 150 мл воды, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и влить воду.

Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 40 минут.

Добавить голубику и перемешивать еще 10 минут.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб ржаной с тмином

Ингредиенты:

500 г муки ржаной, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 1/2 ч. л. тмина, 1 ст. л. растительного масла, 100 мл воды, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Способ приготовления:

Растворить в воде дрожжи и сахар и оставить на 20 минут.

Соединить муку, яйцо, тмин и соль с дрожжами и перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 50—60 минут.

Хлеб ржаной с ревенем

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 стебля ревеня, 1 ст. л. растительного масла, 100 мл воды, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Способ приготовления:

Стебли ревеня промыть и нарезать кружочками.

Растворить в воде дрожжи и сахар и оставить до образования пены.

Соединить муку, яйцо и соль с дрожжами и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Добавить ревеня и вымешивать еще 10 минут.

Придать тесту желаемую форму и выложить его на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной со щавелем

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 150 мл воды, 1 пучок щавеля, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Способ приготовления:

Щавель промыть и нарубить.

Растворить в воде дрожжи и сахар и оставить до образования пены.

Соединить муку, яйцо и соль с дрожжами и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Добавить щавель и перемешивать еще 10 минут.

Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной со щавелем и луком-пореем

Ингредиенты:

500 г ржаной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 пучок щавеля, 1 стебель лука-порея, 1 ст. л. растительного масла, 150 мл воды, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Способ приготовления:

Щавель промыть и нарубить. Лук-порей нарезать кольцами. В воду добавить дрожжи и сахар и оставить до образования пены. Соединить муку, яйцо и соль с дрожжами и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Добавить щавель, лук-порей и перемешивать еще 10 минут.

Придать тесту желаемую форму и выложить его на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб многозерновой пивной

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 150 мл пива, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 1/2 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

В большую емкость поместить пшеничную и ржаную муку, яйцо, масло, 100 мл пива и сахар.

Добавить дрожжи и соль и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Скатать из него шар и смазать растительным маслом.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

Придать тесту форму, выложить на противень и смазать оставшимся пивом.

Выпекать в духовке в течение 30—35 минут.

Хлеб многозерновой с зернами кориандра

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 150 г ржаной муки, 1 1/2 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 1/2 ст. л. зерен кориандра, 1 яйцо, 180 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи растворить в теплой воде, соединить с сахаром, солью, добавить пшеничную и ржаную муку, яйцо, оливковое масло и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в холодильник на 3 часа.

Добавить кориандр, придать тесту форму каравая и выложить на противень, смазанный растительным маслом. Выпекать в духовке в течение 30—40 минут.

Хлеб многозерновой чайный

Ингредиенты:

300 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 2 ст. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 180 мл заварки, 1 ч. л. яблочного уксуса, 2 ст. л. сухого молока, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. семян кунжута, 2 ст. л. сахара, 1 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи растворить в подогретой заварке и оставить на 10 минут.

Добавить ржаную и пшеничную муку, яйца, уксус, сухое молоко, сахар, соль и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 1/2 часа. Добавить семена кунжута и перемешивать в течение еще 10 минут. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Лаваш с йогуртом

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 3 ст. л. йогурта (несладкого), 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сухого молока, 1 яйцо, 180 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

На дно формы хлебопечки выложить все Ингредиенты:, кроме масла, в соответствии с инструкцией и установить режим «Тесто».

Полученному тесту придать желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Русские пироги

Пирог с мясом и яйцами

Ингредиенты:

800 г мяса (любого, вареного или жареного), 100 г сливочного масла, 1 луковица, 3 яйца, 1/2 стакана бульона, кислое тесто.

Способ приготовления:

Приготовить кислое или слоеное тесто.

Пока тесто подходит, нашинковать лук и обжарить его на масле, положить в сковороду нарубленное или пропущенное через мясорубку мясо, добавить масло, бульон, соль и быстро прогреть с луком. Когда мясо остынет, добавить в него нарубленные вареные яйца и все хорошо перемешать.

Подготовленное тесто раскатать на две лепешки. Одну лепешку обсыпать мукой, сложить вчетверо и перенести со стола на противень, смазанный маслом. Развернуть тесто, ровным слоем выложить на него приготовленную начинку, загнуть края, чтобы пирог приобрел правильную форму.

Накрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края. Дать пирогу расстойку в течение 30 минут, смазать яйцом и, проколов пирог в нескольких местах вилкой, поставить выпекаться в духовку.

Пирог с грибами и кашей

Ингредиенты:

500 г гречневой крупы, 100 г сливочного масла, 100 г грибов (любых, сушеных), 1 луковица, соль.

Способ приготовления: Вымочить в течение 10—12 часов сушеные грибы в молоке. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Подготовленные грибы сварить до готовности и мелко порубить. Лук нашинковать и обжарить на масле. Все продукты смешать и хорошо прогреть с маслом на сковороде. Далее готовить пирог обычным способом из кислого или сметанного теста.

Пирог с белыми грибами

Ингредиенты:

1 кг грибов (любых), 100 г сливочного масла, 3/4 стакана сметаны, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, укроп, соль.

Способ приготовления:

Приготовить сметанное тесто. Раскатать его на две тонкие круглые лепешки по величине сковороды, в которой будет выпекаться пирог. Уложить первую лепешку на сухую (без масла) сковороду.

Выложить ровным слоем фарш, накрыть его второй лепешкой, защипнуть края. Сверху пирог смазать яйцом, обсыпать панировочными сухарями, сделать проколы вилкой и поставить выпекаться в очень горячую духовку.

Фарш для этого пирога готовят так: свежие белые грибы крупно нарезать и потушить с маслом в глубокой сковороде под крышкой до готовности. Затем грибы посолить, поперчить, добавить 3/4 стакана сметаны, ложку прогретой муки и довести смесь до кипения. После остывания должен получиться очень густой соус. Для аромата в него можно добавить 2—3 ложки рубленого укропа. Этим соусом (остывшим) и начиняют пирог.

Простой картофельный пирог

Ингредиенты:

800 г картофеля, 400 г муки, 3 ст. л. дрожжей, 4 яйца, 1 стакан (неполный) растопленного сливочного масла, панировочные сухари.

Способ приготовления: Картофель отварить в соленой воде, протереть сквозь решето, положить муку, дрожжи, яйца и растопленное сливочное масло, вымесить хорошенько. Раскатать две лепешки, положить одну на сковороду, намазанную маслом и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фарш, а другой накрыть сверху и поставить в духовку.

Пирог картофельный с грибами

Ингредиенты:

Для теста : 1 кг картофеля, 5 яиц, соль.

Для начинки : 1 кг грибов (свежих), 60 г муки, 200 г репчатого лука, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г панировочных сухарей.

Способ приготовления:

Картофель очистить, промыть, отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и горячим протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. В картофельное пюре влить взбитые венчиком яйца. Тщательно размешать. Всю массу разделить на две части. Одну часть выложить в смазанную маслом форму, сверху слой грибного фарша, посыпанный панировочными сухарями. Из второй части слепить решетку и закрыть ею пирог. Поверхность смазать яйцом.

Поставить форму в сильно нагретую духовку и выпекать картофельный пирог около получаса.

Приготовление начинки. Свежие грибы очистить, помыть, мелко крошить. Лук почистить, обжарить в растительном масле, смешать с грибами, посолить, поперчить. Тушить всю массу на небольшом огне при постоянном помешивании. Когда грибы пустят сок, добавить сметану, муку. Остудить.

Пирог с капустой

Ингредиенты:

Для теста : 450 г муки, 300 г сливочного масла, 300 г сметаны, сода, соль.

Для начинки : 2 кг капусты, 150 г репчатого лука, 4 яйца, перец, соль.

Способ приготовления:

Муку и масло порубить ножом в глубокой посуде, добавить сметану, соду, соль. Тесто разделить на 2 части. Каждую часть скатать в шар и поставить в холодильник на 4—6 часов. Затем охлажденное тесто раскатать в пласты по размерам формы для выпечки. Один из них выложить на дно формы, на него положить слой начинки из капусты, накрыть вторым кругом, края защипнуть, сделать несколько наколов на поверхности пирога, поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до готовности.

Приготовление начинки. Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, обжарить на животном жире, добавить пассированный лук, сваренные вкрутую и мелко порубленные яйца, соль, перец. Все тщательно перемешать.

Пирог или пирожки по-любительски под соусом «Бешамель»

Ингредиенты:

Для теста : см. слоеное тесто.

Для начинки : 200 г гусиных печенок, 200 г дичи (любой), 200 г языка (копченого), 200 г шампиньонов, 2 стакана соуса «Бешамель».

Способ приготовления: Все готовится точно так же, как в предыдущем рецепте, но вместо трюфелей кладут отварные гусиные печенки и вместо мяса цыплят – мясо какой-либо дичи.

Пирог-каравай с рисом и мозгами

Ингредиенты:

Блинное тесто, 1 стакан риса, 200 г костного мозга, 100 г мелкого изюма (коринки).

Способ приготовления:

Все готовится точно так же, как сказано в предыдущем рецепте, но вместо фарша переложить рассыпчатым, в бульоне сваренным рисом, на который положить кусочки костного мозга, посыпать перебранной, промытой и просушенной коринкой и поставить запекать.

Подавать к бульонам. Если подается как отдельное блюдо, то к нему следует также подавать сливочное масло.

Пирог или пирожки парижские

Ингредиенты:

Для теста : см. слоеное тесто.

Для начинки : 1 телячья печенка, 200 г шпика, 4 луковицы, 1 рюмка рома, немного перца, белый хлеб.

Способ приготовления: Телячью печенку нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, посолить, прибавить шпика, рубленых луковиц, немного перца, лаврового листа и томить под крышкой, часто переворачивая, чтобы не подгорело. Когда печенка зарумянится, ее порубить как можно мельче, смешать с оставшимся из-под жареной печенки салом, хлебом, размоченным в бульоне, все это хорошо смешать, протереть через решето, прибавить кайенского перца, соли и рома и сделать или пирожки из слоеного теста, или пироги величиной с блюдце.

Пирог царский или пирожки

Ингредиенты:

Для теста : см. слоеное тесто.

Для начинки : 50 г трюфелей, 200 г цыплят, 200 г языка (копченого), 200 г шампиньонов, 2 стакана соуса «Бешамель».

Способ приготовления:

Взять 50 г трюфелей и мясо цыплят, копченый язык и шампиньоны по равной части, нарезать все мелкими кусочками, прибавить немного перца, соли и столько соуса «Бешамель», чтобы фарш походил на кашу-размазню, и начинить пирог из слоеного теста.

Если желают сделать пирожки, то тесто берут рассыпчатое и жарят во фритюре.

Простой пирог со свежей капустой

Ингредиенты:

1 кочан капусты, 100 г сливочного масла, 4 луковицы (рубленые), 3 яйца (сваренных вкрутую, рубленых), яйцо (для смазки), панировочные сухари.

Способ приготовления: Небольшую головку капусты разрезать на части и вскипятить один раз в соленой воде, отжать воду, мелко порубить. Взять 100 г масла, поджарить с рубленным луком, положить в масло рубленую капусту, тушить до готовности; когда начинка остынет, положить на раскатанное слоеное или кислое тесто, сверху посыпать рублеными яйцами, покрыть тестом, защипнуть, дать подняться; если тесто дрожжевое, помазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в горячую духовку.

Пирог с начинкой из капусты и моркови

Ингредиенты:

Для теста : 3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 50 г дрожжей, 150 г сливочного масла (маргарина), соль.

Для начинки : 500 г капусты, 1 морковь (средней величины), 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла.

На смазку пирога : 1/2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления:

Дрожжевое тесто приготовить безопасным способом. Разделить его на две части. Одну часть выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность, сверху уложить начинку. Для приготовления начинки свежую белокочанную капусту, зачистив от верхних грубых листьев, мелко порубить, посолить и хорошо перетереть руками.

Через 3—5 минут отжать сок. В капусту добавить натертую на терке с крупными отверстиями морковь, рубленые вареные яйца, растопленное сливочное масло. Всю массу хорошо вымесить. На начинку уложить вторую часть теста, защипнуть края и поставить на холод на 30 минут.

Поверхность пирога смазать яйцом и выпекать в духовке при 180 градусов в течение 50 минут. Готовый пирог смазать маслом, накрыть чистой тканью и дать немного постоять.

Пирог печеный

Пирог можно делать с любой начинкой – из мяса, ливера, рыбы с рисом, с вязигой, капустой, с рисом и яйцом, с кашей, с грибами.

Приготовленное тесто (опарное или безопарное) разделить на 2 равных куска, каждый из них раскатать в ровный пласт толщиной приблизительно 3/4 см. Один пласт положить на пирожковый лист или противень, смазанный маслом, разложить на тесте ровным слоем начинку, накрыть его другим пластом теста и защипнуть; если окажется лишнее тесто, то его срезать с краев, придав пирогу правильную прямоугольную форму.

Тесто можно раскатать и одним пластом, в этом случае после раскатки слегка посыпать тесто мукой, сложить вдвое и поместить на противень.

Пирог можно украсить разными фигурками из теста. Для этого оставшееся тесто тонко раскатать, вырезать из него ножом или выемкой ромбики, звездочки, кружочки, которые смазать взбитым яйцом с нижней стороны и красиво уложить на пирог.

После этого дать пирогу подняться в теплом месте, смазать взбитым яйцом, сверху в двух-трех местах сделать проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф на 25—30 минут.

Подавать пирог лучше всего горячим, разрезав вдоль на 2—3 части (смотря по величине пирога) и поперек – кусками шириной 4—5 см. К пирогу можно подать сливочное масло, а к пирогу с рыбным фаршем – икру.

Если пирог не подают в горячем виде, то его надо переложить на чистую бумагу и накрыть полотенцем, чтобы он остывал постепенно, сохраняя мягкую нежную корочку.

Пирог со свежей капустой

Ингредиенты:

2 кочана капусты (средней величины), 1—2 луковицы, 100 г сливочного масла, 3—4 яйца, зелень укропа, соль.

Способ приготовления:

2 кочана капусты средней величины нашинковать, посолить, через 10 минут выжать, сложить в кастрюлю, положить две-три ложки масла, кто любит, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить, мешая, до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынет, положить 3—4 крутых мелко изрубленных яиц, зеленого укропа, начинить пирог из сдобного теста.

Подать к пирогу сливочного масла.

Для пирожков берется половина фарша.

С такой начинкой делаются и постные пироги, отбросив все скоромное, и вместо скоромного используют растительное масло.

Пирог с морковью

Ингредиенты:

10 морковок (средней величины), 5 яиц, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления: Приготовить слоеное или дрожжевое тесто, 10 морковок средней величины очистить, вымыть и сварить в соленой воде или молоке, мелко порезать, смешать с 5 рублеными яйцами и 2 ложками масла, подсыпать немного соли; сделать пирог и поставить в горячую духовку.

Пирог с кислой капустой и рыбой (скромный или постный)

Ингредиенты:

600 г капусты, 100 г сливочного масла или 1/3 стакана подсолнечного масла, 1 луковица, 600 г рыбы (любой) или 50 г грибов (любых, сушеных), черный молотый перец, душистый перец.

Способ приготовления:

Поджарить в 50 г масла 1 мелко изрубленную луковицу, положить 3 стакана кислой капусты (600 г), мелкого простого и душистого перца, тушить под крышкой до мягкости, подливая немного жирного бульона и мешая, чтобы не пригорело. Очищенную соленую рыбу, лососину, семгу, осетрину и проч. нарезать тоненькими ломтиками, вынуть из нее кости, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, начинить пирог.

Вместо рыбы можно положить отваренных, мелко изрубленных сушеных грибов, поджаренных в масле. На пирожки использовать половину фарша.

Пирог с мясом

Ингредиенты:

Тесто дрожжевое.

Для начинки : 0,8 мяса (любого), 1 луковица, 100 г сливочного масла, 3—4 яйца, 1/2 стакана риса, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Мелко изрубленную луковицу поджарить в масле, жареную телятину, дичь или вареную говядину из бульона изрубить как можно мельче, всыпать в масло, влить ложки 2—3 жирного бульона, слегка поджарить, всыпать соли, перца, дать остыть; тогда положить на раскатанное тесто ряд фарша, ряд мелко изрубленных крутых яиц, опять ряд мяса, наконец, накрыть тестом.

В этот фарш можно прибавить разваренного риса.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог со свежим телячьим ливером

Ингредиенты:

1 кг телячьего ливера без печенки, 1 луковица, 3—4 яйца, 100 г сливочного масла, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления:

Приготовить сдобное тесто. Отварить телячий ливер с сердцем без печенки, мелко изрубить.

Распустить на сковороде сливочное масло, положить мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливер, опять поджарить, мешая, чтобы не пригорело, потом всыпать немного перца, соли, 3—4 крутых мелко изрубленных яиц, укропа и зеленой петрушки, смешать, начинить пирог. На большую пропорцию пирога можно прибавить немного вареной говядины.

Пирог с курицей и с рисом

Ингредиенты:

Тесто дрожжевое.

Для начинки : 1 курица, 2—3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан риса или 2 стакана гречневой крупы, 3—5 яиц, 1 щепотка мускатного ореха, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Способ приготовления:

Нарезать небольшими кусками отваренную курицу, вынуть кости, поджарить ее в 2 ложках масла, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, подлить немного жирного бульона, положить соли, немного мускатного ореха, 3—4 мелко изрубленных крутых яиц, смешать, начинить пирог.

Вместо риса можно положить рассыпчатую, крутую гречневую кашу. Подать к пирогу сливочного масла.

Пирог с сушеными грибами-боровиками (постный или скоромный)

Ингредиенты:

200 г грибов (любых, сушеных), 1 луковица, 100 г сливочного или 1/3 стакана растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

200 г сушеных боровиков сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, смешать с грибами, опять поджарить, посолить, положить перца. В пост можно поджарить грибы на растительном масле.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог с грибами и вязигой (постный или скоромный)

Ингредиенты:

100 г вязиги, 1 морковь, 50 г грибов (сушеных, любых), 1/2 стакана риса, 3 гвоздички, 2 луковицы, 1/3 стакана растительного масла, петрушка, сельдерей, лук-порей, душистый перец, соль.

Способ приготовления:

100 г вязиги сварить до мягкости с кореньями и пряностями, мелко изрубить.

1/2 стакана риса разварить в воде с петрушкой, луковицей, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками оливкового масла; 50 г сушеных грибов сварить, мелко изрубить, смешать с вязигой и рисом, вынув из них коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 3 ложках оливкового масла; положить туда же смешанную вязигу с рисом и грибами, размешать, положить соли, нафаршировать пирог или пирожки из приготовленного постного теста.

Пироги с кашей

Ингредиенты:

Для теста : 600—800 г муки, 3 ст. л. сливочного масла, соь.

Для начинки : 4—6 грибов (любых, сушеных), 1 луковица, 1 морковь, 1/8 стакана оливкового или другого растительного масла, 1 стакан смоленской крупы, петрушка, сельдерей, душистый перец.

Способ приготовления:

Приготовить тесто постное на дрожжах.

Сушеные грибы вымыть, сварить в воде с солью до мягкости, прибавить кореньев и пряностей; вынуть грибы, мелко изрубить, бульон же процедить, взять его 2 стакана, положить в него обратно грибы, влить 1/3 стакана оливкового масла, вскипятить, всыпать 1 стакан смоленских круп, хорошо перемешать; через 10 минут поставить в духовку на 1/2 часа.

Начинить этой кашей пирожки.

Такие пирожки или пирог можно начинить одной крутой гречневой кашей, приготовленной из 400 г крупы и 1/3 стакана растительного масла; или из 400 г крупы, 100 г сливочного масла, 3—4 крутых яиц и нескольких десятков штук филе салаки.

Литовский картофельный пирог «Виртиняй»

Ингредиенты:

Для теста : 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 желтка (сырых), соль.

Для начинки : 8 картофелин, 100 г свиного сала, 1/2 стакана сметаны, 2 луковицы, 5 чайных ложек молотого черного перца, соль.

Способ приготовления:

Из муки, яиц, соли замесить крутое тесто, разрезать его на квадраты 6 × 6 см. Вода не используется совершенно.

Для начинки сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, тщательно отжать, перемешать с поджаренным луком и салом, посолить, поперчить. Начинить виртиняй и отваривать в подсоленной воде (более 10 минут).

Подавать с соусом из растопленного сала со шкварками и сметаной.

Пирог с грибами

Ингредиенты:

500 г свежих грибов (любых) или 1 горсть сушеных (любых), 1 стакан риса или гречки (вареных), 1 луковица, растительное масло, соль.

Способ приготовления:

Грибы отварить (сушеные предварительно замочить на 2—4 часа в холодной воде), нарезать и обжарить вместе с луком в растительном масле. Смешать с отварным рисом или гречкой. Пирог сформовать закрытый, четырехугольной формы.

Пирог из изюма и орехов

Ингредиенты:

1 стакан муки, 1 стакан грецких орехов, 200 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 3/4 стакана изюма, 2 ст. л. ликера или коньяка, 3 яйца, крахмал.

Способ приготовления:

Изюм промыть и пропитать ликером или коньяком. Масло с сахаром растереть деревянной ложкой. Добавить постепенно желтки, изюм, орехи, муку, крахмал, взбитые белки и все перемешать.

Положить тесто в хорошо смазанную маслом и посыпанную мукой форму или противень с высокими краями. Выпекать при температуре 180—200 градусов 25—35 минут.

Пирог из постного дрожжевого теста

Ингредиенты:

1,2 кг муки, 2 стакана воды (теплой), 3/4—1 стакан растительного масла, 30—40 г дрожжей, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Дрожжи растворить в 1/2 стакана теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, из указанных продуктов замесить тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место. Дважды сделать обминку и сформовать пирог. Тесто для доньшка раскатать толщиной 1 см, перенести на противень, смазанный растительным маслом, расправить, уложить начинку. Сверху прикрыть вторым слоем теста, раскатанным потоньше – 7—8 мм, наколоть вилкой.

Если начинка сочная, в середине пирога сделать отверстие, чтобы он не лопнул от пара во время выпекания. По желанию можно оставить небольшой кусочек теста, тонко его раскатать и вырезать ножом или формочкой различные украшения – полосочки, листики, ягодки, цветки и т. д.

Поверхность пирога смазывают крепким сладким чаем при помощи кисточки, сверху украшают подготовленными фигурками, снова смазывают чаем и выпекают в духовке при температуре 180 градусах до готовности.

После выпечки пирог хорошо смазать кисточкой кипяченой водой, накрыть полотенцем и дать «отдохнуть». Очень хорошо ставить тесто не на воде, а на рисовом отваре – тесто тогда получается особенно белым.

Пирог со щавелем

Ингредиенты:

300—400 г щавеля, 1/2 стакана сахара, 1 ст. л. муки или крахмала.

Способ приготовления: Листья щавеля вымыть, высушить на полотенце, мелко нарезать, смешать с сахаром и мукой или крахмалом. Испечь закрытый пирог.

Пирог с морковью сладкий

Ингредиенты:

5—6 морковок, 1/2 стакана сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1 горстью изюма, немного орехов (по желанию), соль.

Способ приготовления: Морковь, натертую на средней терке, потушить в растительном масле с 2—3 столовыми ложками воды, добавить сахар, изюм, орехи. Пирог с такой начинкой хорош и открытый, и закрытый.

Пирог с морковью несладкий

Ингредиенты:

5—6 морковок, 2 луковицы, растительное масло, соль.

Способ приготовления: Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать половинками колечек, все обжарить в масле до готовности. Пирог выпекать закрытым.

Пирог с курагой

Ингредиенты:

200—300 г кураги, 2 ст. л. сахара, орехи (любые, измельченные), корица.

Способ приготовления:

Курагу залить кипятком и дать размякнуть. Вынуть, дать стечь жидкости, разделить курагу вдоль на половинки и выкладывать ими поверхность теста, раскатанного до толщины 1 см, посыпать сахаром, можно корицей и толчеными орехами.

Другую часть теста раскатать и нарезать на полоски, свить веревочкой и уложить поверх пирога, по бортику тоже положить веревочку.

Пирог с ревенем

Ингредиенты:

1 кг ревеня, 1 стакан сахара, 1—2 ст. л. крахмала или муки, корица.

Способ приготовления: Ревень вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками, смешать с сахаром, корицей и крахмалом. Тесто раскатать толщиной 1 см, сделать бортик, выложить на середину начинку. Вырезать длинные полоски, свить из них «веревочки», уложить на пирог в виде решетки и по бортику. Смазать сладким крепким чаем и выпекать.

Рулет с сухофруктами

Ингредиенты:

По 1 полной горсти кураги, изюма, чернослива, яблок, орехов, 1 стакан сахара.

Способ приготовления:

Сухофрукты слегка отварить в небольшом количестве воды с сахаром, вынуть, дать стечь сиропу, охладить. Чернослив очистить от косточек, курагу разделить на половинки, орехи истолочь, все вместе смешать с сахаром.

Тесто раскатать пластом толщиной около 7—8 мм, выложить на него начинку, припорошить ее мукой и свернуть рулетом. Выпекать на среднем огне, проколов в нескольких местах ножом и смазав сладким крепким чаем.

Поверхность рулета можно посыпать корицей, смешанной с сахаром.

Пирог с клюквой

Ингредиенты:

1 стакан клюквы, 1 стакан сахара, 3 ст. л. крахмала.

Способ приготовления:

Клюкву с сахаром пропустить через мясорубку. Тесто разделить на кусочки весом около 100 г, раскатать и на середину каждого выложить по ложке начинки. Хорошо защипнуть края и укладывать в круглую форму швом вниз на некотором расстоянии друг от друга, не очень плотно. Дать расстояться и выпекать на среднем огне. Отдельные булочки соединятся в пирог, который многие называют «дружная семейка».

Остывший пирог можно посыпать через ситечко сахарной пудрой. Такой пирог можно приготовить с любой другой фруктовой или ягодной начинкой либо с начинкой из джема.

Пирог с яблоками (открытый)

Ингредиенты:

6—7 яблок (крупных), 2/3 сахара, корица.

Способ приготовления: Яблоки очистить и нарезать на четвертинки, вынуть семечки и разрезать еще раз пополам. Полученные толстые дольки яблок выкладывать на раскатанный до толщины 1 см пласт теста, приподнять бортик и украсить его «веревочкой» из теста. Посыпать сахаром и корицей.

Пирог с яблоками (закрытый)

Ингредиенты:

6—7 яблок, 2/3 стакана сахара, 1/2 стакана изюма, корица, крахмал.

Способ приготовления:

Яблоки очистить, нарезать на небольшие ломтики, добавить изюм, сахар, 2—3 ст. л. воды и потушить на маленьком огне под крышкой. Дать испариться лишней жидкости. Затем слегка охладить и добавить крахмал. Остывшую начинку выкладывать ровным слоем на раскатанный пласт теста, закрыть другим, более тонким пластом и хорошо защипнуть края. Наколоть в нескольких местах и выпекать. Можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог московский с вареньем

Ингредиенты:

1 кг муки, 100 г сахара, 70 г сливочного масла или маргарина, 20 г дрожжей, 500 мл воды, 600 г варенья, соль.

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Формуют эти пироги открытыми, полуоткрытыми или закрытыми и выпекают в гладких или гофрированных плоских формах.

Для приготовления открытого пирога раскатать лепешку, положить в форму, смазанную маслом, на лепешку нанести слой варенья. Края лепешки сделать немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекло варенье. После полной расстойки края пирога смазать яйцами.

Пирог полуоткрытый приготовить так же, как и открытый, но только для каждого пласта взять $\frac{3}{4}$ теста, полагающегося по норме, а $\frac{1}{4}$ раскатать пластом толщиной 3—5 мм и разрезать на полоски шириной 1 см. На пласт теста нанести фруктовую начинку и расположить на ней тонкие полоски теста крест-накрест, в виде сетки. После полной расстойки полоски теста смазать яйцами.

Для приготовления закрытого пирога кусок теста разделить пополам и раскатать две лепешки. Одну лепешку уложить в смазанную маслом форму и нанести слой варенья, который покрыть другой лепешкой. Поверхность смазать яйцами.

Из обрезков теста при помощи ножа или выемки сделать украшения в виде листьев, звезд и уложить на пирог.

Пирог именинный

Ингредиенты:

400 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. молока, 1—1,2 кг варенья (любого), немного цукатов.

Способ приготовления:

Растопить масло и смешать его с мукой, прибавив 2 сырых яйца; полученное тесто разделить на три части, раскатать каждую часть в лепешку величиной в предполагаемый пирог, положить их на смазанный маслом железный лист и выпекать, предварительно смазав их яйцом, смешанным с молоком.

Когда лепешки поспеют, положить одну на металлическое блюдо, промазать вареньем, прикрыть другой лепешкой и уложить какое-нибудь другое варенье или пюре из яблок с сахаром и накрыть третьей лепешкой. Затем заглазировать верх и поставить на короткое время в духовку, чтобы подсохла глазурь; вынув из духовки, украсить верх по своему вкусу разными цукатами, конфетами, вареньем, мармеладом и проч., а посередине можно сделать из желе вензель именинника или именинницы.

Пирог яблочный (не шарлотка)

Ингредиенты:

Для теста : 5 желтков, 400 г сахара, 2 стакана муки, 2 рюмки рома.

Для начинки : 10 яблок, 4 рюмки белого столового вина, 200 г изюма (мелкого), 200 г миндаля, 200 г сахара, по 100 г лимонных и апельсиновых цукатов.

Способ приготовления:

Желтки и 200 г сахара размешать добела, прибавить 2 стакана муки, 200 г сахара, 2 рюмки рома и хорошо вымесить; полученное тесто раскатать не очень тонко, вырезать из него два круга, один положить на дно жестяной формы, а другой разрезать на полоски и обложить ими бока формы.

Яблоки очистить, нарезать ломтиками, выбрать сердцевину и сложить в кастрюлю, куда влить 4 рюмки белого столового вина, положить мелкого изюма, мелко рубленного миндаля к 200 г сахара, поставить на плиту и тушить, пока яблоки не станут мягкими. Тогда прибавить мелко рубленных лимонных и апельсиновых цукатов и переложить в форму на первый круг, прикрыть вторым кругом, слепить края, смазать яйцом, посыпать сахаром и поставить в духовку на полтора часа.

Пирог яблочный (шарлотка)

Родился этот пирог во Франции под названием Charlotte и состоял поначалу из сладкого крема с фруктами, белым хлебом и ликером.

Трудно сказать, откуда появилось это название. По одной версии, оно пошло от испорченного французами староанглийского слова charlyt, что означает «блюдо со сладким кремом». По другой версии, его придумал повар, влюбленный в некую очаровательную Шарлотту. По третьей – имя ему дали в честь королевы Шарлотты, жены Георга III, которая была большой любительницей яблок.

А Россию оно пришло в начале XIX века, под названием Charlotte Russe.

Ингредиенты:

3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1/2 пакетика разрыхлителя, 2—3 яблока (средних), 5—6 ягод вишни (без косточек, по желанию), 2 ч. л. корицы.

Способ приготовления:

Яблоки очистить от кожуры. Разрезать пополам, вырезать семечки. Затем нарезать средними кусочками. Кусочки яблок перемешать с корицей.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем.

Яйца взбить венчиком. Взбивать их следует достаточно долго, пока яичная масса не посветлеет и не увеличится в объеме где-то в 3 раза. Аккуратно, не прекращая взбивания, ввести сахар. Продолжить взбивание еще некоторое время, но недолго.

Теперь осталось добавить муку. Добавлять надо порциями, продолжая взбивать и превращая массу в однородную. Тесто должно получиться консистенции не слишком густой сметаны.

Форму надо смазать сливочным маслом. Поверхность формы равномерно посыпать манной крупой или панировочными сухарями (можно и мукой).

На форму надо вылить немного теста и, вращая ее, распределить тесто по всей поверхности. Выложить на тесто равномерно кусочки яблок. Сверху залить остатками теста. Потом (если есть вишня без косточек) раскладываем ягоды вишни по всей поверхности. Если вишня замороженная, то можно ее не размораживать.

Выпекать шарлотку надо в духовке. Если духовка электрическая, то предварительно нагревать ее не обязательно.

Если духовка газовая – то ее следует хорошенько прогреть перед тем, как ставить пирог. Температура запекания – 170—180 градусов.

Выпекается шарлотка минут за 30. После чего можно проверить готовность зубочисткой или спичкой. Если на зубочистке не осталось теста, шарлотка испеклась. Выключить духовку и дать вашей шарлотке там еще немного постоять (минут 7—10).

Вынув ее, надо аккуратно потрясти форму, чтобы шарлотка отлепилась от краев формы, и выложить ее на плоское блюдо.

Сверху посыпать сахарной пудрой. Можно смешать сахарную пудру с корицей.

Варианты начинок для шарлотки.

1. На этапе добавления сахара можно добавить и размолотую шоколадку. Лучше для этого использовать молочный шоколад как с начинкой (орехи, изюм), так и без.

2. В шарлотку можно добавить кусочки груши (1/4—1/5 часть от общего количества яблок).

3. К яблочной начинке можно добавить черную смородину (замороженную или свежую).

4. С яблочной начинкой будет неплохо сочетаться и клубника (измельченная).

5. Не испортят вкуса яблочной шарлотки и несколько ягод брусники.

Пирог с мучной крошкой

Ингредиенты:

Для теста : 800 г муки, 100 г сахара, 100 г столового маргарина, 20 г дрожжей, 300 мл молока, 1 г кардамона, 1 г лимонной эссенции, 10 г соли, 5 яиц.

Для мучной крошки : 200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 желток, 2 г ванильной пудры.

Способ приготовления:

Тесто приготовить опарным способом.

Раскатать пласт толщиной 1 см, положить на противень, смазанный маслом, поверхность пласта смазать яйцом, посыпать мучной крошкой, дать полную расстойку и выпекать при 210—230 градусах. Остывший пирог разрезать на порционные куски.

Для приготовления мучной крошки сливочное масло, сахар, муку, яичные желтки и ванильную пудру тщательно растереть и протереть через редкий грохот.

Если крошка при растирании сделалась пластичной, то ее нужно охладить или добавить муки, и наоборот, если не вся мука растирается в крошку, следует добавить масло или яичные желтки.

Пирог с заварным кремом

Ингредиенты:

Для теста : 3 кг муки, 700 г сахара, 500 г столового маргарина, 100 г дрожжей, 1 л молока, 10 яиц.

Для крема : 200 г муки, 1 л молока, 200 г сахара, 8 яиц, ванилин.

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое тесто. Готовое тесто раскатать пластом толщиной 1 см и положить пласт на противень, смазанный маслом; дать полную расстойку и смазать поверхность теста яйцом.

Наполнить заварным кремом кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 6—8 мм и выпустить крем через пирог (с угла на угол) прямыми линиями на расстоянии 1 см одна от другой.

Выпекать при температуре 250 градусов.

Рулет с зеленью

Ингредиенты:

1/2 кг теста, 3—4 ст. л. растительного масла, по 1/2 пучка зелени (кинза, укроп, петрушка), 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления: Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 1 см, смазать растительным маслом, посыпать рубленой зеленью и слегка подсолить. Свернуть рулет и аккуратно переложить его на лист. Можно посыпать его сверху тмином, наколоть в нескольких местах ножом, смазать крепким чаем.

Пирог глазированный

Ингредиенты:

Для теста : 600 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1—2 яйца, 10 г дрожжей, 30 г изюма, 250 мл воды, соль.

Для сиропа : 75 г сахара, 5 мл коньяка, 70 мл воды.

Для помады : 40 г сахара, 10 мл воды.

Способ приготовления:

Дрожжевое опарное тесто с изюмом разделить на куски весом по 1 кг, которые в свою очередь разрезать на 4 равные кусочка.

Раскатать их жгутами длиной 40 см и уложить все четыре жгута в смазанные маслом специальные формы (дно этих форм состоит из четырех полуцилиндров).

После полной расстойки выпекать пирог в течение 15 минут при 210—220 градусах. Через 6—12 часов после выпечки пирог пропитать ароматизированным сиропом.

Пирог с повидлом или джемом

Ингредиенты:

500 г муки, 35 г сахара, 30 г маргарина, 30 г яиц или меланжа, 15 г дрожжей, 200 мл воды, 350 г повидла или джема (любого), соль.

Способ приготовления:

Раскатать из дрожжевого теста пласт толщиной 1 см, положить на противень, смазанный маслом, и выровнять.

Джем или повидло подогреть до 30 градусов, нанести его на пласт теста и уложить сверху крест-накрест полоски теста.

После полной расстойки пирог смазать яйцами, выпечь при 230—240 градусах, охладить и разрезать на порции весом по 75—100 г.

Пирог московский с творогом

Ингредиенты:

Для теста : 500 г муки, 60 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 10 г дрожжей, 250 мл воды, 1 яйцо (для смазки пирога), соль.

Для начинки : 1 кг творога, 300 г сахара, 30 г муки, 2 яйца, ванилин.

Способ приготовления:

Из опарного теста сформовать открытый или полуоткрытый пирог.

Начинку приготовить, как описано в рецепте «Фарш из творога».

Края и всю поверхность пирога смазать яйцом, дать полную расстойку и выпекать при 215—225 градусах.

Пирог московский со свежими фруктами

Ингредиенты:

Для теста : 250 г муки, 25 г сахара, 15 г сливочного масла, 5 г дрожжей, 150 мл воды, соль.

Для желе : 200 г сахара, 10 г агар-агара, 100 мл воды.

Для начинки : 700 г яблок, груш и персиков.

Способ приготовления:

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом. Разделить готовое тесто на куски весом по 200 г, скатать в форме шара и через 5 минут раскатать скалкой круглую лепешку толщиной 0,4—0,6 см. Положить лепешку в форму, смазанную маслом, так, чтобы края лепешки закрывали изнутри края формы. Формы могут быть с гладкими краями или гофрированные.

Тесто, уложенное в форму, оставить для расстойки; через 20—30 минут смазать яйцами, проколоть в нескольких местах палочкой, выпекать в течение 15—20 минут при 215—225 градусах и затем охладить.

Подготовленные яблоки, груши и персики нарезать на дольки или ломтики, перемешать с сахаром и оставить на 3—4 часа для насыщения фруктов сахаром и отделения сока.

Для приготовления желе агар промыть, добавить воду по норме и варить 5—8 минут до полного растворения, процедить, немного охладить, добавить сок от фруктов, а фрукты красиво уложить на пирог. Когда желе остынет и делается немного тягучим, залить пирог коричневым желе.

Домашний пирог с маком

Ингредиенты:

Для теста : 380 г муки, 100 г сахара, 150 г сливочного маргарина, 140 г меланжа, 25 г дрожжей, 60 мл воды, соль.

Для начинки : 90 г мака, 30 г сахара, 1/2 ч. л. меда.

Для сиропа : 30 г сахара, 20 мл воды, 20 мл вина (любого).

Для помады : 60 г сахара, 20 мл воды, 1/2 ч. л. какао-порошка, 100 г меланжа (для смазки).

Способ приготовления:

Кусок домашнего опарного теста раскатать толщиной 1,5—2 см и разрезать на длинные полосы шириной 12—13 см.

На полосы теста уложить подготовленный фарш из мака и закрутить их в виде рулетов. Разрезать рулеты на куски по 100 г и положить на ребро на противень, смазанный маслом.

При изготовлении крупных весовых изделий рулет, не разрезая на порционные куски, завернуть в спираль.

После полной расстойки изделия смазать водой и выпекать: мелкие изделия при 240—250 градусах, а крупные – при 220—230 градусах.

После выпечки и остывания рулет промочить в заранее приготовленным сиропе, а затем заглазировать шоколадной помадкой.

Московский пирог со свежими ягодами

Ингредиенты:

Для теста : 250 г муки, 25 г сахара, 15 г сливочного масла или маргарина, 5 г дрожжей, 150 мл воды, соль.

Для начинки : 650 г клубники, малины и вишни.

Для желе : 250 г сахара, 5 г агар-агара, 120 мл воды.

Способ приготовления:

Этот пирог готовится так же, как и пирог со свежими фруктами.

Для начинки применяются: клубника, малина, вишня – всего 650 г, остальные *Ингредиенты:* те же, что и в предыдущем рецепте.

Караваи, булочки, крендели, рулеты

Основной рецепт сдобного дрожжевого теста

Ингредиенты:

60 г дрожжей, 2 стакана молока (теплого), 200 г сметаны или 150 г сливочного масла (маргарина), 2 яйца, 1 ч. л. соли, 5 столовых ложек сахара, 1 кг муки.

Способ приготовления:

Все продукты должны быть комнатной температуры. Подогретое молоко вылейте в посуду, в которой вы будете замешивать тесто, и растворите в нем дрожжи. Вбейте туда яйца, но не взбивайте их, добавьте сметану, масло или маргарин. Все тщательно перемешайте деревянной ложкой. В полученную смесь всыпьте сахар, соль, а затем постепенно всыпьте муку, не переставая размешивать.

Правильно замешенное тесто представляет собой ровную, гладкую массу без комков, не прилипает к ложке, не пристает к стенкам посуды.

Лучше всего месите тесто рукой, она поможет более точно определить нужную консистенцию. Если оно пристает к пальцам, то, значит, его нужно продолжать месить, а если это не помогает, то добавьте еще немного муки.

Замешенное тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило. Тесто должно увеличиться в объеме в три раза. Когда это произойдет, обомните его рукой, смачивая ее холодной водой. После чего снова поставьте в теплое место.

Когда тесто подойдет во второй раз – оно готово к разделке. Расформованное тесто уложите на противень, тщательно смазанный растительным маслом, чтобы у вас потом не возникло проблем со снятием готовых изделий с противня.

Разделанному тесту дайте еще 10—15 минут на подъем, перед тем как поставить в духовку, – это будет третий подход, или расстойка.

После этого противень поместите в духовку, разогретую до 200 или 220 градусов, в зависимости от того, как температура указана в каждом конкретном рецепте.

Сдобное дрожжевой тесто на растительном масле

Ингредиенты:

1 ст. л. сухих дрожжей (50 г), 1 ст. л. растительного масла, 1 стакан молока, 1 яйцо, 8 столовых ложек сахара, 1 ч. л. соли, 1 кг муки.

Способ приготовления:

Муку два раза просейте. В слегка подогретое молоко, но ни в коем случае не горячее, положите дрожжи и оставьте их на 10—15 минут в теплом месте, чтобы они полностью растворились. После того как дрожжи разойдутся, влейте туда теплое растительное масло, размешайте, вбейте яйцо, положите сахар, соль и еще раз перемешайте.

После этого начинайте небольшими порциями всыпать в полученную массу муку до тех пор, пока замешенное тесто не будет прилипать к руке или ложке, в зависимости от того, чем вы его перемешиваете.

Тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подходило. После того как оно увеличится в объеме в два-три раза, обомните его рукой, смоченной в холодной воде.

Только не очень увлекайтесь, так как сдобное тесто не любит, чтобы его долго мяли, потому что при этом оно теряет некоторые свои свойства и будет долго подходить во второй раз, не будет уже таким мягким и воздушным. Когда оно подойдет во второй раз – можно приступать к разделке.

Каравай старорусский

Ингредиенты:

10—15 стаканов муки, 80—100 г дрожжей, 4—5 стаканов молока, 6—8 яиц, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 2/3 стакана изюма, 1 ст. л. меда, соль.

Способ приготовления: Приготовить опару. Поставить ее в теплое место для брожения на 2—3 часа. Когда опара поднимется и начнет оседать, положить в нее мед, яйца, изюм, сметану, масло и вымешивать, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды. Затем поставить в теплое место для брожения. Когда объем теста увеличится в 2 раза, обмять его и снова оставить для брожения и подъема. После этого тесто хорошо выбить на столе и положить в форму, смазанную жиром. Поверхность каравая украсить фигурками из теста. Поставить форму в теплое место на 30 минут для подъема, затем поверхность каравая смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке до образования румяной корочки.

Девичник – свадебный каравай

Ингредиенты:

2 кг муки, 50 г дрожжей, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1/2 л молока, 3 яйца, 1 щепотка соли.

Способ приготовления:

Сделать крутое дрожжевое тесто, припорошить его мукой, прикрыть полотенцем, оставить в теплом месте для расстойки. Когда тесто поднимется, подмесить его, вновь припорошить мукой, покрыть и опять оставить для расстойки на 1,0—1 1/2 часа. Когда тесто поднимется во второй раз, выложить его на стол, тщательно вымесить и закатать в шар, который положить на противень, смазанный маслом.

Из куска теста раскатать длинный тонкий жгут, разрезать его на две равные части, свить из них веревочку, которой обвить уложенный на противень шар. Предварительно смазав край его желтком, прижать веревочку плотнее к караваю, затем также смазать желтком и веревочку.

Каравай украсить розами, лилиями и трехлистниками. Свадебный каравай оформляется пышно, празднично:

на золотистом фоне ярко контрастируют нежные чайные бутоны и розы, светлые магнолии и трехлистники.

Для цветов и листиков надо из воды, муки и дрожжей (без добавок сахара) приготовить очень крутое, так называемое тертое тесто. На стол насыпать немного муки и втирать ее в комок теста до тех пор, пока оно не приобретет пластичность. Готовность определяется чутьем, на глаз, основной показатель готовности – состояние теста, его консистенция, структура, а главное – пластичность.

Тесто раскатать слоем 0,1—0,2 см, вырезать тонким острым лезвием ножа заготовки, похожие на раскрытый парашюттик. Плотно соединить противоположные концы заготовок и вставить друг в друга так, чтобы каждый последующий лепесток перекрывал предыдущий, как бы обнимая его, образуя бутон, розу. Для бутона достаточно 3—4 лепестка, для розы 5—6.

Для магнолии 5 лепестков соединить в ряд последовательно, плотно скрепив их в центре. Чтобы сделать веточку, надо раскатать пальцами тонкий жгутик и сделать крошечными ножничками надрезы – шипы розы, уложив ветвь на смазанную яйцом поверхность каравая. Далее надо острым ножиком из тонко раскатанного теста вырезать листик, по краю

сделать неглубокие надрезы, посередине продавить прожилки и плотно соединить по три листка, прикрепив к ветви.

Секрет приготовления различного колера состоит в том, что тесто без сахара не колеруется при выпечке, изделие будет иметь светлый цвет, в то же время с сахаром оно приобретает золотисто-коричневый оттенок, к тому же смазывание поверхности каравая яичным желтком придаст ему янтарный цвет и как бы лакированную поверхность. Если розы, магнолии, веточки, трехлистники смазать только белком или водой, то при выпечке сохранится их нежный светлый тон.

В общей сложности изготовление свадебного каравая занимает часов 8—10. Выпечка – самый ответственный момент. Выпекают каравай при температуре 230—240 градусов до готовности – примерно 1 час 15 минут.

Каравай из белого хлеба

Ингредиенты:

1—2 булки, 1 1/2 стакана молока, 4 яйца, 4 куска сахара, 1—1 1/2 ст. л. сливочного масла, лимонная цедра, сахар, сливки.

Способ приготовления:

Взять черствую пшеничную булку, срезать верхнюю корку, а мякиш натереть на терке, сложить в чашку, влить молока, растереть ложкой, дать постоять час, чтобы булка разбухла, потом опять растереть булку до однородности, всыпать 4 куска сахара (можно прибавить 50 г масла), вбить 4 яйца, размешать, сложить в форму, поставить в духовку на 1/2 часа.

Для вкуса можно положить лимонной цедры с 1/2 лимона.

Подать отдельно сахар и сливки или молоко, или какой-нибудь сладкий соус.

Булочки к чаю

Ингредиенты:

Тесто, растительное масло, сахар, цедра лимона или апельсина, мак, мелко изрубленные орехи (любые).

Способ приготовления:

Тесто раскатать тонким слоем, всю его поверхность смазать растительным маслом и посыпать сахаром, смешанным либо с корицей, либо с цедрой, либо с маком или же толчеными орехами. Свернуть плотный рулет и нарезать его на кусочки толщиной около 3—3 1/2 см.

Нижний срез хорошо слепить и слегка обмакнуть в муку, верхний же немного раздвинуть, чтобы получилась красивая розочка. Выкладывать на лист на расстоянии друг от друга, чтобы розочки не слипались при выпечке.

Булочки можно выпекать и следующим образом: разделить тесто на кусочки весом примерно 100 г, раскатать в тонкие овальные лепешки, смазать поверхность маслом и посыпать так же, как и в предыдущем случае. Свернуть рулетик.

Всевозможные формы булочек

Далее можно придавать булочкам разнообразную форму:

- булочки можно приготовить в форме бантика – середину рулетика отметить тупой стороной ножа и сделать 2 продолговатых разреза от отметки до концов рулетика, оставляя середину. При выпечке слои теста раскроются, покажется слоистый рисунок;

- булочки можно приготовить в форме сердечка – рулетик сложить пополам, сделать глубокий продольный разрез на изгибе и слегка развернуть половинки слоями вверх;

- булочки можно приготовить в форме снопика – на один конец рулетика нанести тупой стороной лезвия ножа наметку и глубокий, до основания, разрез вдоль рулетика и развернуть обе половинки слоями вверх;

- приносит в дом добро и удачу булочка-подковка – рулетик свернуть подковкой и сделать частые поперечные надрезы с наружной поверхности, посыпать сверху орешками или корицей;

- хороши и очень популярны булочки-рогалики – тесто раскатать в виде тонкой круглой лепешки, разрезать на равные сектора, обильно смазать растительным маслом, завернуть каждый сектор, начиная от основания, к вершине треугольника, загнуть подковой, смазать поверхность рогалика растительным маслом и посыпать крупной солью или крупным сахаром, либо маком, орехами, корицей, кунжутом и т. д.;

- оригинальна булочка-косичка – тесто раскатать, нарезать на равные жгуты и сплести косичками, смазать маслом и обсыпать сверху любой посыпкой;

- красиво выглядит также булочка-витушка – она выполняется из двух жгутов, перевитых в виде веревочки.

Можно изготовить булочки из слоеного дрожжевого теста, для этого тесто надо раскатать тонким слоем, смазать растительным маслом, посыпать сахаром, сложить конвертом.

Аккуратно раскатать снова, повторить все операции. Прodelать так 3—4 раза, посыпая слегка тесто мукой.

Последний раз раскатать тесто и формочкой с острыми краями вырезать булочки различной формы либо острым ножом нарезать на жгуты и свить из них булочки в виде косичек или веревочек.

Сверху готовые булочки можно посыпать сахарной пудрой.

Булочка ванильная

Ингредиенты:

700 г муки, 100 г столового маргарина, 150 г сахара, 50 г меланжа, 15 г соли, 250 мл воды, 15 г дрожжей, 1 г ванилина, 15 г растительного масла (для смазки листов), 30 г меланжа (для смазки изделий).

Способ приготовления:

Дрожжевое опарное тесто разделить на части и скатать шарики весом по 100—115 г.

Положить булочки швом вниз на противень, смазанный жиром (расстояние между булочками должно быть 10—12 см), дать полную расстойку, смазать яйцами и выпекать при 230—240 градусах.

Бриошь (булочка сдобная)

Ингредиенты:

1 кг муки, 150 г сахара, 200 г сливочного или топленого масла, 2 яйца, 10 г соли, 15 г дрожжей, 300 мл воды, 20 г муки (для подпыливания), 10 г растительного масла (для смазки листов), 1 яйцо (для смазки изделий).

Способ приготовления: Дрожжевое опарное тесто разделить на куски весом по 70—100 г, а затем каждый кусок – на четыре кусочка, которые скатать, придав форму шариков. На противень, смазанный маслом, положить три шарика таким образом, чтобы получился треугольник, а четвертый шарик уложить сверху.

Бриошь-2

Кусочки теста весом по 50 г, скатанные в форме шариков, положить на смазанный маслом противень и через 10—15 минут сделать углубление четырьмя пальцами, в которое поместить шарик из теста весом 20—25 г.

Бриошь-3

Из теста весом 70 г сформовать круглую булочку, положить на противень, смазанный маслом, и через 15—20 минут тупой выемкой диаметром в 3 см, смоченной в растопленном жире, надавить по середине булочки.

У круглой булочки на боковой стороне сделать ножницами три надреза.

После полной расстойки смазать булочки яичным желтком и выпекать в течение 6—8 минут при 270—290 градусах.

Готовая булочка должна иметь правильную форму, румяную блестящую поверхность, пышный мякиш; диаметр ее 10 см, высота 5—6 1/2 см.

Булочка с тмином

Ингредиенты:

1 кг муки, 220 г сахара, 200 г маргарина, 10 г соли, 20 г дрожжей, 150 мл воды, 50 г муки (для подпыливания), 1 яйцо (для смазки изделий), 5 г тмина, 30 г сливочного масла (для отделки изделий), 5 г растительного масла (для смазки противней).

Способ приготовления:

Из опарного дрожжевого теста сформовать булочки, придав им круглую форму, положить на противень на расстоянии 5—8 см одна от другой и дать неполную расстойку.

Сделать углубление в центре булочки, растянуть его в ширину, дать полную расстойку, смазать яйцами, посыпать тмином, положить кусочек масла и выпекать при 260—270 градусах.

Булочка школьная

Ингредиенты:

1 кг муки, 25 г сахара, 25 г сливочного масла, 10 г соли, 100 г меланжа, 25 г дрожжей, 300 мл воды, 16 г растительного масла (для смазки листов).

Способ приготовления: Дрожжевое опарное тесто разделить в виде шариков, положить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку (60—70 минут), смазать яйцами и выпекать в течение 10—15 минут при 250—270 градусах.

Булочка повышенной калорийности с орехами

Ингредиенты:

1 кг муки, 200 мл молока, 80 мл воды, 250 г сахара, 150 г маргарина, 10 г соли, 150 г меланжа, 30 г дрожжей, 200 г изюма, 1 яйцо (для смазки изделий), 1 г ванилина, 20 г орехов (любых, для посыпки), 1 г шафрана.

Способ приготовления: Приготовить дрожжевое опарное тесто с добавлением шафрана, сформовать круглые булочки, дать полную расстойку, смазать яичными желтками, посыпать рублеными орехами и выпекать при 240—250 градусах.

Булочки лимонные и шафранные

Ингредиенты:

1 кг муки, 200 мл молока, 500 мл воды, 300 г сахара, 200 г маргарина, 10 г соли, 25 г дрожжей, 3 яйца.

Способ приготовления: Приготовить круглые булочки так же, как и в предыдущем рецепте, но в тесто для лимонных булочек добавить лимонную эссенцию (10 г на 100 шт.), а для шафранных булочек – раствор шафрана (0,8 г на 100 шт.).

Булочка пряная

Ингредиенты:

1 кг муки, 150 г сахара, 200 г маргарина, 400 мл воды, 10 г соли, 20 г дрожжей, 2—3 яйца, 2 г кардамона, 2 г мускатного ореха, 2 г лимонной эссенции.

Способ приготовления:

Приготовить опарное тесто.

Пряности мелко растереть, просеять через частое сито и добавить в тесто при замешивании.

Сформовать булочки из четырех шариков теста: три шарика расположить в виде треугольника на противне, смазанном жиром, а четвертый шарик поставить наверх.

После полной расстойки смазать яйцами и выпекать при 220—230 градусах.

Булочка слоеная

Ингредиенты:

300 г муки, 50 г сахара, 1—2 яйца, 40 мл молока, 10 г дрожжей, 2 г соли, 100 мл воды, ванилин, 15 г муки (для подпыливания), 50 г сливочного масла (для слоения), 5 г масла (для смазки противней), 1 яйцо (для смазки булочек).

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое слоеное тесто, раскатать ровный прямоугольный пласт толщиной 0,8 мм и разрезать на небольшие куски квадратной формы весом по 50—60 г. Углы квадрата загнуть к центру и немного прижать. Разделанные булочки поместить на противень, смазанный маслом в месте соприкосновения одной булочки с другой, так как при расстойке изделия слипаются.

При расстойке смазать яйцами поверхность булочки и выпекать в течение 12—15 минут при 260—280 градусах.

Булочка с кремом

Ингредиенты:

Для опары: 700 г муки, 40 г дрожжей, 600 мл воды.

Для теста : 700 г муки, 100 г сахара, 30 г подсолнечного масла, 200 г меланжа, 15 г соли.

Для крема : 250 г сахара, 110 мл теплой воды.

Способ приготовления:

Масло растительное рафинированное для противней – 15 г, яйца для смазки изделий – 50 г, сахарная пудра для отделки – 30 г.

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики и уложить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку (от 30 минут до 1 1/2 часа), смазать яйцами и выпекать в течение 10—12 минут при 240—250 градусах.

Остывшую булочку надрезать, при помощи кондитерского мешка наполнить кремом и посыпать сахарной пудрой.

Для крема сахар смешать с водой, прокипятить до температуры 115 градусов. Одновременно размягчить масло и, взбивая, постепенно добавить в него охлажденный сироп.

Булочка глазированная

Ингредиенты:

Для теста : 550 г муки, 100 г сахара, 60 г маргарина, 3—4 яйца, 1 г мускатного ореха, 40 мл воды, 15 г дрожжей, 100 мл молока.

Для сиропа : 50 г сахара, 1 г фруктовой эссенции, 40 мл воды.

Для помады : 50 г сахара, 10 мл воды.

Способ приготовления:

Тесто, приготовленное опарным способом, разделить на куски по 70—80 г и уложить в формочки, смазанные маслом. Дать тесту полную расстойку и выпекать при температуре 220—230 градусов.

Булочки охладить, промочить их сиропом и заглазировать белой или розовой помадой.

Булочка с джемом

Ингредиенты:

260 г муки, 40 г сахара, 25 г сливочного масла или сливочного маргарина, 20 г яиц, 10 г дрожжей, 2 г соли, 120 мл воды, 10 г муки (для подпыливания), 10 г растительного масла (для противней), 100 г начинки (варенье, повидло, джем), 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Сформовать булочки круглой формы из дрожжевого опарного теста и уложить их так, чтобы швы были наверху. Через 5 минут раскатать лепешки, положить фруктовую начинку, края лепешек плотно соединить. Поместить булочки на противень, дать полную расстойку и выпекать при температуре 220—230 градусов.

Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Булочка с орехами

Ингредиенты:

600 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 10 г дрожжей, 50 г орехов (любых) или миндаля, 60 г яйца или меланжа, соль.

Способ приготовления:

Из дрожжевого слоеного теста раскатать пласт толщиной 1 см, разрезать его на полоски длиной 20 см. Отрезанную полоску скрутить в виде веревки, а затем завернуть в спираль, конец которой подложить под булочку.

После полной расстойки булочку смазать яйцами и посыпать орехами или миндалем. Выпекать изделия при 250—260 градусах.

Слойка с марципаном

Ингредиенты:

Для теста : 500 г муки, 150 г сливочного масла, 80 г сахара, 15 г дрожжей, 100 г яйца или меланжа, 5 г соли, 160 мл воды, 25 г муки (для подпыливания).

Для помады : 50 г сахара, 20 мл воды.

Для начинки : 80 г миндаля или орехов (любых), 15 г сахара, 30 г яйца или меланжа.

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое слоеное тесто, раскатать пластом толщиной 0,8—1 см, разрезать на куски, придав клинообразную форму и положить начинку. Завернуть тесто рулетом, загнуть его в виде подковки, положить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку и выпекать при 250—260 градусах.

Изделия смазать помадой и посыпать рубленым миндалем или орехами.

Для начинки миндаль или орехи измельчить на терке (можно миндаль смешать с сахаром), добавить 1/4 часть яиц, полагающихся по норме, пропустить два раза через вальцовку или мясорубку с частой решеткой, после чего добавить остальные яйца.

Слойка с повидлом

Ингредиенты:

400 г муки, 100 г сливочного масла, 140 мл воды, 80 г сахара, 12 г дрожжей, 1 яйцо или меланж, 5 г соли, 100 г повидла (любого), масло (для смазки противней).

Способ приготовления: Из дрожжевого слоеного теста раскатать пласт толщиной 1 см; в длину пласта отрезать полоску шириной 10—12 см. Вдоль по середине полоски выпустить из кондитерского мешка повидло, загнуть оба края полоски над повидлом и защипнуть тесто. Изделие повернуть швом вниз, слегка прижать и нарезать; затем положить слойку на противень, смазанный маслом, после расстойки смазать их яйцами и выпечь при 250—260 градусах.

Слойка плетеная

Ингредиенты:

500 г муки, 50 г сливочного масла, 2—3 яйца, 80 г сахара, 15 г дрожжей, 150 мл молока, 1 г кардамона, 1 г мускатного ореха, 1/2 г лимонной эссенции, 100 г сливочного масла (для слоения), 100 г сахара, 30 г миндаля (для посыпки), соль.

Способ приготовления:

Дрожжевое слоеное тесто раскатать пластом толщиной 2 см и шириной 30 см. Нарезать на ровные полоски весом по 180—200 г, которые скрутить в виде жгута.

Сплести косу из трех жгутов, положить в длину противня, дать почти полную расстойку, смазать яйцами и посыпать рубленым миндалем. Выпекать слойку при температуре 220—230 градусов, после чего разрезать на пять порций.

Булочка с курагой

Ингредиенты:

1 кг муки, 200 г сахара, 100 г маргарина, 300 мл молока, 10 г соли, 20 г дрожжей, 2—3 яйца, 200 г кураги, 1 г кардамона, 2 г мускатного ореха.

Способ приготовления:

Приготовить опарное тесто. Кардамон и мускатный орех мелко растереть и положить в тесто во время замешивания. Курагу промыть, нарезать мелкими кубиками и добавить в тесто во время обминки вместе с жиром.

Сформовать булочки, уложить их на противень по два рядом. После полной расстойки смазать булочки на противне яйцом и насыпать сахар в виде двух маленьких горок.

Детская фигурная сдоба

Ингредиенты:

1 кг муки, 20 г патоки, 250 г сахара, 100 г сливочного масла или сливочного маргарина, 1/2 л воды, 10 г соли, 15 г дрожжей, 1 г ванилина, изюм, 50 г муки (для подпыливания), 10 г подсолнечного масла (для противней), 10 г сахарной пудры (для обсыпки), 1 яйцо (для смазки изделий).

Способ приготовления:

Разделить опарное тесто на кусочки по 50—60 г или 100—115 г. Кусочки теста сформовать в виде различных фигурок, положить на противень, смазанный маслом, и после 60—75 минут расстойки при 30—35 градусах смазать яичными желтками. В фигурках, изображающих животных, сделать глаза из изюма.

Выпекать изделия в течение 8—10 минут при 240—250 градусах. Готовые изделия должны иметь блеск.

Калачи «Питерские»

Ингредиенты:

800 г муки (в том числе 70 г для подпыливания), 50 г сахара, 25 г сливочного маргарина, 350 мл воды, 10 г соли, 10 г дрожжей, 10 г сливочного масла (для смазки изделий), 5 г растительного масла (для смазки противней), 1 яйцо (для смазки изделий).

Способ приготовления: Разделить дрожжевое опарное тесто на куски по 100—115 г, подкатать в виде круглых лепешек, а через 5—8 минут тонко раскатать. Полукруглой выемкой на расстоянии 1,5—2 см от края высесть половину круга. Образовавшийся язычок слегка смазать растопленным маслом и отогнуть на заготовку калачика. Положить калачик на противень, дать полную расстойку, смазать яйцом и выпекать в течение 10—15 минут при 240—260 градусах.

Крендель

Крендели делают из опарного сдобного теста с добавлением изюма и цукатов.

Тесто раскатывают жгутом длиной 50 см так, чтобы концы его были намного тоньше, и сворачивают в форме восьмерки, буквы «В» и др. Крендель кладут на противень, расстаивают, смазывают яйцом, сверху посыпают рубленными орехами или тертым тестом и выпекают при температуре 200—220 градусов. Готовый крендель посыпают сахарной пудрой.

Крендель можно сформовать из четырех жгутов одинаковой длины.

Крендель с орехами и миндалем

Ингредиенты:

Для теста : 600 г муки, 140 г сахара, 100 г столового маргарина, 20 г дрожжей, 200 г молока, 2 яйца.

Для начинки : 40 г миндаля, 200 г орехов (любых), 40 г сахарной пудры, 2 яйца, 1 г ванилина.

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое опарное тесто с изюмом, цукатами и шафраном. Сформовать тесто в виде кренделя. После расстойки и смазки посыпать его рубленым миндалем, орехами или мучной крошкой и выпечь при 210—220 градусах. Крендель посыпать сахарной пудрой или заглазировать помадой и посыпать жареным очищенным и измельченным миндалем.

Примечание. Крендель можно приготовить из теста с любым содержанием сдобы, но более густой консистенции.

Крендели в воде

Ингредиенты:

1 кг муки, 50 г сливочного маргарина, 450 мл воды, 10 г соли, 25 г дрожжей, 15 г тмина.

Способ приготовления:

Тесто приготовить опарным способом густой консистенции, разделить на кусочки весом по 50—60 г, сбрызнуть водой и раскатать жгут длиной 30 см с утолщенной серединой. Жгут завернуть в виде кренделя, положить на противень, смазанный жиром, дать неполную расстойку, затем опустить крендели в соленую кипящую воду и нагревать до тех пор, пока они не всплывут.

Вынуть шумовкой, выложить на сито, а затем на противень, посыпать тмином и выпекать при 250—270 градусах.

Крендельки

Ингредиенты:

1 кг муки, 1/4 стакана дрожжей (густых), 1 стакан воды, соль.

Способ приготовления:

Замесить довольно густое тесто из муки, дрожжей и соленой воды, дать слегка подняться, хорошо выбить тесто, опять дать подняться. Сделать крендели, опустить их в кипяток, когда всплывут, вынуть шумовкой и поставить в духовку выпекать.

Когда крендельки с одной стороны подрумянятся, перевернуть их на другую сторону.

Крендельки с маком

Ингредиенты:

3 стакана молока (теплого), 1/2 стакана сливочного масла, 1/2 стакана дрожжей (густых), 3 яйца, немного соли, мак и мука в равном количестве.

Способ приготовления:

Замесить тесто так, чтобы оно было не очень густое. Вымесить хорошо, дать подняться.

Сделать крендельки, сложить на лист, когда поднимутся, намазать яйцом, посыпать маком, поставить выпекать.

Крендели еврейские

Ингредиенты:

3 кг муки, 1/2 стакана дрожжей, вода, анис, соль (больше обычного).

Способ приготовления: Замесить густое тесто, хорошо вымесить, накрыть, дать подняться. Сделать крендели, обваляв их в анисе, осушить их слегка перед огнем. Затем опускать крендели в соленый кипяток, помешивая их, чтобы они не лежали на дне кастрюли. Когда всплывут на поверхность, вынуть шумовкой, уложить на противень, сбрызнуть холодной водой, хорошо обсушить и поставить выпекать.

Крендель с шафраном немецкий

Ингредиенты:

600 г муки, 1 1/4 стакана молока (теплого), 1/3 стакана сметаны, 1—2 ст. л. дрожжей, 1 щепотка шафрана, намоченного в роме, 100 г сливочного масла, 1 желток, 1/3 стакана сахара, 1/2 стакана изюма (с коринкой), кардамон.

Способ приготовления: Тесто замесить, дать подняться. Хорошенько выбить, положить добела растертое масло, желток, сахар, изюм и коринку, немного кардамона, дать подняться еще раз. Сделать большой крендель; когда он поднимется на противне, смазать яйцом и поставить выпекать в хорошо прогретую духовку.

Крендельки рассыпчатые к чаю

Ингредиенты:

1 1/2 кг муки, 2 яйца, 2—3 ст. л. дрожжей, 2 ст. л. сливочного масла, вода, тмин, соль.

Способ приготовления: Замесить довольно густое тесто. Когда тесто поднимется, сделать маленькие тоненькие крендельки, дать им еще раз подняться, потом опустить их в кипяток; когда всплывут вынуть и, обсыпав их хорошенько солью и тмином, положить на противень и поставить выпекаться.

Крендельки, плетенки

Ингредиенты:

1/2 л молока (теплого), 1/2 стакана дрожжей, 5 яиц, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана растопленного сливочного масла, мука, лимонная цедра, коринка, миндаль.

Способ приготовления:

Замесить тесто, дать подняться в теплом месте. Когда на тесте сверху сделаются трещины, вбить желтки, растертые добела с сахаром, положить пену из белков и месить тесто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрезать его на столе ножом и чтобы тесто к ножу не приставало.

Влить растопленного масла, лимонной цедры, месить до тех пор, пока не покажутся на тесте пузырьки и тесто не будет отставать от рук и посуды. Дать тесту еще раз подняться, потом на столе раскатать руками небольшие валики, в середине немного толще, к конца поуже, сделать из них крендельки или сплести их, как косу, сложить на противень, намазанный маслом и посыпанный мукой; когда поднимутся, смазать яйцом, посыпать сахаром и корицей, коринкой и миндалем, поставить в духовку.

Вензель

Тесто раскатывают в 3—4 жгута, сплетают их между собой и сворачивают кольцом. Вензель кладут на противень, расстаивают, сверху смазывают яйцом, посыпают тертым тестом и выпекают в течение 25—30 минут при температуре 240—260 градусов.

Вензель можно готовить из слоеного дрожжевого теста: толстый слой теста разрезают вдоль на полоски, сплетают их в виде косы и сворачивают кольцом.

Пирожки

Тесто на дрожжах для пирожков

Ингредиенты:

1 стакан воды, 1 1/2 стакана муки, 10 г дрожжей, 2—3 яйца, 50 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

В стакане воды размешать дрожжи, добавить 1 1/2 стакана муки, замесить тесто, поставить на 2 часа в теплое место. Когда оно поднимется, добавить сахар, соль, положить сливочное масло, 2—3 желтка, растертые с сахаром, замесить, раскатать, сделать пирожки. В течение 3/4 часа дать пирожкам подняться, затем изжарить их на легком огне во фритюре.

Для фарша берут жареные мозги, печенку, говядину, раковые шейки, творог, рыбу, капусту, морковь, рис, картофель, грибы.

Штрицель для пирожков

Штрицелем, или штрейзелем, называется посыпка, приготовленная из муки, масла и сахара. На доску насыпают муку, сахар и добавляют растопленное или размягченное масло, перетирают массу пальцами до получения рассыпчатой крупки. Штрицелем посыпают пироги, батончики, булочки, плюшки.

Пирожки печеные из дрожжевого теста

Ингредиенты:

4 кг муки, 250 г сахара, 100 г маргарина, 50 г соли, 100 г дрожжей, 1 1/2 л воды, 2 1/2 кг фарша, 25 г маргарина (для смазывания противня), 150 г меланжа (для смазывания изделий).

Способ приготовления:

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики. Через 5 минут раскатать из них лепешки круглой формы, положить фарш, края теста плотно соединить и придать изделию форму лодочки.

Пирожки уложить швом вниз на лист, смазанный маслом, дать полную расстойку, смазать яйцами, концом ножа нанести неглубокие линии и выпекать в течение 7—8 минут при 230—240 градусах.

Пирожки печеные из дрожжевого слоеного теста

Ингредиенты:

4 1/2 кг муки, 500 г сахара, 1 кг сливочного масла, 120 г дрожжей, 50 г соли, 25 г растительного масла (для смазки противней), 5—6 яиц (для смазки изделий), 2,8 кг мяса (любого, для фарша), 150 г свиного сала (топленого), 50 г соли, 2 г черного молотого перца, 200 г репчатого лука, 300 г риса.

Способ приготовления:

Разделать слоеное тесто по одному из способов, изложенных ранее. Раскатать пласт толщиной около 5 мм и круглой выемкой диаметром 8—8 1/2 см вырезать лепешки. На середину лепешки положить фарш и накрыть его, приподняв край теста, затем пирожок слегка прижать ладонью.

Пирожки трубочкой

В длину пласта теста нарезать полоски шириной 12—13 см. Вдоль по полоске положить фарш, один край полоски теста перегнуть (по длине) пополам, закрыть фарш и, немного отступя от края, примять рукой. Полученную трубку разрезать острым ножом на куски длиной 5—7 см.

Пирожки треугольные

Нарезать пласт на квадраты (примерно 7×7 см), положить посередине куски фарша, соединить два противоположных угла теста так, чтобы образовался пирожок треугольной формы.

Пирожки уложить на лист, смазанный жиром, и оставить для полной расстойки на 1 час 40 минут – 2 часа при температуре 25—30 градусов. Во время расстойки в помещении не должно быть сквозняка, чтобы на тесте не образовалось корочки. Перед выпечкой поверхность пирожков смазать яйцами, меланжем или сывороткой. Выпекать изделия 7—8 минут при 200—240 градусах.

Пирожки из сдобного пресного теста

Ингредиенты:

360 г муки, 40 г маргарина, 50 г меланжа, 10 г сахара, 5 г соли, 5 г соды, 5 г лимонной кислоты, 130 мл воды, 250 г фарша (любого), 15 г меланжа (для смазки пирожков), 5 г растительного масла (для смазки листа).

Способ приготовления:

Приготовить пресное сдобное тесто. Чтобы изделия получились рассыпчатыми, это тесто следует готовить с добавлением пищевой соды и лимонной кислоты. Питievую соду для более равномерного ее распределения в тесте смешать сначала с небольшим количеством муки, а затем с остальной мукой и просеять. В посуду, в которой замешивают тесто, всыпать муку, добавить меланж или яйца, смешанные с сахаром, растопленное масло или маргарин, затем влить воду, предварительно растворив в ней кислоту и соль. После этого быстро замесить тесто и охладить его при температуре 10—12 градусов в течение часа.

Охлажденное тесто легче растягивается – оно не прилипает к столу и не затягивается при формовке изделий.

Раскатать четырехугольный пласт толщиной 3—5 мм и круглой выемкой вырезать лепешки весом по 50—60 г. На середину лепешки положить фарш, края теста соединить, после чего изделие поместить на лист, смазать яйцом и выпечь при 230—240 градусах.

Пирожки «Мадэлен»

Ингредиенты:

200 г муки, 10 яиц, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 щепотка лимонной цедры, 1 щепотка соли.

Способ приготовления:

Взять 10 яиц, отделить белки от желтков, взбить желтки, прибавив в них 200 г сахара, щепотку лимонной цедры и немного соли; всыпать 200 г самой лучшей муки, размешать хорошенько, прибавить в эту смесь сливочного масла и белки, взбитые в пену.

Когда тесто будет готово, смазать маслом маленькие формочки, наполнить их тестом, поставить в духовку; как будут готовы, подавать. Формочки можно заменить большой бумажной коробкой, смазанной маслом, в которую выливается тесто; когда оно испечется, можно нарезать его и придать какую угодно форму.

Слоеные пирожки с мозгами

Ингредиенты:

400 г телячьих мозгов, 2 1/2 стакана воды, 1 г красного молотого перца, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. соли, 1 луковица, 1/2 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. муки, 1/2 стакана сметаны, 1 г мускатного ореха, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. мелко нарезанной петрушки.

Способ приготовления:

Приготовить тесто (как указано в предыдущем рецепте), взять мозги из 1 телячьей головы, вымочить в воде, опустить в 2 1/2 стакана кипятка с 10 зернами красного перца, лаврового листа, с 1 столовой ложкой уксуса и 1 чайной ложкой соли. Кипятить 10 минут, вынуть, нарезать кусочками.

1 луковицу поджарить в 1/2 ложке масла, положить 2 чайных ложки муки, 1/2 стакана сметаны, вскипятить. Положить мозги, всыпать немного мускатного ореха, укропа, соли, 1 чайную ложку лимонного сока.

Нафаршировать пирожки в виде рога изобилия, поставить в духовку на 5 минут, посыпать жаренной петрушкой.

Пирожки с картошкой

Ингредиенты:

1 кг картофеля, 3—4 луковицы, растительное масло, соль.

Способ приготовления: Сварить картошку, слить отвар, размять ее и добавить к пюре обжаренный измельченный лук. Остывшую начинку класть на раскатанные лепешки теста, защипывать края и обжаривать в большом количестве разогретого растительного масла. Класть слепленные пирожки нужно обязательно в горячее масло, так как если масло будет нагрето мало, то оно сильно впитывается в тесто и пирожки получаются не такие вкусные. Сначала нужно слепить все пирожки, раскладывая их на посыпанном мукой столе или на подносе, а уже потом жарить.

Слоеные пирожки в виде рога изобилия с кремом «Бешамель»

Ингредиенты:

1 кг слоеного теста, 1 яйцо.

Для «бешамеля»: 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана молока или сливок, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. лимонной цедры, 1 ч. л. ванили или корицы.

Способ приготовления:

Замесить слоеное тесто, раскатать на полоски. На конусовидных палочках, смоченных водой, свернуть пирожки в виде рога изобилия. Намазать их яйцом, подсушить и поставить в духовку. Запечь, снять с палочек. Наполнить формочки сладким кремом «Бешамель» и сразу подавать.

«Бешамель» приготовить из 1 ложки сливочного масла, 1/2 стакана муки, 1 1/2 стакана молока (сливок), прокипятить, всыпать сахар и лимонную цедру, ваниль или корицу, предварительно истолченную с сахаром.

Слоеные пирожки с печеночным фаршем и ромом

Ингредиенты:

1 телячья печень, 400 г шпика, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 1/4 вымоченной белой булки, 75 г мадеры, 1 ст. л. рома, мускатный орех, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Телячью печень, шпик и 1 луковицу нарезать тонкими кусками, прибавить черного перца, соли, лаврового листа, сварить в кастрюле на фритюре. Затем слить жир и мясо истолочь в ступке, прибавить 1 ложку сливочного масла, 1/4 вымоченной белой булки, размешать, влить рюмку мадеры, 1 ложку рома, всыпать мускатного ореха, соли.

Нафаршировать этим фаршем пирожки в виде рога изобилия и поставить в духовку на 5 минут.

Слоеные пирожки с фаршем из телятины

Ингредиенты:

100 г почечного жира, 100 г говядины, 1 белая булка, 1 луковица, 2 яйца, по 20 г петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления:

Толкут в ступке 100 г почечного жира (пестик нагревать в горячей воде). 100 г говядины измельчить, изжарить, смешать с белой булкой, 1 печеной луковицей, перцем, солью, 1 сырым яйцом, укропом, петрушкой, все это размешать.

Приготовить тесто, начинить его фаршем, пирожки смазать яйцом, поставить в духовку. Посыпать поджаренной зеленой петрушкой.

В говяжий фарш иногда добавляют маленькую вымоченную селедку.

Слоеные пирожки с капустой и морковью

Ингредиенты:

200 г капусты, 1 луковица, 2 яйца, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: 200 г капусты (моркови), 1 луковицу мелко изрубить, посолить, изжарить в масле с красным перцем, в фарш всыпать круто сваренные, измельченные яйца. Далее готовят, как и в предыдущем рецепте.

Русские пирожки со свежими грибами

Ингредиенты:

400 г грибов (любых), 1 луковица, 50 г измельченной зелени петрушки и укропа, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления:

Взять 400 г шляпок боровиков, шампиньонов, сморчков, разрезать их на 4 части, положить в кастрюлю, посыпать солью, перцем, луком, укропом, поставить на огонь.

Когда грибы пустят сок, добавить 1 ложку сливочного масла и 2 ложки сметаны, прокипятить. Фаршем начинить пирожки.

Слоеные пирожки с фаршем из щуки или окуня

Ингредиенты:

500 г рыбы (любой), 1 луковица, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления:

Выбрать из рыбы кости, нарезать кусочками, посолить; 1 мелко порубленную луковицу поджарить в масле, поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, приготовить тесто для слоеных изделий, нафаршировать круглые пирожки, поставить в духовку. Посыпать сухарями и зеленой петрушкой.

Литовские пирожки с солеными грибами

Ингредиенты:

Для теста : 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 пучок петрушки, соль.

Для начинки : 400 г грибов (любых, соленых), 2—3 луковицы, петрушка, маргарин, перец.

Способ приготовления:

В первом случае соленые грибы с луком порубить.

Отварную рыбу без костей разобрать, смешать с рубленным луком, петрушкой, посолить, поперчить, потушить с маргарином на сковороде.

Приготовить смесь и начинить ею (как обычно) пирожки, смазать их яичным желтком и выпечь в духовке со средним жаром.

Подавать горячими со сметаной или сметанным соусом.

Пирожки (или пирог) со свежими грибами

Ингредиенты:

Для теста : 1,2 кг муки, 10 г сухих дрожжей, 200 г сливочного масла, 5 яиц.

Для начинки : 1,2 кг грибов (любых), 100 г сливочного масла, 200 г сметаны.

Способ приготовления: Грибы очистить, посолить и изжарить с рубленным луком в масле, прибавить перца и сметаны. Тесто брать на дрожжах.

Пирожки (или пирог) с гречневой кашей и грибами

Ингредиенты:

Для теста : 1,2 кг муки, 10 г сухих дрожжей, 200 г сливочного масла, 5 яиц.

Для начинки : 600 г крупы, 200 г грибов (любых, сухих), 200 г сливочного масла, 5 луковиц, немного перца.

Способ приготовления: Крутую гречневую кашу поджарить в масле с рубленным луком, затем прибавить отваренные рубленые грибы, немного перца и посолить.

Пирожки сырные

Ингредиенты:

200 г сыра (любого, тертого), 2 яйца, 50 мл мадеры, 200 г муки, 450 г сливочного масла.

Способ приготовления:

200 г тертого сухого сыра смешать с 2 яйцами, 1/4 рюмки мадеры и 200 г муки до густоты сметаны. Затем положить 450 г сливочного масла и замесить.

Через 30 минут выдержки тонко раскатать, добавить фарш, выпекать в горячей духовке 10—15 минут.

Левашники

Ингредиенты:

400 г муки, 1/4 стакана воды, 1 яйцо, 1 белок, 100 мл коньяка, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Приготовить очень крутое тесто из 400 г муки, 1/4 стакана воды, 1 яйца и 1 белка, 2 рюмок коньяка или рома, 1 ст. л. сахара и соли.

Раскатать тесто и вырезать его, как для вареников. Положить на каждый кусочек теста 1/2 ч. л. варенья и защипнуть края.

Наколоть каждый левашник вилкой и поджарить в горячем фритюре из топленого или оливкового рафинированного масла.

Наливашники

Ингредиенты:

3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 ст. л. орехового масла, 1 г соли.

Способ приготовления:

Приготовить крутое тесто из просеянной муки, 1 стакана воды, 1 ст. л. орехового или макового масла, немного соли.

Раскатать тонко, вырезать лепешечки, на середину каждой положить варенье, обрезать края резцом или защипнуть. Поджарить на сковороде на масле.

Пирожки с пшенной кашей

Ингредиенты:

1 стакан пшена, 1 стакан изюма, 1/2 стакана сахара, корица (по желанию), вода, тесто, соль.

Способ приготовления: Сварить крутую пшенную кашу на воде, добавив во время варки немного соли и сахар. В готовую кашу всыпать изюм и перемешать. Остывшую начинку класть на лепешки из теста и лепить пирожки. Можно испечь большой пирог с такой начинкой. Пирожки смазать крепким сладким чаем и выпекать на среднем огне. Вместо пшена можно использовать рис.

Пирожки (или пирог) из свежей капусты

Ингредиенты:

1,2 кг муки, 10 г сухих дрожжей, 200 г сливочного масла, 10 яиц, 800 г капусты, 5 луковиц.

Способ приготовления:

Свежую капусту нарубить или нашинковать, посолив, дать постоять, пока она даст сок; тогда ее хорошо отжать руками и жарить с рублеными луковицами в масле, чтобы хорошо упрела и даже слегка подрумянилась, прибавить немного мелкого сахара и остудить. Фарш положить на тесто из дрожжей, а сверху фарша уложить кружочками круто сваренные яйца, пирог наглухо защипнуть, смазать желтком и поставить в духовку. К фаршу можно прибавить перца.

Многие такой пирог предпочитают печь из слоеного теста. Таким же образом делаются и пироги из кислой капусты.

Самбуса бараки (пирожки с мясом слоеные по-узбекски)

Ингредиенты:

4 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 3 ст. л. растительного масла (для прослойки теста), 500 г баранины, 150 г репчатого лука, 50 г жира, специи (по вкусу), соль.

Способ приготовления:

Из муки, яиц, соли, воды приготовить крутое тесто, выдержать его 30—40 минут. Затем раскатать в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать маслом, скрутить в виде рулета, нарезать небольшими кусочками и снова раскатать. На раскатанное тесто уложить фарш и придать пирожкам форму треугольника, прямоугольника или полумесяца.

Приготовление фарша: мякоть баранины пропустить через мясорубку и пережарить с луком и маслом.

Выпекать самбусу можно в духовом шкафу.

Маленькие слоеные пирожки для бульона

Ингредиенты:

Для теста : 200 г топленого масла, 200 г муки, 150 г воды, 10 г соли.

Для начинки : вареное мясо из бульона, 50 г репчатого лука, 3 яйца, 20 г масла (для жарения), 250 мл бульона, перец, соль.

Способ приготовления:

Эти пирожки идеально подходят для того, чтобы подавать их к прозрачным супам.

Всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но только меньше размером.

Защипнуть тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и раскатать его потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10—15 минут, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложённый край при раскатывании всегда был справа.

Снова поставить тесто в холодильник на 20—25 минут и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 минут, еще раз раскатать 2 раза и по ставить в холодильник на 20 минут, после чего раскатать в последний раз в пласт толщиной в полпальца. Нарезать стаканом или специальной выемкой кружки. На половину кружков горкой положить фарш – кружочки сваренных вкрутую яиц, смешанных с отварным мясом из бульона, накрыть их кружками теста без фарша, прижать тесто в том месте, где фарш, рюмкой.

Смазать пирожки яйцом и поставить в горячую духовку. Когда они зарумянятся и будут свободно сходить с листа.

Слоеные пирожки с капустой для бульона

Ингредиенты:

450 г муки, 300 г сливочного масла, 200 г сметаны, 10 г соли, 800 г капусты, 4 яйца.

Способ приготовления:

Муку с маслом порубить ножом, влить подсоленную сметану, быстро замесить тесто и поставить в холодильник.

Капусту мелко порубить, залить соленым кипятком и поставить варить. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 минут, чтобы исчез специфический запах капусты. Доварить, закрыв крышкой, до мягкости, откинуть на дуршлаг, охладить, положить в полотняный мешочек и хорошо отжать.

Выложить в миску, на капусту положить рубленые яйца, залить 100 г растопленным сливочным маслом и хорошо вымешать.

Остывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки, на половину кружков положить кучками фарш, остальными кружками накрыть их, края защипнуть, как у ватрушек, смазать пирожки разболтанным яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку.

Когда пирожки подрумянятся и пропекутся, снять их с листа и подавать.

Пирожки (или пирог) из кислой капусты с грибами

Состав, как указано в рецепте «Пирожки (или пирог) из свежей капусты», и 200 г сухих грибов.

Делается, как пирожки из свежей капусты, но в начинку прибавляют мелко рубленных сухих грибов, отваренных в соленой воде.

Пирожки простые печеные

Приготовить опарное или безопарное тесто. Готовое тесто выложить на стол или пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на кусочки и, подкатывая, придать им форму шариков, которые оставить на 5—8 минут, чтобы тесто немного подошло. После этого шарики из теста раскатать в виде круглых лепешек, толщиной до 1 см, и положить на каждую лепешку подготовленную начинку (см. раздел «Начинки»). Края лепешки соединить и защипнуть, придавая пирожку овальную форму. Выпекать в духовке в течение 15—20 минут.

Пирожки семейные с томатами

Ингредиенты:

3 луковицы, 1 кг томатов, 1 кг теста, 200 г подсолнечного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Нарезать лук репчатый и обжарить в подсолнечном масле. Затем нарезать поперек твердые недозревшие томаты, можно чуть пожелтевшие, розовые, красные – лишь бы твердые и толстокожие.

Тщательно удалить из них сок и нарезать дольками или кубиками, подсолить, через несколько минут опять удалить сок. Затем на приготовленные лепешки из обычного теста кладем 1 столовую ложку томатов, подсолить так, чтобы соль ушла в сок. Затем положить 1 чайную ложку жареного лука, полить немного маслом, опять подсолить по вкусу.

Печь в сковороде на медленном огне, чтобы пирожки были до половины в подсолнечном масле.

Подавать на стол в теплом виде.

Ватрушки

Ватрушки – национальное мучное сдобное изделие древнеславянской и русской кухни. Ватрушки – это русская пицца. Выглядят они как круглые пироги, открытые сверху и защипнутые только с краев, наполненные, как правило, творогом и реже – вареньем или повидлом. Название происходит от слова «ватра» – очаг, огонь, – имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков – украинском, польском, чешском, сербском, хорватском, болгарском и даже в румынском и албанском, что указывает на чрезвычайную древность этого термина. Поэтому не случайно ватрушка наша имеет круглую форму и солнцеобразный вид (окольцованный круг). Это символизирует домашний огонь (огонь, защищенный очагом, огонь внутри очага), прирученный, обузданный человеком. Интересно, что великий русский писатель Н. В. Гоголь писал слово «ватрушка» через букву «о», полагая, что оно происходит от глагола «тереть, втирать» (и от переименования слова «творог» – «вотри творог в вотрушку») и что простой народ ошибается, говоря это слово через «а», и упорно старался «исправить» правописание. Как показали лингвисты, в данном случае ошибался как раз великий писатель.

Ватрушки в старину делали из смеси пшеничной и ржаной муки, а сейчас из пшеничной муки высшего качества. Иногда ватрушки делают несладкими и к творогу добавляют небольшое количество жареного лука.

Во втором случае ватрушки делают сладкими, к чаю, и тесто слегка подслащивают.

Тесто для ватрушек должно быть легкое, некрутое, дрожжевое, сдобное, но можно и слоеное (у сладких ватрушек). Творог для ватрушек отжимается, как для вареников, смешивается с сырым яйцом или только с желтками и слегка подслащивается, если ватрушки предназначены не к супу, а к чаю.

Перед посадкой в духовку ватрушки обмазывают меланжем (смесью желтка и сливочного масла), чтобы они после выпечки приобретали румяный, красивый, глянцеви́тый вид.

Выпекаются ватрушки довольно быстро, да и общее их приготовление несложно.

После выпечки ватрушки следует выложить не на блюдо, иначе они опотеют, а на деревянную доску, обмазать растопленным сливочным маслом, прикрыть льняным полотенцем или грубым полотном и дать

«отдохнуть» 10—15 минут, после чего их можно есть.

Только после всех этих операций ватрушки приобретут настоящий ватрушечный вкус.

Ватрушки из пресного теста

Ингредиенты:

Для теста : 900 г муки, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 60 г сахара, 10 г соды, 10 г соли, 10 г лимонной кислоты, 400 мл воды.

Для начинки : 800 г творога (жирного), 2 яйца, 100 г сахара, изюм, ванилин, 1 яйцо (для смазки ватрушек), 10 г рафинированного растительного масла (для смазки листов).

Способ приготовления: Пресное сдобное тесто раскатать ровным пластом толщиной до 5 мм и вырезать из него кружки; края кружков защипнуть. Уложить защипнутые кружки на пирожковый лист так, чтобы они были на расстоянии 1,5—2 см один от другого; после этого середину кружков проколоть вилкой и заполнить повидлом или творожной начинкой, смазать яйцом (у ватрушки с повидлом смазать только тесто, а с творогом – всю поверхность изделия) и выпечь.

Ватрушка с творогом пышная

Ингредиенты:

700 г муки, 50 г сахара, 40 г столового маргарина, 40 г меланжа, 10 г соли, 20 г дрожжей, 500 г творога, 20 г муки (для подпыливания), 15 г рафинированного растительного масла (для смазки листов), 30 г меланжа (для смазки изделий).

Способ приготовления: Из теста, приготовленного опарным способом, сформовать шарики весом примерно 60 г, уложить их швом вниз на лист, смазанный маслом, дать неполную расстойку и деревянным пестиком диаметром 5 см сделать углубления, в которые из кондитерского мешка выпустить начинку из творога. После полной расстойки ватрушки смазать яйцами и выпечь при температуре 230—240 градусов.

Ватрушка с мясом

Ингредиенты:

Для теста : 1 кг муки, 400 мл воды или молока, 25 г сахара, 25 г соли, 25 г дрожжей.

Для фарша : 1 кг говядины (жирной), 200 г репчатого лука, 200 мл воды, 200 г растительного масла для жарки, перец.

Способ приготовления: Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на ее середину фарш и края теста защипнуть, как для ватрушек. На сковороду с хорошо разогретым растительным маслом положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

Ватрушка с картофельным пюре

Ингредиенты:

Для теста : 1 кг муки, 100 г столового маргарина, 500 мл молока, 25 г сахара, 25 г соли, 20 г дрожжей.

Для фарша : 400 г картофеля, 100 мл молока, 40 г соли, 150 г растительного масла (для смазки изделий).

Способ приготовления: Из дрожжевого теста раскатать круглые булочки весом около 60 г, которые после небольшой расстойки на столе раскатать в круглые лепешки диаметром 10 см, положить на противень, смазанный маслом, и через 10—15 минут широким, диаметром 9 см, пестиком сделать в тесте углубление, в которое из кондитерского мешка выпустить картофельное пюре. Дать полную расстойку, смазать растительным маслом и выпекать при 200—230 градусах.

Ватрушка с творогом плоская

Ингредиенты:

Для начинки : 400 г творога, 1 ст. л. сметаны, 2 яйца, 1/4 сливочного масла, 1/2 ст. л. сахара.

Способ приготовления:

Взять дрожжевое тесто, тонко раскатать, нарезать кружками. На середину кружка положить творог, веерообразно защипнуть тесто, оставив начинку открытой. Ватрушки смазать взбитым яйцом, наколоть творог вилкой и поставить в духовку на 15 минут.

Подаются к борщу, зеленым щам (из щавеля, шпината, лебеды, крапивы).

Ватрушка с морковью

Ингредиенты:

Для теста : 1 кг муки, 100 г маргарина, 400 мл воды, 80 г сахара, 20 г соли, 40 г дрожжей, 1 яйцо.

Для фарша : 700 г моркови, 100 г сахара, 5 г лимонной цедры, 3 яйца, 200 г сметаны, 60 г муки.

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и сформовать его в виде ватрушки, наполнить фаршем из моркови, смазать яйцом и выпечь.

В фарш к припущенной измельченной моркови добавить сахар, лимонную цедру, соль, сырые яйца, сметану, муку и все тщательно перемешать.

Расстегаи

Расстегаи – это традиционные в русской кухне пироги. Обратимся к авторитету В. А. Гиляровского и посмотрим, как он описывал эти пироги: «Это – круглый пирог во всю тарелку, с начинкой из рыбного фарша с вязигой, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налимьей печенки. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно. Ловкий Петр Кириллыч первый придумал „художественно“ разрезать такой пирог. В одной руке вилка, в другой ножик; несколько взмахов руки, и в один миг расстегай обращался в десятки тоненьких ломтиков, разбежавшихся от центрального куска печенки к толстым румяным краям пирога, сохранившего свою форму. Пошла эта мода по всей Москве, но мало кто умел так „художественно“ резать расстегаи, как Петр Кириллыч, разве только у Тестова – Кузьма да Иван Семеныч. Это были художники!»

Среди многообразия расстегаев, нам встречались и пироги продолговатой формы с открытой серединой и защипанными краями. Тесто на них шло обычное дрожжевое, как и для пирогов, а начинка чаще всего бывала рыбная, причем не из перемолотой рыбы, а прямо куском, только рыба, конечно, годилась тут мягкая и без костей. Если расстегаи шли с мясной начинкой, то сверху (на начинку) нужно было положить дольку вареного яйца, если с грибной – целую шляпку обжаренного в масле гриба.

Бывали расстегаи в форме круглой ватрушки, крупные, граммов по 250, – они назывались московские, подавались горячими как самостоятельное второе блюдо, перед подачей в середину московского расстегая вливали немного горячего бульона с рубленой зеленью.

Расстегаи московские

Ингредиенты:

На 4 расстегая: 100 г слоеного теста и 40 г фарша.

На 500 г слоеного теста: 250 г муки, 1 ст. л. муки (на подсып), 1 ст. л. муки (для подготовки жиров), 100 г маргарина, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 1/2 ч. л. соли, лимонная кислота на кончике ножа.

Способ приготовления:

Фарш готовят из рыбы, мяса или грибов, обжаренных с луком, солью и перцем.

Приготовление слоеного теста: в кастрюлю влить холодную воду, добавить лимонную кислоту, яйцо, соль, муку и замесить тесто. Месить 15—20 минут до получения однородной массы. Затем тесто выложить на посыпанный стол и оставить на 20—30 минут для набухания белков. Подготовка жиров: маргарин нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, всыпать муку и перемешать. Массу выложить на стол, придать форму прямоугольных плоских кусков, толщиной 2 см. Охладить в холодильной камере до температуры 12—14 градусов.

Слоение теста: раскатать тесто в прямоугольные пласты 30—60 см длиной и толщиной 2—2 1/2 см (по краям несколько тоньше). На середину положить подготовленные лепешки маргарина (массой приблизительно 130 г). Концы теста соединить с двух сторон и защипнуть. Тесто снова раскатать, сложить в четыре слоя, вновь раскатать, опять сложить в четыре слоя и поместить в холодильник на 30—40 минут. Затем еще раз раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. После этого вновь раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. Тесто готово для выпечки.

Раскатать пласт толщиной 1,5–2 см и вырезать стаканом лепешки. В середину лепешек положить фарш (мясной, рыбный или грибной), защипнуть края в виде лодочки и нанести рисунок. Смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 230—250 градусов.

Расстегаи семужные

Ингредиенты:

750 г муки, 5 г сахара, 10 г маргарина, 15 г меланжа, 5 г дрожжей, 60 мл воды, 30 г муки (для подпыла), 800 г фарша (любого), 30 г меланжа (для смазки), 50 г жира (для смазки), соль.

Способ приготовления:

Тесто приготовить опарным способом: в теплое молоко или воду (60—70 % общего количества жидкости) ввести разведенные и процеженные дрожжи и муку и перемешивать до получения однородной массы.

Когда опара увеличится в объеме в 2—2 1/2 раза, а затем начнет опадать, в нее влить остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, сырые яйца или меланж, хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку, вымесить, добавить растопленный жир и завершить замес.

Затем тесто следует накрыть марлей и оставить на 2—2 1/2 часа для брожения. Во время брожения тесто один или два раза следует обмять.

Сформовать шарики, расстоять в течение 5—10 минут и раскатать на круглые лепешки, на середину которых выложить фарш; края защипнуть веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой.

Уложить расстегаи на лист, смазанный маслом, дать расстояться, смазать меланжем и выпекать.

При подаче расстегаев с рыбой сверху следует положить ломтик лососины, семги или кеты семужного посола. А при подаче расстегаев с мясом на фарш кладут кружок сваренного вкрутую яйца.

Небольшие расстегаи с рыбой

Ингредиенты:

Для теста : 150 мл молока, 8 г дрожжей, 700 г муки, 2 яйца, 25 г маргарина, 30 г сливочного масла, 40 г сахара, соль.

Для фарша : 700 г филе зубатки или трески, 25 г сливочного масла, немного отварного риса, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Способ приготовления:

Подогреть слегка 150 мл молока, положить в него 8 г дрожжей и щепотку сахара, размешать. Всыпать 200 г муки, снова смешать. Опару поставить в теплое место и накрыть сверху полотенцем. Когда она подойдет, добавить соль по вкусу, 2 яйца, 25 г маргарина или сливочного масла и 30 г сахарного песка. Размешав все это, высыпать остальную муку (500 г). Тесто хорошенько вымесить и влить в него 30 г растопленного сливочного масла.

Пока тесто подходит, приготовить рыбный фарш из 700 г любого рыбного филе. Нарезать филе кусочками, положить в кастрюлю, добавить 25 г сливочного масла, влить немного воды или бульона, посолить и поперчить по вкусу и, закрыв кастрюлю крышкой, поставить на небольшой огонь. Время от времени помешивать.

Когда рыба будет готова, смешать ее с предварительно отваренным рисом (добавив в него сливочное масло), зеленью петрушки или укропа, солью, перцем. Дать фаршу охладиться, а затем ложечкой класть его на середину лепешечек из раскатанного теста (как это обычно делается для пирожков). Скрепляя края теста, оставить в середине небольшое отверстие (подавая горячие расстегаи на стол, в отверстие можно положить кусочек сливочного масла или икры).

Перед выпечкой смазать расстегаи разведенной водой яичным желтком. Температура в духовке должна быть не выше 200 градусов.

Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)

Ингредиенты:

Для теста : 600—800 г муки, 3 ст. л. растительного масла, дрожжи, соль.

Для фарша : 500—500 г щуки, 400 г семки, 100 г растительного масла, зелень петрушки, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления: 500—600 г мякоти щуки очистить от костей, мелко изрубить, поджарить в 1/3 стакана растительного масла, положить соль, перец, мускатный орех, рубленую зелень петрушки, размешать, 400 г семки нарезать ломтиками. Приготовить постное тесто на дрожжах, раскатать кружочками, положить немного фарша, потом ломтик семки, сверху – опять фарша, защипнуть так, чтобы середина осталась открытой, далее выпекать в духовке.

Расстегаи из щуки

Ингредиенты:

Для теста : 400 г муки, 3 ст. л. масла, 25—30 г дрожжей, 2 яйца, 1 1/4 стакана молока.

Для фарша : 300 г щуки, 300 г семги, 2—3 щепотки молотого черного перца, 1 ст. л. толченых сухарей, соль.

Способ приготовления:

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 ст. л. масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Филе щуки мелко нарубить и, посолив и поперчив его, обжарить на масле.

Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий лист и стаканом или чашкой вырезать из него кружки. На каждый кружок положить фарш из щуки, а на него – тоненький кусочек семги. Концы пирожков защипнуть таким образом, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень и дать им расстояться в течение 10—15 минут.

Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями.

Выпекать расстегаи следует в духовке, прогретой до температуры 210—220 градусов.

В этом рецепте щуку и семгу можно заменить другой рыбой.

Так, хороший фарш получается из морского окуня, трески, сома (кроме морского), судака, сазана. Отверстие в верхней части этих пирожков оставляют для того, чтобы во время обеда в него можно было залить бульон.

Расстегаи подают к ухе и мясным бульонам.

Расстегай с сельдью

Ингредиенты:

Для теста : 400 г муки, 3 ст. л. масла, 25—30 г дрожжей, 1 1/4 стакана молока, 3 луковицы, черный молотый перец, несколько щепоток соли.

Для фарша : 5 сельдей иваси, 1 яйцо, 1 ст. л. толченых сухарей.

Способ приготовления:

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Для фарша : мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочком сельди. Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружок с начинкой покрыть другим таким же кружком и края их плотно защипнуть. Сверху по центру пирожка сделать прорезь.

Расстегай с грибами и рисом

Ингредиенты:

200 г грибов (любых, сушеных), 1 луковица, 2—3 ст. л. маргарина, 100 г риса, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8—10 минут.

Для приготовления начинки: грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в течение 5—7 минут.

Жареные грибы с луком охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить. Начинка готова.

Из шариков теста раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70—80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой. Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10—15 минут. Выпекать пирожки при температуре 210—220 градусов. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.

Пирог-расстегай по-московски с вязигой и осетровой головизной

Для этого расстегай делают довольно густую опару на кипяченом молоке (теплом), причем берут на 200 г муки 1 стакан молока, 10 г дрожжей.

Положить муку в опарную банку. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды и влить в муку, не мешая; затем влить теплое молоко и тогда уже все тщательно размешать, выбить и поставить подняться. Когда опара хорошо поднимется, то прибавить 1 чайную ложку соли, всыпать еще 200 г муки и влить 1/2 стакана тоже теплого молока, в котором распустить 1/2 ч. л. пищевой соды, чтобы тесто было пузырчатое, и дать еще один раз подняться.

Приготовить фарш из риса, вязиги, хрящей осетровой или севрюжьей головы, лука и осетровой тешки. Вязигу на фарш предварительно надо замочить в холодной воде, до тех пор пока она не разбухнет, а потом эту воду слить, залить вновь холодной водой и поставить варить в кастрюлю под крышечкой сначала на сильном огне. Как только вода закипит, варить на тихом огне до готовности, т. е. до тех пор, пока вязига станет настолько мягкой, что будет разрываться при надавливании ногтем; после этого воду слить, а вязигу мелко изрубить или пропустить через мясорубку.

Рис берут в половинном количестве взятой вязиги, отварив его, обливают холодной водой, чтобы он был рассыпчатый, и заправляют постным маслом; лук берется также в половине взятой вязиги и тушат его; хрящи головизны отваривают до мягкости и также пропускают отдельно через мясорубку или рубят мелко. Осетровую тешку можно брать свежепросоленную, отварив ее до мягкости.

Когда тесто поднимется вторично, разделить его на желаемые части, чтобы при раскатывании величина была размером примерно с чайное блюдце, и на каждую часть положить фарш в следующем порядке: в середину каждого кружка положить первый ряд рису, затем ряд тушеного рубленого лука, потом ряд хрящей, затем ряд вязиги и сверху – ломтики тешки. Уложив таким образом фарш, защипнуть каждый кружок, как ватрушку, оставив середину открытой. Обмазать тесто каждого расстегай молоком, положить на каждую открытую середину кусочек с чайную ложечку сливочного масла или влить постного масла, положить на

противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Ставить противень с расстегаями надо всегда в горячую духовку, так как в холодной тесто делается жидким.

Расстегаи московские с мясом

Ингредиенты:

Для теста : 3 кг сдобного дрожжевого теста.

Для фарша : 1 кг мяса (любого, без костей), 2—3 луковицы, 1—2 морковки, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления:

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на шарики массой 200—250 г, дать расстояться 5—10 минут и раскатать в круглые лепешки.

Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку и обжарить, помешивая, до готовности. Отдельно поджарить лук до кремоватого цвета, смешать с мясом и пропустить через мясорубку еще раз. Добавить мелко нарезанную морковь, зелень, посолить, поперчить и перемешать.

На середину каждой лепешки положить фарш и защипнуть края веревочкой так, чтобы середина осталась открытой. Затем положить на противень, смазанный жиром, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 230—240 градусов в течение 8—10 минут.

Пирожки-растегаи со свежими сельдями

Ингредиенты:

Для теста : 3 кг сдобного дрожжевого теста.

Для начинки : 6—8 сельдей, 6—12 луковиц, 1—2 ст. л. подсолнечного масла, 1 яйцо (для смазки).

Способ приготовления:

Смешать 6—12 штук измельченных луковиц с 1—2 столовыми ложками подсолнечного масла. Приготовить тесто как в предыдущем рецепте, раскатать кружочками, наполнить луковым фаршем, положить по две штуки пополам разрезанных сельдей, накрыть тестом так, чтобы середина пирожка была открытой. Смазать яйцом и испечь в духовке.

Можно использовать 6—8 штук соленых, вымоченных в молоке сельдей.

Расстегаи суздальские с рыбой

Ингредиенты:

Для теста : 3 кг сдобного дрожжевого теста.

Для фарша : 1 кг рыбного филе (любого), 2 ст. л. риса, 3—4 яйца (сваренных вкрутую), 1 сырое яйцо, 50 г сливочного масла или маргарина, 2—3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления:

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом и сделать из него шарики массой 100—150 г. Дать тесту расстояться в течение 5—10 минут и раскатать в круглые лепешки.

Приготовить фарш. Половину рыбного филе (лучше осетрового) пропустить через мясорубку, добавить обжаренный репчатый лук, мелко нарубленные яйца, отварной рис, все перемешать, посолить и поперчить. Оставшееся филе нарезать небольшими продолговатыми кусочками.

На середину лепешек положить фарш и кусочки рыбы. Края теста защипнуть так, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи положить на смазанный жиром противень, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 230—240 градусов.

Пирог или пирожки-расстегаи с мясом

Ингредиенты:

Для теста : 1 кг кислого дрожжевого теста.

Для фарша : 400 г мяса (любого), 5 луковиц, 3 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Взять кислое дрожжевое тесто, раскатать величиной с большое блюдо. Выложить на него фарш. Лепешки кругом защипнуть, как ватрушки, смазать маслом и поставить в духовку.

Фарш сделать из сырого мяса, поджаренного с луком, перцем, солью, на фарш положить кусочки лососины, семги, белуги или осетрины, сверху – нарезанные кружочками крутые яйца, смазать маслом и запечь.

Эти расстегаи подают к бульонам из говядины.

Кулебяки

Видный теоретик русской кулинарии В. Похлебкин характеризует это традиционное русское блюдо как «закрытый мясной, рыбный или грибной пирог в виде батона». При такой форме кулебяки все слои хорошо пропекаются, ее удобно нарезать на порции.

Тесто кулебяки – дрожжевое, сдобное, на опаре (минимум 40 г дрожжей на 1 кг теста) – после выпечки должно быть достаточно прочным, чтобы выдерживать большой слой (или слои) начинки. Поэтому не следует его замешивать на молоке. Кроме того, между слоями начинки должны быть блинчики-прокладки, приготовленные заранее и вложенные в кулебяку до ее выпечки. Начинка всегда сложная, на основе какого-либо одного продукта – мяса, рыбы, грибов, капусты, к которому добавляют другие компоненты – рис, крутые яйца, лук.

Наиболее распространенные начинки – мясо и рис с рублеными яйцами и луком; капуста свежая, жаренная с крутыми яйцами, луком и грибами; каша гречневая с луком и красной рыбой; рыба с рисом и луком».

От пирога кулебяка отличается именно своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку готовят с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями, например: слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками.

А вот герой Гиляровского Ленечка был «изобретателем кулебяки в двенадцать ярусов, каждый слой – своя начинка; и мясо, и рыба разная, и свежие грибы, и цыплята, и дичь всех сортов. Эту кулебяку готовили только в Купеческом клубе и у Тестова, и заказывалась она за сутки».

Рассказывал писатель также и про «байдаковский пирог» – огромную кулебяку с начинкой в двенадцать ярусов, где было все, начиная от слоя налимьей печенки и кончая слоем костяных мозгов в черном масле.

Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, как, например, рис, рассыпчатую кашу, а сверху – более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Наш читатель, пожелавший приготовить пирог по старинному русскому рецепту должен учитывать, что начинки для этих пирогов всегда рубятся большим кухонным ножом, а не перемалываются на мясорубках и

тем более в комбайнах.

Кулебяка «по всем правилам»

Ингредиенты:

1 кг муки, 1 3/4 стакана молока, 50 г дрожжей, 100—125 г сливочного масла, 4—5 яичных желтков, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать полосой по длине противня или листа (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипнуть, затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф.

Выпекается кулебяка в течение 35—45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, покрыть влажной бумагой. Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова. Кулебяку снять с противня, покрыть полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку. Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

Большая кулебяка по-старорусски

Ингредиенты:

Для теста : 1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 6 яиц, 2 стакана молока, 10—15 г сухих дрожжей, 1 щепотка соли.

Для фарша : 800 г рыбы (любой, без костей), 5 луковиц, 600 г сливочного масла, 1/2 стакана зелени укропа, 3 стакана гречневой крупы, 3 яйца, 800 г лососины (вяленой).

Способ приготовления:

Тесто замесить на молоке с дрожжами (о тесте см. выше), дать подняться и прибавить масло, яйца, соль, оставшуюся муку и дать еще раз подняться, а между тем в это время приготовить начинку: взять филе какой-либо свежий рыбы без костей, поджарить в 200 г масла с 5 головками лука, прибавить 1/2 стакана рубленой зелени укропа и все хорошо порубить. Отдельно взять 3 стакана гречневой крупы, растереть с 2 сырыми яйцами, высушить и протереть через сито.

Вскипятить 0,7 л воды и 400 г масла; когда вода закипит, всыпать крупу и хорошо размешать, посолить и поставить на самое короткое время в духовку, чтобы слегка разопрела, после чего смешать с рыбным фаршем.

Отдельно приготовить ломтики семги и сделать кулебяку так: на металлическое круглое блюдо раскатать тесто, оставляя края настолько, чтобы их можно было сверху закрыть и защипнуть. На середину этого теста выложить половинное количество фарша, на него – ломтики семги, на них положить остальной фарш, защипнуть, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в духовку.

Когда пирог будет готов, то вынуть его из духовки и прикрыть полотенцем или салфеткой, чтобы он обмяк.

Кулебяка со свежей капустой и рыбой

Ингредиенты:

1,2—1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки : 1 килограммовый кочан капусты (крепкий, плотный), 200 г сливочного масла, 6 яиц (сваренных вкрутую), 1 кг рыбы (любой), черный молотый перец, соль.

Для жарения рыбы : 50—60 г сливочного масла, 1 яйцо (для смазывания).

Способ приготовления:

Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, ополоснуть водой, мелко нарубить, посолить, дать постоять, чтобы выделился сок, отжать сок руками. Капусту обжарить в сливочном масле на небольшом огне, часто перемешивая, затем охладить и смешать с мелко нарубленными яйцами. Добавить соль, перец. Половину этой начинки положить на раскатанное тесто, поверх начинки – куски обжаренной рыбы без костей, затем вновь положить капустную начинку и, закрыв тестом, защипнуть шов. Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Подавать кулебяку как закуску.

Кулебяка старорусская с капустой и морковью

Приготовление теста. Дрожжи растворить в теплой кипяченой воде, добавить растопленное масло, ввести яйца и муку, смешанную с солью. Замесить тесто. Поставить его в теплое место, накрыть чистой салфеткой. Когда тесто поднимется, раскатать его в виде прямоугольника толщиной 1,5—2 см. На середину выложить половину подготовленной начинки, затем – слой заранее приготовленных блинчиков и сверху – остальную начинку. Смазав предварительно края яйцом, защипнуть их аккуратным швом посередине. Выложить кулебяку на противень, смазанный маслом, швом вниз, поставить на полчаса в теплое место. Затем пирог смазать яйцом и выпекать в горячей духовке с температурой 230—250 градусов до золотистой корочки. Если во время выпечки зарумянится один конец кулебяки, то ее следует перевернуть другим концом, а если начнет подгорать сверху – покрыть влажной бумагой.

Готовую кулебяку следует накрыть полотенцем, чтобы она сохранила мягкую корочку.

Приготовление начинки. Капусту очистить от верхних листьев, промыть, мелко нашинковать. Морковь очистить, промыть, натереть на крупную терку. Выложить капусту и морковь в сковороду и тушить на растительном масле до мягкости. В охлажденную массу добавить сваренные вкрутую мелко нарубленные яйца, измельченную зелень, соль, перец. Все тщательно перемешать.

Кулебяка с вязигой и рыбой

Ингредиенты:

1,2—1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки : 100 г вязиги, 500 г рыбного филе (любого), 6 яиц, 1 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления:

Этот пирог делается также из слоеного теста.

Для начинки на ночь следует замочить 100 г вязиги, на другой день сварить ее до мягкости, слить воду, остудить, порубить не очень мелко, сложить в кастрюльку, в которой сначала распустить столовую ложку масла, всыпать горсть рубленого лука и размешать. Отдельно очистить рыбу, лучше судака или лия, распластать, снять кожу, выбрать кости. Взять 6 яиц, сварить, порубить, посолить, посыпать перцем. Когда начинка будет готова, раскатать слегка тесто, поместить его на глубокую сковороду, смазанную маслом, положить прежде всего ряд вязиги, потом рыбу, нарезанную кусками, затем яйца, полить маслом, покрыть другим кружком теста, защипнуть края, помазать яйцом или маслом, посыпать сухарями и, если пирог из теста на дрожжах, дать подняться и поставить в горячую духовку.

Кулебяка с рыбой и яйцом

Ингредиенты:

1,2—1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки : 0,8—1 кг рыбы без костей и кожи (осетрина, белуга, угорь, сиг, судак, щука или даже окунь), 5 яиц (сваренных вкрутую), молотый черный перец, соль.

Для жарения рыбы : 150 г сливочного масла.

Способ приготовления:

Взять рыбу, снять мякоть с костей и кожи, обжарить в сливочном масле, мелко нарубить, охладить, приправить солью, перцем, смешать с мелко нарубленными яйцами.

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить на него половину рубленой рыбы, на нее – куски обжаренной в сливочном масле рыбы без костей, приправленной солью и молотым черным перцем, поверх кусков рыбы положить оставшуюся половину рубленой рыбы, соединить противоположные концы теста, тщательно защипнуть шов, перевернуть пирог швом вниз и, придав ему форму продолговатого хлебца, положить на смазанный маслом противень. Поверхность наколоть вилкой, дать 15—20 минут для расстойки, смазать яйцом и выпекать при температуре 180 градусов до готовности. Когда пирог зарумянится, подавать к праздничному столу под водку.

Приготавливая начинку для кулебяки, следует иметь в виду, что рыба должна быть хорошо прожарена на сливочном масле. Отваривают (в подсоленной воде) только угря. Сигов кладут в пирог сырыми, чищенными, выпотрошенными, без костей.

Кулебяка из дрожжевого теста

Ингредиенты:

Для теста : 300 г муки, 200 г столового маргарина, 25 г меланжа, 0,4 г лимонной кислоты, 120 мл воды, соль.

Для начинки : 500 г (из вязиги; из яиц с репчатым луком; из жареного мяса с луком; из свежих грибов; из квашеной капусты и т. д.), 10 г меланжа (для смазки).

Способ приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, раскатать в пласт толщиной 1 см и разрезать на продольные полосы шириной 18—20 см. На середину полосы по всей ее длине положить начинку, края теста соединить и защипнуть, сформованную кулебяку уложить на лист швом вниз и оставить для расстойки. Перед выпечкой смазать меланжем и проколоть в 2—3 местах.

Перед подачей кулебяку нарезать на порции по 100—150 г и подавать в горячем или холодном виде.

Кулебяка со свежими грибами

Ингредиенты:

1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки : 2 кг белых грибов, 100 г сливочного масла, 2—3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. зелени петрушки или укропа, черный молотый перец.

Для блинчиков для переслаивания начинки: 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 1/2 стакана молока или воды, 1 ст. л. растительного масла, сахар на кончике ножа, соль.

Для смазывания : 1 желток.

Способ приготовления:

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно 0,8—0,9 см. На середину теста положить слой начинки из грибов, на нее – блинчик, вновь грибную начинку и т. д., верхний слой – грибная начинка.

Противоположные концы теста соединить, защипнуть.

Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком.

Блинчики для переслаивания грибной начинки приготовить так: яйцо взбить в пену, добавить молоко, соль и сахар, всыпать муку, влить растительное масло, замесить жидкое тесто, из которого испечь 3 тонких блинчика.

Для приготовления начинки свежие белые грибы перебрать, промыть, тщательно обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус выпарится, приправить солью и черным молотым перцем. В начинку можно добавить 1—2 ст. л. мелко нарезанного укропа или петрушки.

Кулебяку со свежими грибами хорошо подавать как закуску к водке. К кулебяке подать соусник сметаны.

Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом

Ингредиенты:

1,2—1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки : 200 г риса, 100 г сливочного масла, 1—1,2 кг рыбы (любой, без костей и кожи), 5 яиц (сваренных вкрутую), соль.

Для жарения рыбы : 50—60 г сливочного масла.

Для смазывания : 1 желток.

Способ приготовления:

Для приготовления кулебяки тесто раскатать, положить половину начинки из риса, поверх риса – обжаренные в сливочном масле куски рыбы, посыпать нарубленными яйцами, сверху положить оставшуюся половину риса, соединить противоположные концы теста, зацепить шов, перевернуть кулебяку швом вниз, уложить на противень, смазанный маслом, поверхность наколоть вилкой, дать 15—20 минут для расстойки, после чего смазать поверхность желтком, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Начинку из риса приготовить так: рис отварить до готовности, промыть, дать воде стечь, приправить мелкой солью и сливочным маслом, перемешать с мелко нарубленными яйцами.

Кулебяка с солеными грибами

Ингредиенты:

160 г пшеничной муки, 10 г сахара, 10 г подсолнечного масла, 5 г дрожжей, 1/4 яйца, 35 г репчатого лука, 150 г соленых грибов (любых).

Способ приготовления:

Кислое тесто раскатать в полоску шириной 18—20 см и толщиной 1 см. На середину полосы положить начинку из соленых рубленых грибов и лука. Края теста соединить и защипать.

Кулебяку поместить на противень, после расстойки смазать яйцом и выпекать.

Кулебяка праздничная по-русски

Ингредиенты:

Для теста : 1—1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 2 стакана молока, 6 яиц, 50 г дрожжей, соль.

Для начинки : 600—800 г рыбы (любой, без костей), 5 луковиц, 600 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан гречневой крупы, 800 г семги или лосося, 2 ст. л. зелени укропа.

Для смазывания : 1 яйцо.

Способ приготовления:

Половину муки и дрожжи, разведенные в молоке, смешать, взбить до появления пузырей, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить соль, желтки, теплое растительное масло, тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку, в последнюю очередь ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто и дать ему подняться.

Для приготовления начинки свежую рыбу очистить от костей, обжарить в 200 г сливочного масла с мелко нарезанным луком, после чего добавить мелко нарезанную зелень укропа, все хорошо порубить. Перебранную гречневую крупу растереть с сырыми яйцами, рассыпать тонким слоем на доске и высушить, слипшиеся крупинки растереть.

Вскипятить 2 1/2 стакана воды и 400 г масла. В закипевшую воду положить высушенную крупу, приправить солью, хорошо размешать, поставить в духовку, закрыв посуду крышкой. Когда крупа разопреет, смешать с рыбным фаршем.

Далее кулебяку приготавливать так: на большое круглое металлическое блюдо или противень положить раскатанное тесто толщиной 1 см, оставив края на столько, чтобы можно было их соединить и защипнуть. На середину теста горкой положить половину начинки, разровнять, поверх начинки – нарезанную ломтиками семгу, на нее – оставшуюся начинку, соединить противоположные края теста, аккуратно и красиво защипнуть шов, поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сухарями и выпекать до готовности.

Испеченную кулебяку прикрыть листом пергамента или кальки, укутать скатертью.

Подавать к праздничному столу.

Кулебяка с капустой

Ингредиенты:

Для теста : 650 г муки, 50 г сахара, 70 г маргарина, 2 яйца, 10 г соли, 25 г дрожжей, 170 мл молока.

Для начинки : 1,2 кг капусты, 70 г маргарина, 2 яйца (сваренных вкрутую).

Способ приготовления:

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта по всей длине положить начинку. Края теста соединить и защипнуть. Сформованную кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом противень, украсить вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их желтком, и поставить на расстойку. Перед выпечкой смазать яйцом, проколоть в 2—3 местах деревянной палочкой. Выпекать при температуре 230 градусов.

Приготовление начинки. Капусту нарезать мелкими кубиками, положить в кипящую воду, довести до кипения, проварить 1—2 минуты, откинуть на сито, желательно отжать, положить на сковороду с растопленным маргарином, пожарить.

Когда капуста остынет, посолить и добавить рубленые яйца.

Украинская кулебяка

Ингредиенты:

500 г муки, 25 г дрожжей, 50–100 г сливочного масла, 1 яйцо, сахар на кончике ножа, начинка (любая), соль.

Способ приготовления:

Кулебяку часто начиняют разными начинками послойно. Чтобы нижний слой теста не промокал, первый слой начинки делают совсем сухим, например рис или еще какая-нибудь рассыпчатая каша, а на нее уже кладут более сочные начинки из мяса или рыбы с крутыми яйцами.

Дрожжи развести теплым молоком, смешать с мукой, яйцом, маслом, добавить чуть-чуть сахар, соль и замесить довольно крутое тесто.

Поставить на 1 1/2 часа подходить. Затем еще раз хорошо перемешать, раскатать в пласт толщиной 1 см и длиной примерно 20 см, выложить на салфетку, слегка посыпанную мукой.

На середину положить начинку, края защипнуть.

С помощью салфетки кулебяку осторожно перевернуть, уложить на противень швом вниз и поставить в теплое место, чтобы она еще раз подошла. Затем поверхность кулебяки смазать сырым желтком, сделать несколько надрезов, чтобы кулебяка лучше пропеклась, и поставить в духовку на 35—45 минут.

Кулебяка белорусская

Ингредиенты:

Для теста : 400 г муки, 25—30 г дрожжей, 1 1/2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 1—2 яйца, 1 щепотка соли, сахар.

Для фарша из рыбы: 400 г филе щуки (можно любую другую рыбу), 1 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 2 ст. л. толченых сухарей, 1 ст. л. сметаны, 1/3 стакана молока, 1 луковица, перец, соль.

Для рисовой начинки : 200 г риса, 1 ст. л. масла, 1 ч. л. соли, 300 г рыбного филе (любого), 1 яичных желток (для смазки).

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Пока тесто подходит, сварить рисовую кашу. После того как каша остынет, выложить ее в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке, чтобы каша слегка подрумянилась.

Филе щуки дважды прокрутить вместе с репчатым луком через мясорубку и, добавив мелко рубленые вареные яйца, а также прочие компоненты, хорошо перемешать полученный фарш. После того как тесто подойдет, его нужно раскатать в виде продолговатой овальной лепешки толщиной в палец. По центру лепешки продолговатой горкой уложить слоями рыбный фарш с рисом, на него кусочки рыбного филе и снова фарш с рисом. Края лепешки завернуть и плотно защипнуть над фаршем. Поверхность пирога украсить элементами из теста.

Подготовленную таким образом кулебяку поставить для расстойки в теплое место на 15—20 минут. Перед тем как выпекать кулебяку, поверхность ее надо смазать яичным желтком и сделать в ней несколько проколов вилкой. Это необходимо для выхода пара во время выпекания. Выпекать кулебяку лучше всего в духовке при температуре 210—220 градусов. Время выпекания пирога зависит от толщины теста, вида фарша и температуры в духовке. Готовность же кулебяки можно определить, проколов ее деревянной тонкой палочкой или спичкой. Если тесто не прилипает к палочке, значит, пирог готов.

Курники

Этот сорт пирогов обычно связывают со свадебным столом. Обязательным его компонентом является куриное мясо. В старину его клали в пирог крупными кусками и даже вместе с костями. Как известно, курица является символом плодородия, вероятно, этим и объясняется назначение курника.

Форма курника, как правило, куполообразная. Размеры значения не имеют, но обычно этот пирог готовят величиной с шапку-ушанку.

Простой куриный пирог

Ингредиенты:

Для теста : 250 г муки, 1 щепотка соли, 1 ст. л. сахара, 125 г сливочного масла, 1 взбитое яйцо.

Для начинки : 400 г куриных грудок, 2 луковицы, 150 г грибов (любых), 4 яйца (сваренных вкрутую), перец, соль.

Способ приготовления:

Сливочное масло быстро порубить ножом, добавить сахар, соль, яйцо, 2 ст. ложки холодной воды и быстро смешать массу с мукой. Сделать из теста шар и положить его на час в холодильник.

Для начинки куриные грудки, нарезанные кусочками и обжаренные до золотистой корочки, луковицы – нарезанные и обжаренные в масле, нарезанные грибы, сваренные вкрутую яйца измельчить и все перемешать, соль и перец по вкусу.

Края формы для выпечки смазать сливочным маслом и выложить на нее пласт раскатанного теста (оставить часть его, чтобы накрыть пирог), смочить всю поверхность водой, выложить подготовленную начинку (она должна наполнить форму примерно на 2/3) и залить соком от жарки. Накрыть форму слоем оставшегося теста, защипнуть его края, смазать взбитым яйцом и сделать в центре небольшое отверстие. Поставить пирог в духовку (190 градусов) на 1 1/2 часа.

Перед подачей к столу влить в отверстие еще немного сока от жарки.

Пирог куриный с рисом

Ингредиенты:

Для теста : 125 г маргарина, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана воды, 1 ст. л. сахара, сода на кончике ножа, соль.

Для начинки : 300 г курятины, 1 горсть риса, лук, морковь, чеснок, специи (любые), сливочное масло.

Способ приготовления:

Маргарин порубить с мукой, добавить остальные компоненты, замесить крутое тесто. Разделить на 2 части и положить в холодильник.

Для начинки куриное мясо порезать мелко, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Рис отварить. Лук, морковь обжарить. Все перемешать, добавить любые специи и чеснок. При необходимости посолить и поперчить.

В форму выложить одну часть теста, оставить края, чтобы загнуть. Затем выложить начинку. Чтобы пирог не был сухим, можно добавить сливочного масла (несколько маленьких кусочков). Сверху накрыть второй частью теста. Края защипнуть, в центре вырезать небольшой кружочек. Печь при температуре 200 градусов до золотистого цвета.

Пирог с курятиной особьй

Ингредиенты:

1 кг дрожжевого теста, 800 г куриного мяса (с потрохами, без костей), 3 ст. л. риса, 2 луковицы, 3 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо (для смазки), перец, соль.

Способ приготовления:

Приготовить не очень крутое дрожжевое тесто, разделить на 2 части и раскатать в пласты толщиной примерно в 5 мм. Один пласт положить на противень, смазанный маслом, на него положить слой начинки, накрыть вторым пластом, края прижать или защипнуть.

Поверхность пирога смазать яйцом, можно украсить фигурками из теста, дать пирогу слегка подняться, сделать в нескольких местах проколы и тут же поставить в духовку. Выпекать 30 минут при температуре 220—230 градусов.

Курник четырехслойный (большой свадебный пирог)

Ингредиенты:

Для слоеного теста: 220 г муки, 150 г сливочного масла, 20 г меланжа, 1 г лимонной кислоты, 110 мл воды, соль.

Для блинчиков : 40 г муки, 1/4 яйца, 100 мл молока, топленое масло, сахар.

Для фарша : 500 г полупотрошенных кур, 20 г петушиных гребешков, 50 г риса, 140 г белых грибов, 50 г сливочного масла, 10 г зелени петрушки и укропа, меланж (для смазки), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Для приготовления курника замесить пресное тесто и испечь из него блинчики.

Приготовить 4 вида фарша:

а) из курицы – мякоть вареной курицы нарезать мелкими кусочками и заправить маслом;

б) из риса – отварной рассыпчатый рис заправить маслом, добавить 1/4 нормы рубленых яиц;

в) из грибов – к отваренным и слегка пожаренным грибам добавить нарезанные ломтиками отварные петушиные гребешки;

г) из яиц – вареные яйца мелко порубить и заправить маслом с добавлением зелени.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5—0,6 см, вырезать из него две круглые лепешки – одну меньшего диаметра (основную), другую большего (крышку); на меньшую положить в один слой блинчики, затем последовательно фарш из кур, риса, грибов, яиц, каждый слой фарша перекладывается блинчиками; уложив фарш конусом, покрыть блинчиками; затем большой лепешкой и зацепить края.

Места соединения смазать меланжем. Украсив поверхность пирога вырезанными из теста узорами (звездочками, ромбиками и др.) и смазав меланжем, выпекать в духовом шкафу.

Курник готовят весом не менее 500 г и подают порциями по 100—150 г.

Старинный курник из гречневой каши и курицы

Ингредиенты:

1 курица, 1 1/2 стакана гречневой крупы, 5 яиц, 1 1/2 стакана воды, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления:

Подготовить мясо с 1 отварной курицы, удалить кости, разрезать на куски. Сварить 1 1/2 стакана гречневой крупы с 1 яйцом, вскипятить в 1 1/2 стакана воды с 2 ложками масла и солью.

Крупы смешать с 4—5 измельченными вареными яйцами. Положить на раскатанное тесто гречневую кашу, фарш, куски курицы, посыпать сверху укропом, влить в середину куриного бульона, 1 яйцо, накрыть крышкой из теста.

Запечь в духовке.

Курник свадебный трехслойный

Ингредиенты:

Для теста : 3 стакана муки, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. соли, 2 ст. л. сметаны, 1/2 стакана молока, соль.

Для блинчиков : 1/2 стакана муки, 1 ч. л. сахара, 1/2 яйца, 1/2 стакана молока, соль.

Для первого слоя фарша : 1/4 стакана риса, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, зелень (любая), соль.

Для второго слоя фарша : 450—500 г курицы (без костей), 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. муки.

Способ приготовления:

Для третьего слоя фарша: грибы свежие – 150 г, масло сливочное – 1 ст. л.

Замесить пресное сдобное тесто: в молоке хорошо размешать соль, сахар, половину нормы муки. Затем добавить остальную муку, соду и быстро размешать до однородной массы. В конце в эту массу влить сметану, масло и снова размешать. Из полученного теста раскатать круглую лепешку диаметром 25—30 см и толщиной 0,5—0,7 см. Замесить тесто для блинов и напечь тонкие блинчики.

Начинка в этом пироге имеет важнейшее значение, поэтому к ее приготовлению нужно отнестись с особым вниманием.

Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее рубленые вареные яйца, зелень, масло, соль и все перемешать.

Второй фарш: вареную куриную мякоть нарезать на кусочки, муку обжарить с маслом, влить в нее немного бульона, в котором варилась курица, и, положив в этот соус кусочки курицы, прокипятить их в течение 5—10 минут.

Третий фарш: грибы (лучше белые) нарезать кусочками, обжарить на масле и заправить тем же соусом, что и курицу.

На лепешку из теста плотно уложить слой выпеченных блинчиков, на них – ровный слой рисового фарша, затем снова слой блинчиков, на них – куриный фарш, снова слой блинчиков, на них – грибной фарш и т. д. Верхний слой должен быть из рисового фарша.

При этом фарш и блинчики нужно укладывать таким образом, чтобы получился холмик. Этот холмик обложить со всех сторон блинчиками.

Раскатать из теста вторую лепешку диаметром 35—40 см. Сделать в

ней 4 радиальных разреза и накрыть ею фарш. Края верхней и нижней лепешек защипнуть у основания. На поверхности курника защипнуть грани по линиям радиальных разрезов. Сделать из теста различные украшения и уложить их на курник. Смазать его яйцом, сделать несколько проколов вилкой и выпекать в духовке при температуре 200—210 градусов.

Рисовый курник

Ингредиенты:

Для теста : 2 яйца, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 3 стакана муки, соль.

Для начинки : 1 курица (средних размеров), 50 мл сливок, 1/4 лимона, 1 стакан риса, 5 яиц, 1 пучок зелени, грибы (любые), куриный бульон, мускатный орех, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Вылить в кастрюлю 2 яйца, добавить масло, сметану, всыпать муку, соль и замесить тесто.

Сварить курицу, вынуть ее из бульона, слегка остудив, нарезать грудинку ломтиками, остальное мясо снять с костей. Кости оставить довариваться в бульоне. Затем отлить 1 1/4 стакана куриного бульона, прибавить сливки, мускатный орех, все это перемешать и уварить, чтобы осталась половина жидкости, положить в полученный соус мелко нарубленную петрушку, несколько капель лимонного сока и все куриное мясо, остудить.

Рис вымыть в холодной воде, слить, всыпать в кипяток, вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, опустить в 3 стакана кипящего куриного бульона с небольшим пучком зелени, сварить до мягкости, но чтобы не разварился, посолить. Сваренные вкрутую яйца нарубить. Поджарить в масле и сметане несколько белых или маринованных грибов.

Когда все будет готово, взять приготовленное тесто, оставить четвертую часть на крышку курника, а три четверти теста раскатать в пласт толщиной 1/2 см, придав ему круглую форму, и положить на противень.

На середину теста выложить половину риса, разровнять, оставить края теста непокрытыми. На рис равномерно выложить половину яиц, потом половину курицы и грибов, опять рис, яйца и курицу с грибами. Ложкой примять фарш плотнее, натянуть кверху края теста, но осторожно, чтобы тесто не прорвалось.

Наверх положить крышку из оставшегося кусочка раскатанного теста, защипнуть края, оставить посередине отверстие и украсить верх разнообразными фигурками из теста.

Курнику придать ровную конусообразную форму. Смазать яйцом, поставить в горячую духовку. Когда фарш закипит и курник легко

сдвинется с места, он готов.

Курник гречневый

Ингредиенты:

400 г дрожжевого теста, 1 курица, 600 г гречневой крупы, 6 яиц, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана рубленой зелени петрушки или укропа.

Способ приготовления:

Курицу отварить в небольшом количестве воды, порезать на мелкие части, отделить от костей.

Крупку перетереть с 1 сырым яйцом, высушить, протереть через решето.

Вскипятить 1 1/2 стакана воды с 2 ложками масла, всыпать крупку и немедленно хорошо размешать, чтобы не было комков, поварить минут 5—10, поставить в духовку, чтобы, слегка просохла, смещать с рублеными крутыми яйцами и рубленой зеленью, посолить по вкусу.

Уложить на металлическое блюдо лепешку из кислого теста, на нее половину приготовленного фарша, а сверху разрезанную курицу, покрыть остальным фаршем и перед тем, как ставить в духовку, посыпать еще рубленой зеленью, а в середину влить стакан бульона от курицы, покрыть другой лепешкой, смочить яйцом и запечь.

Бабы

Ромовая баба. Вариант 1

Ингредиенты:

Для теста : 1 кг муки, 2 стакана молока, 7 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 3/4 ч. л. соли, 200 г изюма, 50 г дрожжей, ваниль.

Для сиропа : 1/2 стакана сахара, 1 стакан воды, 4—6 столовых ложек виноградного вина, 1 ч. л. ромовой эссенции.

Способ приготовления:

В одном стакане теплого молока развести дрожжи. Прибавить 3 стакана муки и замесить густое тесто, скатать его в шар и сделать с одной стороны 5—6 неглубоких разрезов, опустить тесто в кастрюлю с теплой водой, накрыть крышкой и поставить в теплое место.

Через 40—50 минут, когда тесто всплывет и увеличится в объеме вдвое, вынуть его и положить в посуду для замешивания, прибавить стакан теплого молока, соль, яичные желтки, растертые добела с сахаром и ванилином, яичные белки, взбитые в пену; все перемешать, добавить остальную муку, масло и вымесить тесто.

Тесто не должно получиться густым. Накрыть его и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, добавить в него изюм, перемешать и разлить тесто в формы для куличей на 1/3 высоты. Формы с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется на 3/4 формы, осторожно, не встряхивая, поставить их в разогретую духовку примерно на 50—60 минут.

Вы должны быть предельно осторожны, так как даже при небольшом толчке тесто может осесть, и середина будет пустой. Готовность ромовой бабы определяется с помощью лучинки.

Готовую ромовую бабу вынуть из формы и положить боком на мягкую подушку, покрытую полотенцем. А когда остынет, переложить на блюдо и облить сиропом с вином, осторожно поворачивая на блюде, чтобы сироп впитывался со всех сторон.

После этого дать немного обсохнуть, а затем переложить на другое блюдо, накрытое бумажной салфеткой, и подавать на стол.

Ромовая баба. Вариант 2

Ингредиенты:

Для теста : 400 г муки, 2/3 стакана молока (теплого), 10—15 г сухих дрожжей, 1 ч. л. соли, 1—2 яйца, 1/3 стакана сахарного песка, 200 г сливочного масла, 25 г лимонной цедры.

Для сиропа : 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 50—80 мл рома.

Способ приготовления:

Из муки, теплого молока, и сухих дрожжей замесить тесто, дать подняться. Всыпать ложечку соли, вбить 1—2 яйца, положить сахарный песок и сливочного масла, немного лимонной цедры, взбить лопаткой, вымесить.

Дать подняться и переложить в форму.

Затем поставить в духовку на 45 минут. Отдельно вскипятить сладкий сироп, влить 1 рюмку рома. Смешать ром с сиропом. Облить подрумяненную в духовке бабу этой смесью.

Высокая баба на желтках

Ингредиенты:

6 стаканов желтков, 2 стакана сахара, 2 стакана сливочного масла, 800 г муки (3 стакана), 1 стакан густых дрожжей.

Способ приготовления:

Желтки с сахаром выбить добела, влить 2 стакана растопленного (не горячего) сливочного масла, мешать 30 минут, всыпать 3 стакана муки, влить стакан густых дрожжей, мешать еще 30 минут, посыпать слегка мукой, дать подняться, еще раз взбить лопаточкой, залить в форму, дать подняться, поставить в духовку.

Эта баба рассчитана на 12 персон.

Баба заварная

Ингредиенты:

800 г муки, 3 стакана молока, 6 стаканов желтков, 400 г сахара, 1 1/2 стакана дрожжей, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана изюма с корицей и померанцевой (апельсиновой) коркой, 3 стакана сливочного масла.

Способ приготовления:

Муку заварить 3 стаканами молока и мешать до однородности, пока не остынет. Желтки растереть с сахаром, влить 1 1/2 стакана дрожжей, размешать, дать опаре подняться. Всыпать 1/4 ложечки соли, 1/2 стакана изюма, корицы, померанцевой корки, 3 стакана сливочного масла размешать с опарой до состояния жидкого теста.

Взбивать 1 час, дать подняться, выбить лопаточкой и влить в форму. Дать подняться и поставить на 1 1/2 часа в духовку.

Баба украинская

Ингредиенты:

3 стакана желтков, 3/4 стакана белков, 2 1/2 стакана муки, 2 1/4 стакана молока (кипящего), 1 1/2 стакана дрожжей, 1 ч. л. соли, 6 стаканов муки, 1 1/2 стакана сливочного масла (растопленного), 1 1/2 стакана сахара, 1/8 стакана горького миндаля (или лимонной цедры с 1 1/2 лимона).

Способ приготовления:

Желтки и белки тщательно взбить. Отдельно заварить 2 1/2 стакана муки кипящим молоком, влить во взбитые желтки и белки, добавить 1 1/2 стакана дрожжей, размешать, дать подняться. Всыпать чайную ложку соли, оставшуюся муку, месить 30 минут, влить 1 1/2 стакана горячего сливочного масла, всыпать 1 1/2 стакана сахара и 1/8 стакана горького миндаля или лимонной цедры с 1 1/2 лимона, вымесить, дать снова подняться.

Перелить в форму, поставить в теплое место.

Когда тесто снова поднимется, поставить его в горячую духовку на 1 час.

Баба польская заварная

Ингредиенты:

8 стаканов муки, 1 1/2 стакана молока, 1/2 стакана густых дрожжей, 30 желтков, 200 г сливочного масла (растопленного), 200 г сахара, 25 г горького миндаля, цедра 1 лимона.

Способ приготовления:

1 1/2 стакана муки заварить 1 1/2 стаканами молока, размешать, влить густые дрожжи, еще раз размешать, посыпать сверху мукой, дать подняться. Тогда всыпать остальную муку, влить 30 взбитых желтков, растопленного масла, всыпать 200 г сахара, раздробленный горький миндаль, цедру 1 лимона, месить 30 минут.

Перелить тесто в форму, дать подняться и поставить в духовку на 1 час.

Баба «Сакраментка»

Ингредиенты:

30 желтков, 1 стакан сахара, 3 стакана муки, 3/4 стакана густых дрожжей, цедра 1 лимона.

Способ приготовления:

Желтки растереть добела с сахаром, всыпать муку, мешать 30 минут.

Влить густые дрожжи, цедру 1 лимона, наполнить 1/3 формы.

Когда поднимется на 2/3 формы, поставить в духовку на 1 час.

Баба кружевная

Ингредиенты:

5 желтков, 5 стаканов белков, 1 1/2 стакана муки, 1 стакан (неполный) растопленного сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан дрожжей.

Способ приготовления:

Желтки, 1 1/2 стакана муки, неполный стакан горячего масла, стакан сахара, стакан дрожжей размешать.

Растереть 5 стаканов белков, смешать их с сахаром и дрожжами, положить масла, муки, вымешивать 30 минут (до появления пузырьков). Дать подняться в теплом месте. Форму намазать маслом, посыпать сахаром, наполнить ее тестом на 3/4 части.

Когда поднимется, поставить тесто в духовку на 1 час.

Баба шафранная заварная

Ингредиенты:

3 3/4 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 1 стакан густых дрожжей, 6 стаканов желтков, 6 стаканов белков, 400 г сахара, 1 ч. л. порошка шафрана (намоченного в 1 рюмке молока), 1 стакан растопленного сливочного масла.

Способ приготовления: Муку заварить 1 1/2 стакана молока, размешать, дать остыть и влить стакан густых дрожжей. Желтки и белки взбить, дать опаре подняться. Всыпать муку, вымесить густое тесто, добавить 400 г сахара, ложку порошка шафрана (намоченного в 1 рюмке молока), стакан растопленного сливочного масла, месить, пока тесто не будет отставать от рук, наполнить 1/3 формы (намазанной маслом и посыпанной сухарями), когда поднимется, поставить в духовку на 1 час.

Баба сбивная муслиновая

Ингредиенты:

260 г муки, 24 желтка, 300 г сахара, 100 г сливочного масла, 60 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. ванилина.

Способ приготовления:

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и прибавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки венчиком-сбивалкой до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет.

Добавить подготовленные дрожжи (опару). Для этого дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 столовую ложку муки, 1 чайную ложку сахара, размешать, дать опаре подойти. Соединить опару со взбитыми желтками, добавить 1 столовую ложку ванилина и 250 г просеянной и слегка подогретой пшеничной муки. Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него 100 г растопленного, но не горячего, а чуть теплого масла и снова взбивать 20 минут.

Поставить для брожения в теплое место. Когда поднимется, положить в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо нагретую духовку. Время выпечки при температуре 180 градусов – 60—70 минут.

Баба прозрачная

Ингредиенты:

3 стакана желтков, 1 стакан молока, 3 стакана муки, 3 ст. л. густых дрожжей, 1/3 стакана сливочного масла (растопленного), 1 стакан сахара.

Способ приготовления: Желтки взбить. Вскипятить стакан молока, остудить, смешать с желтками, всыпать 3 стакана муки, добавить дрожжи, дать подняться. Добавить 1/3 стакана растопленного, стакан сахара, размешать, влить в форму на 1/3 ее высоты. Когда поднимется на 2/3 части формы, поставить в духовку на 1 час.

Баба пуховая

Ингредиенты:

500 г муки, 70 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 10 желтков, 150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 рюмка рома, 20 г изюма, соль.

Способ приготовления:

Баба пуховая значительно дешевле и не так трудоемка, как муслиновая, но так же вкусна и нежна.

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком и очень тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить. Потом положить 70 г дрожжей, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти. Желтки и сахарную пудру взбить венчиком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от посуды и рук. После этого добавить растопленное сливочное масло, рюмку рома и щепотку соли. Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать 20 г изюма.

Тесто выложить в обильно смазанную мягким маслом форму, прикрыть салфеткой и, когда подойдет, заполнить форму. Выпекать в хорошо нагретой духовке 50—55 минут.

Когда баба остынет, вынуть ее из формы и по желанию покрыть глазурью.

Ромовая баба (крупная)

Ингредиенты:

Для теста : 400 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 2 яйца, 50 г изюма (коринки), 120 мл воды, ванилин.

Для сиропа : 40 г сахара, 5 мл коньяка, 1 мл ромовой эссенции, 50 мл воды.

Для помады : 200 г сахара, 20 г патоки, 70 мл воды, 20 г сливочного масла (для смазки форм).

Способ приготовления:

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на куски по 700 г (для баб весом 1 кг) и по 350 г (для баб весом 500 г).

Тесто подкатать, положить в смазанную маслом коническую усеченную гофрированную форму с трубочкой посередине и дать ему полную расстойку. Когда тесто, уложенное в форму, увеличится в объеме в два раза, выпекать его в течение 45—50 минут при 210—220 градусах. Через 8—10 часов после выпечки поставить изделие узким концом вниз в сироп, а затем опустить этим же концом в согретую помадку.

Ромовая баба (мелкая)

Ингредиенты:

Для теста : 400 г муки, 20 г дрожжей, 130 мл воды, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г изюма, ванилин, соль.

Для сиропа : 25 г сахара, 20 мл коньяка, 5 мл ромовой эссенции, 40 мл воды.

Для помады : 175 г сахара, 15 г патоки, 50 мл воды, 30 г сливочного масла (для смазки форм).

Способ приготовления:

Уложить дрожжевое опарное тесто весом по 85 г в металлические формы, смазанные маслом, дать полную расстойку и выпекать при 200—220 градусах.

Охлаждать изделия в течение 6—10 часов, затем поставить узким концом в сироп и, когда оно хорошо пропитается, заглазировать помадкой, подогретой до 40 градусов.

Баба ромовая (средняя)

Ингредиенты:

Для теста : 3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки.

Для сиропа : 1 стакан вишневого сока, 2 ст. л. рома.

Для соуса : 3—4 ст. л. рома, 2 желтка, 1/4 л сливок, 1 ст. л. крахмала.

Способ приготовления:

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и так же осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180 градусов до образования золотистой корочки.

Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой.

Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения. При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Баба медовая

Ингредиенты:

1 кг муки, 550 г меда, 70 г дрожжей, 1/4 л сливок, 5 желтков, 300 г сахара, 400 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки.

Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины. Выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Баба ванильная

Ингредиенты:

300 г муки, 20 г дрожжей, 1/3 стакана молока, 4 желтка, 75 г сахара, 160 г сливочного масла, 100 г изюма, 1 щепотка ванильного сахара, 1 ст. л. рома, цедра 1/2 лимона, 1 ст. л. сахарной пудры (для обсыпки).

Способ приготовления:

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце – желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обваленные в муке изюминки.

Наполнить тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 градусов до готовности в течение примерно 45—60 минут.

Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой. Нельзя посыпать пудрой теплую бабу – пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Баба маковая

Ингредиенты:

Для теста : 600 г муки, 30 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 4 желтка, 100 г сахара, 150 г сливочного масла, лимонная цедра, соль.

Для маковой начинки : 150 г мака, 1/4 л молока, 40 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 г молотого пряника, 20 г шоколада, 1 ст. л. меда, лимонная цедра, корица.

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его в ступке.

Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом. Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму, дать хорошо подойти в теплом месте.

Испечь при температуре 180 градусов до готовности.

Такой способ изготовления бабы оригинален тем, что в разрезе получается красивый рисунок.

Баба ореховая

Ингредиенты:

250 г муки, 50 г орехов (любых), 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 60 мл молока, сок и тертая цедра 1/2 лимона, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. порошка какао, сахарная пудра с ванилином (для обсыпки).

Способ приготовления:

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао, влить молоко, наконец, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги. Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба с шоколадом и орехами

Ингредиенты:

300 г муки, 100 г орехов (любых), 200 г сахара, 4 желтка, 200 г сливочного масла, 50 г шоколада, 100 мл молока, 4 белков, сода на кончике ножа, сахарная пудра с ванилином (для обсыпки).

Способ приготовления:

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки.

Тесто выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, выпекать до готовности.

Охлажденную бабу вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба шоколадная

Ингредиенты:

30 желтков, 3 стакана сахара, 5 г ванили, 3/4 стакана ржаных сухарей, 400 г шоколада, 30 белков, 1/3 стакана картофельной муки.

Способ приготовления:

30 желтков растереть добела с 3 стаканами сахара, всыпать ванили, 3/4 стакана ржаных сухарей, размешать. Когда масса загустеет, добавить 400 г порошка шоколада и положить пену 30 белков, подсыпать 1/3 стакана картофельной муки, размешать осторожно, наполнить 3/4 формы и поставить выпекать.

На небольшую бабу взять 1/3 продуктов.

Баба капризная

Ингредиенты:

6 желтков, 6 столовых ложек сахара, 6 стаканов (неполных) муки, 6 столовых ложек дрожжей, 2 стакана растопленного сливочного масла, 10 белков, 10 г ванили или корицы.

Способ приготовления:

Желтки взбить, всыпать 6 столовых ложек сахара, растереть до бела, всыпать муку, добавить дрожжей, размешать и дать подняться. Влить 2 стакана теплого сливочного масла и пену из 10 белков, добавить ванили (корицы), выбить тесто, наполнить 1/3 формы и когда поднимется – поставить выпекать на 1 час.

Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удается, но удается редко.

Баба нежная

Ингредиенты:

100 г муки, 6 яиц, 3 желтка, 100 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, цедра 1/2 лимона, ванильный сахар.

Способ приготовления:

Сначала взбивать яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в форму, заполняя ее лишь до половины.

Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180 градусов духовку. Выпекать до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба миндальная с мукой

Ингредиенты:

3 стакана сладкого миндаля, 100 г горького миндаля, 24 желтка, 2 стакана сахара, 24 белка, 3/4 стакана пшеничной муки (или 1/2 стакана картофельной муки).

Способ приготовления: 3 стакана сладкого миндаля, 100 г горького миндаля растереть добела с 1 белком и 24 желтками и 2 стаканами сахара. Когда масса загустеет, положить миндаль, затем пену из 23 белков, подсыпать 3/4 стакана муки или 1/2 стакана картофельной муки. Размешать, заполнить форму на 3/4 объема, поставить на 1 час в духовку.

Баба миндальная без муки

Ингредиенты:

400 г сладкого миндаля, 40 г горького миндаля, 2 стакана сахара, 30 желтков, 3 яйца, 30 белков.

Способ приготовления: Сладкий и горький миндаль обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, подсыпая 2 стакана сахара, сбить 30 желтков и 3 яйца, мешая добела, положить истолченный миндаль с сахаром, потом пену из 30 белков, влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сахаром или сухарями, и поставить в духовку.

Баба маковая

Ингредиенты:

1 1/2 стакана мака, 10 желтков, 3/4 стакана сахара, 5 орехов горького миндаля, 10 белков.

Способ приготовления: 1 1/2 стакана мака высушить, истолочь с 10 желтками, всыпать 3/4 стакана сахара, добавить горького толченого миндаля, положить пену 10 белков, заполнить форму и поставить в духовку как обычно.

Баба из лимона

Ингредиенты:

3 стакана сахара, 24 желтка, 24 белка, 1 стакан пшеничной муки или 3/4 стакана картофельной муки, несколько кусочков сахара-рафинада, цедра 3 лимонов.

Способ приготовления:

Стереть цедру кусочками рафинада с 3 лимонов.

Лимоны уварить до мягкости, растереть без зерен.

Добавить 3 стакана сахара. 24 желтка и пену из 24 белков подсыпать 1 стакан муки или 3/4 стакана картофельной муки. Заполнить форму и выпекать.

Баба бисквитная

Ингредиенты:

1 стакан муки, 8 яиц, 200 г сахара, 1/2 лимона, 1 1/2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сухарей.

Способ приготовления: 8 желтков растереть с 1 стаканом сахара, которым стереть цедру из 1 лимона. Выжать сок из 1/2 лимона, размешать в одну сторону, пока масса не побелеет. Положить 8 белков, подсыпать муки, размешать, заполнить форму и поставить в духовку на 1 час.

Баба к кофе, приготавливаемая на скорую руку

Ингредиенты:

600 г муки, 10 яиц, 1 стакан сливок, 1/2 стакана дрожжей, 1 стакан сливочного масла, 1/2 стакана сахара, цедра с 1 лимона.

Способ приготовления: Взять 10 яиц, стакан сливок, 1/2 стакана дрожжей, стакан масла, 1/2 стакана сахара, цедру с 1 лимона, муки столько, чтобы тесто было густое как на вафли, размешать, влить в форму или в кастрюлю, намазанную маслом и посыпанную сухарями; когда тесто поднимется, поставить в горячую духовку.

Баба простая

Ингредиенты:

3—4 стакана муки, 300 г сливочного масла, 15 яиц, 2 стакана сливок, 3/4 стакана сахара, 3/4 стакана дрожжей.

Способ приготовления: 300 г несоленого масла растереть добела, вбивая по одному 15 яиц, влить 2 стакана теплых сливок, всыпать муку, чтобы тесто было густое, как на вафли, 3/4 стакана сахара и 3/4 стакана дрожжей, размешать хорошенько, дать подняться; потом опять бить лопаткой с 1/2 часа, влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на 1 час.

Баба тюлевая по-старинному

Ингредиенты:

6 желтков, 6 стаканов муки, 1 1/2 стакана густых дрожжей, 600 г сахара (3 стакана), цедра с 2 лимонов.

Способ приготовления:

На небольшую бабу берется 1/3 часть.

Желтки взбить до бела, потом поставить эту емкость в теплую воду, в которую чаще подливать горячую, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и продолжать взбивать.

Положить кусковой сахар, которым стереть сперва цедру с 2 лимонов, тщательно растереть, влить тесто в форму, наполнив ее 1/3 часть; когда поднимется до 2/3 формы, поставить выпекать на 1 час; поступить далее так, как сказано в примечании.

Баба тюлевая по-современному

Ингредиенты:

4 стакана муки, 70—80 г свежих дрожжей, 25 яиц, 3 стакана сахара, 1/3 стакана молока, соль.

Способ приготовления:

25 взбитых в густую пену желтков, муку, распущенные в молоке дрожжи, сахар, соль и немного шафранной настойки смешать и взбивать 30 минут. Тесто поместить в подготовленную форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в теплое место для расстойки и не прикасаться, иначе баба может легко осесть. Когда тесто поднимется до краев, осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Испеченную бабу в форме положить вверх дном на подушку, застланную пергаментом.

Извлекать из формы, когда она совершенно остынет. В разрезе готовая баба имеет сильную пористость, похожую на тюль.

Баба тюлевая простая

Ингредиенты:

6 желтков, 1 1/2 стакана дрожжей, 6 стаканов муки, 1 1/2 стакана сахара, цедра 2 лимонов.

Способ приготовления: Взбить 6 стаканов желтков, влить 1 1/2 стакана дрожжей, всыпать 6 стаканов муки и взбивать 30 минут. Добавить сахар, цедру из 2 лимонов, продолжать взбивать. Влить тесто в форму на 1/3 объема, а когда поднимется на 2/3 – поставить выпекать на 1 час.

Баба лимонная

Ингредиенты:

50 г муки, 3 лимона, 18 желтков, 1 1/2 стакана сахара, 18 белков.

Способ приготовления: 3 лимона варить до тех пор, пока можно будет легко проколоть их соломкой, но чтобы не разварились и не выпустили из себя сок. Тогда разрезать их, зерна выбросить, растереть лимоны в каменной чашке, вбивая по одному 18 желтков; протереть сквозь сито, всыпать тогда сахар и положить наконец пену из 18 белков, влить в жестяную форму, намазанную маслом и обсыпанную мукой, поставить в не слишком горячую духовку.

Бабы миндальные, очень нежные

Ингредиенты:

800 г муки, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 200 г сахара, 2 стакана желтков, 40 г горького миндаля, 1/2 стакана сливочного масла.

Способ приготовления:

Растереть добела желтки, влить холодное молоко, дрожжи, всыпать муку, сахар, вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, вложить горький миндаль, влить растопленное масло.

Тесто налить в готовые формы и поставить в теплое место. Когда бабы хорошо поднимутся, поставить их в теплую духовку. Выпекать 20 минут. Вынуть из формы, когда остынут.

Бабка вишневая

Ингредиенты:

250 г вишни, 80 г муки, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 150 г сахара, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Вишни промыть, очистить от косточек, слить выделившийся сок, ягоды выложить в смазанную маслом форму. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром добела, влить растопленное сливочное масло, развести сметаной, добавить слегка взбитые белки, постепенно при постоянном помешивании всыпать муку. Все тщательно перемешать. Полученным негустым тестом залить подготовленные вишни. Форму поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до светло-коричневого цвета. Готовую остывшую бабку посыпать сахарной пудрой.

Бабка яблочная

Ингредиенты:

250 г яблок, 80 г муки, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 150 г сахара, 3 г корицы, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Яблоки промыть, очистить от кожицы и сердцевины, мелко нарезать кубиками, выложить в смазанную маслом форму. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром добела, всыпать корицу, влить растопленное сливочное масло, развести сметаной, добавить слегка взбитые белки, постепенно при постоянном помешивании всыпать муку. Все тщательно перемешать. Полученным негустым тестом залить подготовленные яблоки. Форму поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до светло-коричневого цвета. Готовую остывшую бабку посыпать сахарной пудрой.

Бабка хлебная с яблоками

Ингредиенты:

65 г пшеничного хлеба, 100 г яблок, 30 мл молока, 1 яйцо, 20 г сахара, 10 г маргарина.

Способ приготовления:

Очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахаром (можно добавить молотую корицу). С хлеба срезать корки, нарезать ломтиками толщиной 1/2 см. Оставшиеся обрезки нарезать мелкими кубиками и подсушить. Ломтики хлеба с одной стороны смочить в смеси из яиц, молока и сахара и уложить смоченной стороной вниз на сковороду (или в форму), покрыть дно и стенки.

В середину положить подготовленные яблоки, смешанные с хлебными сухариками. Сверху покрыть ломтиками хлеба, уложив их смоченной стороной вверх, и запечь.

Рыбники

Рыбники – традиционные русские рыбные пироги, были распространены в районах рыболовства. Эти пироги были популярны в северных областях России (Архангельской, Мурманской, Новгородской), а также в Сибири, на Дальнем Востоке.

Для них предпочтительна малокостная рыба: палтус, зубатка, налим, судак, треска, навага. Очень вкусны пироги с сигом, форелью, лососевыми. Для рыбника используют и мелкую рыбешку.

Рыбник выпекают из кислого (дрожжевого) теста из пшеничной или ржаной муки, а также из смеси ржаной и пшеничной муки. Все зависит от назначения и значимости. Из пресного ржаного теста реже выпекают рыбник, так как пресное ржаное тесто хрупкое, ломкое и сок может вытечь, хотя рыбник из пресного теста очень вкусен.

Как правило, рыбник – закрытый пирог в форме лодочки. Вычищенную, выпотрошенную рыбу укладывают целиком на толсто раскатанное тесто (не менее 1 см), соединяют противоположные концы теста и наверху красиво защипывают шов, который одновременно является украшением пирога.

Рыбник может иметь и четырехугольную форму. В таком случае тесто раскатывают в виде прямоугольника по размеру противня (доньшко), на скалке переносят на смазанный маслом лист, разравнивают, укладывают рыбу в ряд и покрывают крышкой из теста, которую раскатывают несколько тоньше, чем доньшко, защипывают края с четырех сторон, накалывают поверхность и бока вилкой и смазывают яйцом.

Четырехугольную форму может иметь и рыбник, оформленный несколько иначе, а именно: тесто раскладывают в виде овальной лепешки размером чуть больше, чем противень, переносят на смазанный лист, разравнивают. На тесто укладывают подготовленную рыбу, приправленную пряностями, соединяют противоположные концы и защипывают, но уже не в форме лодочки, а придав пирогу форму прямоугольника. Аккуратный шов пирога – его украшение. Далее накалывают поверхность и бока вилкой, смазывают желтком и выпекают.

Можно пирог до выпечки не смазывать яйцом, в таком случае после выпечки его смазывают растопленным маслом, затем покрывают бумагой (калькой, пергаментом), укрывают полотенцем, чтобы корочка стала мягкой.

Известны рыбники и треугольной слегка выпуклой формы. Пироги треугольной формы чаще изготавливают с рыбным фаршем. Как правило, такие рыбники больше приняты в ресторанной кухне, нежели в домашней.

Из мелкой рыбешки (ряпушки, мойвы) рыбник выпекают и круглой формы, в центре оставляют небольшое отверстие для выхода пара.

Из жирной рыбы чаще выпекают открытые пироги.

Тогда тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, укладывают на него куски рыбного филе, загибают края теста, чтобы оно покрывало рыбу на 2—3 см, а середина оставалась открытой, в отверстие наливают сметану – рыба будет нежной и вкусной.

Чтобы поверхность пирога не подгорела, надо его прикрывать плотной, смоченной водой бумагой и чаще заглядывать в духовку. Как только бумага высохла, надо ее снова смочить водой. Обычно рыбник выпекается 2 часа или чуть дольше при температуре 180—200 градусов.

Готовность закрытого рыбника определяют так: вынимают пирог из духовки и слегка встряхивают. Если рыба, по образному выражению северянок, «гуляет», или «ходит», это значит, что рыба пропеклась и отстала от корки – пирог готов. Испеченные пироги закрывают полотенцем, скатертью или укутывают одеялом, чтобы дольше сохранить тепло и аромат, ведь рыбники вкусны только свежие, как остыли – привлекательность их исчезла. Поэтому к столу рыбник подают горячим. Его едят как самостоятельное блюдо, как закуску. Пирог с лососем особенно вкусен со сладким крепким чаем.

С рыбой также готовят и другие самобытные русские блюда: расстегаи и кулебяки, но мы поговорим о них в особом разделе.

Рыбник поморский

Ингредиенты:

500 г рыбного филе (любого), 1 луковица, 2—3 картофелины, 2—3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца (для смазки), перец, соль.

Способ приготовления:

Приготовить кислое тесто. Раскатать его, как для обычного пирога, и сформовать две лепешки круглой или прямоугольной формы.

Лепешка, которая будет использована для нижнего слоя пирога, должна быть несколько тоньше верхней. На лепешку уложить слой тонко нарезанного сырого картофеля, обсыпанные солью и перцем крупные куски рыбного филе, сверху тонко нарезанный сырой лук.

Все сбрызнуть маслом и накрыть второй лепешкой. Края лепешек соединить и подогнуть книзу. Дать тесту расстойку, смазать его яйцом и сделать вилкой несколько проколов. Выпекать в духовке, разогретой до температуры 200—220 градусов.

Вместо сырого картофеля можно использовать картофельное пюре, приготовленное с добавлением жареного лука, молока, сливок.

Рыбник с форелью

Ингредиенты:

1 кг дрожжевого теста, 2 форели, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 2 желтка, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, перец горошком, соль.

Способ приготовления:

Тесто раскатать слоем 1 см в виде овальной лепешки, положить подготовленную форель: вычищенную, выпотрошенную, вымытую, приправленную солью и перцем, посыпанную кольцами репчатого лука и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Поверх рыбы положить тонкие пластинки охлажденного сливочного масла.

Противоположные концы теста соединить, красиво защипнуть елочкой шов и оставить для расстойки на 15—20 минут, после чего тщательно наколоть вилкой поверхность и бока пирога, смазать желтком и поставить в духовку.

Выпекать рыбник при температуре 180—200 градусов до готовности. Как правило, рыбник из дрожжевого теста выпекается долго, иногда до 1,5–2 часов.

Подают рыбник горячим и едят так: аккуратно срезают верхнюю корку, пирог едят вилкой и ножом, запивают крепкими напитками.

Рыбник с рыбой сибирский

Ингредиенты:

600—700 г дрожжевого теста, 500 г рыбного филе (любого), 2—3 луковицы, 2 картофелины (среднего размера), 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить слой тонко нарезанного подсоленного сырого картофеля, на него – куски филе рыбы, приправленной солью и перцем, поверх рыбы – кольца сырого лука, сверху закрыть слоем раскатанного теста, оставить для расстойки на 10—15 минут, поверхность наколоть вилкой или ножом, выпекать до готовности. Испеченный пирог смазать сливочным маслом, подавать к столу горячим.

Рыбник с мойвой

Ингредиенты:

1 кг мойвы, 2 луковицы, 1 ст. л. растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Замесить пресное ржаное тесто и оставить на 20 минут, прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

У мойвы вычистить внутренности, отрезать голову и хвост, удалить из брюшка черную пленку, чтобы не было горечи (а для очистки совести хорошо было бы удалить и хребет, оставив чистое филе). Рыбу хорошо промыть, отжать воду, слегка посолить. Лук нарезать кольцами.

Тесто раскатать, уложить, чередуя, ряды мойвы и кольца лука, приправить солью, перцем, концы теста соединить и защипнуть шов, поверхность пирога наколоть острием ножа или вилкой. Выпекать при температуре 210—220 градусов до готовности. Готовность пирога определяют так: если пирог чуть встряхнуть и рыба «ходит» – значит рыбник готов, его можно подавать.

Испеченный рыбник смазать растительным маслом.

Пирог сибирский с рыбой и крупой

Ингредиенты:

800 г рыбного филе, 4 ст. л. риса или пшена, 3—4 ст. л. растительного масла, 1 луковица, мука, соль.

Способ приготовления:

На раскатанный толщиной 1 см пласт теста положить слой вареного риса или пшена, смешанного с обжаренным луком, выложить кусочками обжаренное филе рыбы, снова положить слой риса. Покрывать начинку другим слоем теста, раскатанного толщиной 0,5—0,7 см, края защипать. Пирог можно придать форму рыбы, что особенно нравится детям. Нанести ножом узор в виде чешуи и прилепить из теста «плавники» и «хвост». Пирог проколоть ножом, чтобы выходил пар.

Пирог рыбный с картофелем

Ингредиенты:

1 кг рыбы (любой), 500 г картофеля (вареного), 5 луковиц, 2 ст. л. муки, растительное масло, соль.

Способ приготовления:

Рыбу очистить, срезать филе и обжарить в масле, запанировав в муке. На слой теста выложить порезанный кружочками картофель, приготовленную рыбу и нарезанный кольцами лук. Начинку покрыть раскатанным до толщины 0,5—0,7 см слоем теста, наколоть вилкой. Пирог можно придать четырехугольную форму или сделать его в виде лодочки.

Простой пирог с рыбой

Ингредиенты:

Для теста : 2 1/2 стакана муки, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1/2 ч. л. соли, 3/4 стакана молока или воды, 15 г дрожжей.

Для начинки : 600 г рыбного филе (любого), 1—2 луковицы, 1 1/2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое опарное тесто, разделить его на две равные части, раскатать каждую часть в форме шара и оставить на некоторое время в теплом месте на расстойку. После этого одну часть теста раскатать в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку и разложить на смазанном жиром противне.

На тесто положить кусочки сырого рыбного филе, посыпать солью, перцем, пассерованным луком, закрыть вторым раскатанным пластом теста, швы по бокам плотно соединить и поставить пирог на 20—25 минут для расстойки. Затем смазать его яйцом, проколоть в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекать при температуре 210—230 градусов в течение 35—40 минут.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей разрезать на порции.

Рыбник с судаком

Ингредиенты:

Ржаное тесто, 2 судака (небольших), 2 луковицы, 4 ст. л. сливочного масла, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, перец горошком, соль.

Способ приготовления:

Из муки, воды и соли замесить пресное ржаное тесто. Вместо воды можно взять молоко, или простоквашу, или смесь молока, простокваши, сметаны и воды. Замешанное тесто скатать в шар и дать ему «отдохнуть» 15—20 минут.

Подготовить рыбу: вымыть, вычистить, выпотрошить, удалить жабры, язык, глаза, тщательно промыть, посолить и целиком уложить на раскатанное толщиной 0,7 см ржаное тесто, посыпать кольцами репчатого лука, сверху положить нарезанное тонкими пластинками 2 ст. л. сливочного масла, приправить перцем, при желании можно также посыпать мелко истолченным или смолотым в кофемолке лавровым листом, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Противоположные края теста соединить, защипнуть, поверхность рыбника наколоть вилкой, смазать 2 столовыми ложками сметаны и выпекать при температуре 180—200 градусов до готовности.

Испеченный рыбник необходимо сразу же смазать растопленным сливочным маслом, чтобы корочка была мягче.

Пирог с капустой и рыбой

Ингредиенты:

500 г рыбной начинки, 700 г капустной начинки.

Способ приготовления: Приготовить кислое тесто и раскатать его в пласт по форме будущего пирога. Ровно выложить слой капусты, на нее – слой рыбы и снова слой капусты. Края пирога заделать обычным способом и запечь пирог в духовке.

Рыбник с вязигой, рисом, яйцами и рыбой

Ингредиенты:

Для теста : 1 1/5—1 1/2 стакана молока или воды вместе с дрожжами, 600—800 г муки, 2—3 яйца, 100 г сливочного масла, сухари, соль.

Для начинки : 600—800 г рыбы (любой), 70—100 г вязиги, 1 стакан (неполный) риса, 3—4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 луковица, укроп, петрушка, душистый перец, соль.

Способ приготовления: Вязигу сперва надо подготовить: намочить в воде, вымыть, залить чистой водой и варить, пока не сделается мягкой; положить соли, черного душистого перца, петрушки, 1/2 луковицы; откинуть на решето, можно сполоснуть холодной водой, мелко изрубить, положить соли, 2—4 крутых рубленых яйца, можно прибавить 3/4 стакана риса, отваренного в воде с 1 луковицей, петрушкой и 1 ложкой масла; прибавить масла, в котором поджаривалась рыба, ложку жирного бульона, укропа, зеленой петрушки, смешать все вместе. 3/4 этого фарша положить на раскатанное тесто, наверх самые тоненькие ломтики очищенной от костей, немного посоленной и слегка поджаренной щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги, накрыть остальным фаршем, потом тестом, поставить в духовку на 1 час. Подать к пирогу сливочное масло.

Пирог русский с вязигой по-средневожски

Замочить вязигу на ночь в воде, на другой день варить в воде часа три, пока вязига делается совершенно мягкой, слить воду, вязигу порубить, положить в распущенное масло, посолить, посыпать перцем. Отдельно сварить рис и несколько яиц, порубив, смешать вместе с вязигой. Приготовить тесто на дрожжах или слоеное, наполнить пирог фаршем и поставить в горячую духовку.

Вязиги нужно брать сообразно с пропорцией теста, т. е. на ту пропорцию теста, которая взята для пирога с мясным фаршем, достаточно взять 100 г вязиги.

Разновидности начинок для пирога с вязигой

Такой же пирог можно сделать также:

- а) с вязигой, яйцами и рыбой (300 г вязиги, 800 г рыбы, 2—3 яйца);
- б) с вязигой, рисом и яйцами (800 г риса, 200 г вязиги, 2—3 яйца);
- в) с рисом и яйцами (400 г риса, 100 г масла, 2—3 яйца, зелень).

Пирог или пирожки с вязигой

Ингредиенты:

Для теста : 600—800 г муки, 3 ст. л. растительного масла, дрожжи, соль.

Для фарша : 100 г вязиги, 1 стакан риса, 600 г лососины, 3 луковицы, 3 гвоздички, 1/2 стакана оливкового масла, 1 щепотка мускатного ореха, петрушка, перец, соль.

Способ приготовления:

Приготовить постное тесто на дрожжах. Вязигу намочить в воде, потом сварить в соленой воде с белыми кореньями и пряностями; когда вязига станет мягкая, откинуть на дуршлаг, вынуть коренья и пряности, вязигу мелко изрубить.

Стакан риса вскипятить, откинуть на решето, сполоснуть холодной водой, сложить опять в кастрюлю, положить 2 луковицы, 3 гвоздички, петрушку, залить кипятком, прибавить соли, 2 ложки оливкового масла, сварить до мягкости, но так, чтобы каша была рассыпчатая.

1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, положить на ту же сковороду нарезанные филеи лососины или семги, слегка поджарить, сложить на тарелку, слить туда же масло, в котором поджарилась рыба, положить вязигу и рис, размешать, прибавить соли, перца, мускатного ореха, нафаршировать пирог или пирожки. Далее выпекать как обычно.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог со щукой

Ингредиенты:

0,8—1 кг щуки, 3—4 яйца, 15 сардин, 3 ст. л. растительного масла, укроп, перец, соль.

Способ приготовления: Изжарить щуку в 2 ложках масла, вынуть кости, мелко изрубить, смешать с крутыми яйцами, всыпать соли, перца, укропа, положить на раскатанное тесто, посыпать вымытыми изрубленными сардинками, сбрызнуть маслом, накрыть тестом.

Пирог из белого саго с семгой

Ингредиенты:

200 г белого саго, 100 г сливочного масла, 3—4 яйца, 600 г семги, укроп, перец, соль.

Способ приготовления:

Отварить в воде стакан белого саго, откинуть на решето, сполоснуть холодной водой; когда вода стечет, посолить, смешать с 2 ложками масла, укропом, положить ряд саго на раскатанное тесто; на него ряд мелко изрубленных крутых яиц, потом ряд семги, посыпать перцем, накрыть саго и, наконец, тестом; смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в горячую духовку.

Отдельно подать к пирогу сливочное масло.

Хворост

«Воскресное утро»

Ингредиенты:

160 г муки, 30 г сухих дрожжей, 2 ч. л. сахара, 1 яйцо, 70 г воды, 1 ст. л. сахарной пудры, 800 г растительного масла, 1 щепотка соли.

Способ приготовления:

Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, добавьте воды и поставьте тесто подходить. За это время разотрите яйцо с сахаром и солью.

Когда тесто подойдет, добавьте в него растертое яйцо и замесите крутое тесто. Подготовленное тесто раскатайте тонким пластом. Из полученного пласта нарежьте полоски шириной 3—4 см.

Во фритюрницу или кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло, слой масла должен быть не менее 5 см. Когда оно закипит, опустите в него сформованное тесто и обжарьте до готовности.

Готовые изделия обязательно выложите на сито, чтобы стекал жир. Остывший хворост посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

«Корсар»

Ингредиенты:

500 г муки, 5 яиц, 100 г сахара, 50 г сливок, 1 ст. л. рома, 2 ч. л. соли, 700 г растительного масла, варенье или джем (любые), 100 г толченых грецких орехов.

Способ приготовления:

Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте соль, влейте сливки, водку и залейте это массой муки. Все тщательно перемешайте и дайте тесту отстояться. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 3—4 см. Из этих полосок сделайте разнообразные фигурки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и раскалите его, а затем опускайте в жир заготовки из теста. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выложите его на сито и дайте стечь жиру. Хворост подайте к столу вместе с вареньем, в которое добавьте истолченные грецкие орехи.

«Лакомка»

Ингредиенты:

2 яйца, 70 г воды, 1 ст. л. водки, 600 г масла пополам с салом, 400 г муки, 150 г сахара, 1–2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления:

Возьмите 2 яйца и разотрите с 2 столовыми ложками сахара, добавьте водку, муку и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в пласт толщиной 4—5 мм и нарежьте полосками шириной 5—7 см. У полученных полосок прорежьте середину и выверните один конец.

В кастрюле с толстым дном растопите масло и сало, когда жир закипит, опустите в него заготовки из теста и обжарьте.

Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выньте его шумовкой и выложите на решето или на вощеную бумагу и посыпьте сахаром.

После того как излишки жира будут удалены, переложите хворост на блюдо и подавайте к столу.

«Ароматная клубника»

Ингредиенты:

2–3 яйца, 100 г воды, 60 г рома, 500 г муки, 100 г сахара, 100—150 г клубничного варенья.

Способ приготовления:

Тонко раскатайте тесто и сделайте из него небольшие пирожки, начините их вареньем, плотно слепите края, смажьте яйцом.

Полученные пирожки опустите в растопленное масло и жарьте до готовности.

Готовые пирожки выкладывайте на сито, чтобы стекал жир. Перед подачей к столу пирожки посыпьте сахаром или сахарной пудрой.

«Сластена»

Ингредиенты:

160 г растительного масла (любого), 1 стакан воды, 700 г муки, 100—150 г сахара, 2 ст. л. рома, 600—700 г жира (для жаренья).

Способ приготовления:

Все Ингредиенты: тщательно перемешайте и замесите крутое тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 2—3 см, 2 или 3 полоски переплетите между собой и опустите в кипящий жир. Готовые изделия перед подачей к столу посыпьте сахарной пудрой.

«Лакомство Винни-Пуха»

Ингредиенты:

2 яйца, 160 г муки, 250 г молока, 1 ст. л. сахара, 250—300 г меда, 700 г растительного масла.

Способ приготовления:

Муку залейте молоком и тщательно перемешайте. В полученную смесь добавьте яйца, растертые с сахаром. Замесите тесто, по консистенции оно должно напоминать сметану.

Для того чтобы приготовить хворост по этому рецепту, вам понадобится специальная форма для хвороста. Непосредственно перед началом выпечки хвороста разогрейте форму в кипящем жире и опустите в тесто. Затем опускайте форму в горячий фритюр.

Готовый хворост выложите на решето, форму снова опустите во фритюр, а потом в тесто. Готовые изделия обмажьте медом и сложите попарно.

Перед подачей к столу посыпьте хворост сахаром или сахарной пудрой. Подавать хворост нужно горячим.

«Хворост пряный»

Ингредиенты:

2 яйца, 150 г сыра (любого), 200 г муки, 300 г воды, 500—700 г растительного масла (любого), тмин, перец, соль.

Способ приготовления:

Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с мукой, добавьте воду, яйца и приправы. Все Ингредиенты: тщательно перемешайте.

Готовое жидкое тесто лейте в кипящий жир по ниточке. Готовый хворост выложите на сито или пергаментную бумагу. Когда излишки жира будут удалены, посыпьте хворост оставшимся тертым сыром.

Такой хворост является отличной закуской к пиву, да и не только к пиву.

«Вишня на снегу»

Ингредиенты:

6 желтков, 300 г муки, 50—70 г сахара, 1 ст. л. спирта или водки, 200 г вишневого варенья (без косточек), 600—700 г растительного масла, 250 г взбитых сливок.

Способ приготовления:

Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку, водку и замесите крутое тесто. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте его прямоугольниками шириной 8—10 см и длиной 10—15 см.

Предварительно приготовьте начинку: откиньте варенье на дуршлаг и дайте стечь сиропу. Когда сироп стечет, переложите вишни на отдельное блюдо.

Теперь приступайте к фаршированию хвороста. Для этого на каждый прямо угольник из теста положите по несколько вишен и сверните тесто в трубочку. Концы этих трубочек защипните и смажьте яйцом, чтобы сок из вишен не загрязнял фритюр. Фаршированные трубочки опускайте во фритюр и обжаривайте до образования золотистого цвета. Готовые изделия не забудьте выложить на сито или промокательную бумагу.

«Итальянец в России»

Ингредиенты:

200–250 г муки, 60—70 г сахарного песка, 4 яйца, 300 г молока, 1 ст. л. рома, 700 г оливкового масла.

Способ приготовления:

Муку, сахар, молоко и желтки тщательно перемешайте, добавьте к полученной массе 4 взбитых белка и перемешайте еще раз. Тесто должно получиться жидкой консистенции. Жидкое тесто опускайте в кипящее масло через воронку тонкой струйкой в разных направлениях.

Подрумянившийся хворост выложите на промокательную бумагу и посыпьте сахаром.

«Виноградная лоза»

Ингредиенты:

300 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 400 г виноградного сока, 1 ст. л. водки или спирта, 600 г растительного масла.

Способ приготовления:

Муку залейте 250 г виноградного сока и водкой, добавьте растертые с сахаром яйца и тщательно перемешайте. Полученное жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло и обжаривайте до готовности. Готовые изделия залейте оставшимся соком и подавайте к столу.

«Выкрутасы»

Ингредиенты:

6 желтков, 100—150 г муки, 100 г сахара, 600—700 г рафинированного растительного масла, 1 ст. л. рома, 1 щепотка корицы.

Способ приготовления: Разотрите добела желтки с сахаром, всыпьте муку, корицу, добавьте ром и размешайте до получения однородной массы. Тесто должно получиться жидким. Жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло в разных направлениях, формируя какие-либо фигурки. Готовые изделия посыпьте сахарной пудрой или подайте к ним конфитюр.

«Снегопад»

Ингредиенты:

200 г муки, 100 г сахара, 6 белков, 150—170 г сухого вина, 100—150 г кокосовой стружки, 600—700 г оливкового или подсолнечного масла.

Способ приготовления:

Смешайте муку, сахар, 50—70 г кокосовой стружки и сухое вино. Белки взбейте в крепкую пену и добавьте к полученной массе.

Все Ингредиенты: тщательно перемешайте и приступайте к выпечке. Перед подачей к столу посыпьте хворост оставшейся кокосовой стружкой.

«Хозяюшка»

Ингредиенты:

200 г муки, 50 г дрожжей, 40—50 г сахара, 1 яйцо, 70 г воды, 500—700 г растительного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления:

Растворите дрожжи в воде и добавьте муку.

Тщательно перемешайте и поставьте в теплое место на 1 час. Когда тесто поднимется, добавьте в него яйцо, растертое с солью и сахаром, и замесите крутое тесто, как для лапши. Тесто раскатайте в тонкий пласт и разрежьте на полоски. Из получившихся полос сформируйте разнообразные фигурки: косички, розочки, завитушки и т. п.

Предварительно вскипятите масло в кастрюле с толстым дном или фритюрнице. В кипящее масло опускайте заготовки из теста. Вначале обжарьте одну сторону, потом – другую. Когда изделие подрумянится с обеих сторон, выньте его из жира шумовкой, уложите на сито, а затем на промокательную бумагу.

Охлажденный хворост посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

«Тауэр»

Ингредиенты:

6 желтков, 50—70 г сахара, 100 г муки, 400 г растительного масла пополам со свиным жиром, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку. Тесто должно получиться жидким.

Растопите в кастрюле с толстым дном свиной жир и добавьте растительное масло.

Разогрейте фритюр и доведите его до кипения.

Берите тесто ложкой и лейте в кипящий жир тоненькой струйкой. Готовый хворост вынимайте шумовкой и выкладывайте на сито. Когда с него стечет жир и он немного остынет, обваляйте хворост в сахарной пудре.

«Сладкий дождь»

Ингредиенты:

4 яйца, 100 г муки, 100 г сахара, 100 г воды, 1 ст. л. водки, 700 г растительного масла или жира, 150—200 г сиропа от любого варенья.

Способ приготовления: Разбавьте водку водой и растворите сахар. Полученную смесь влейте в муку, добавьте 4 желтка и перемешайте с особой тщательностью. Белки взбейте в пену и добавьте в тесто. Тесто должно получиться жидким, как на блинчики. Тесто берите ложкой и аккуратно, по ниточке, вливайте в кипящий жир. Готовый хворост выложите на пергаментную бумагу. Перед подачей к столу залейте хворост сиропом от варенья.

«Хворост желтковый»

Ингредиенты:

100 г сахара, 150 г сливок, 6 желтков, 1 ст. л. рома, 700 г растительного масла, 150 г сахарной пудры, ванилин.

Способ приготовления: Разотрите добела желтки с сахаром, влейте сливки и замесите тесто. Тесто должно быть достаточно густым, как на лапшу. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 см, но не более. Раскатанное тесто нарежьте полосками толщиной 3—4 см и обжаривайте их с обеих сторон в кипящем жире. Готовый хворост обсыпьте сахарной пудрой с ванилином и подайте к столу.

«Знойный полдень»

Ингредиенты:

200—250 г муки, 100 г сахара, 2 ст. л. рома, 2 яйца, 700 г растительного масла, 200 г пломбира, 100 г измельченных орехов, вишневый сироп.

Способ приготовления:

Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте ром, немного толченых орехов и осторожно всыпьте муку. Замесите густое тесто.

Выложите тесто на стол и раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Нарежьте тесто тонкими полосочками толщиной 2,5—3 см и длиной 10 см. Обжаривайте их до готовности во фритюре. Готовый хворост выложите на сито и дайте стечь жиру.

Пока жир стекает, хорошенько перемешайте оставшиеся толченые орехи с пломбиром и залейте вишневым сиропом (вы вполне можете использовать сироп от варенья).

Хворост подавайте к столу с мороженым, залитым сахарным сиропом. К этому блюду подайте кофе.

«Хворост миндальный»

Ингредиенты:

100 г сахара, 2 яйца, 2 желтка, 150—200 г муки, 70—100 г миндальных хлопьев, 600—700 г растительного масла, сахарной пудры.

Способ приготовления:

Разотрите до образования пены яйца, желтки, сахар, часть миндаля. В полученную пену осторожно всыпьте муку и замесите густое тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной несколько миллиметров, нарежьте его разнообразными фигурками и обжаривайте до готовности во фритюре. Готовый хворост выложите в сито, дайте стечь жиру, обсыпьте сахарной пудрой и оставшимся миндалем.

Оладьи из молочных продуктов

Оладьи из творога с луком

Ингредиенты:

500 г творога, 2 желтка, 1 белок, 1 луковица, 20 г сахара, 250 г пшеничной муки, 170 г сметаны, 30 мл растительного масла, 125 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Творог протереть или протереть через мясорубку, растереть с сахаром и яичными желтками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле.

В творожную массу добавить лук, муку, взбитый белок, соль, все тщательно перемешать.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать со сметаной.

Оладьи из творога и свеклы

Ингредиенты:

500 г творога, 1–2 свеклы, 1–2 яблока, 250 г муки, 250 мл молока, 2 яйца, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, 70 мл растительного масла, 250 г сметаны, соль.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, затем нарезать тонкими ломтиками. Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке.

Свеклу смешать с мукой, яблоками, творогом, молоком, яйцами, сахаром и солью. Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Оладьи из вермишели с творогом

Ингредиенты:

500 г творога, 100 г вермишели, 40 г сахара, 4 яйца, 75 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Творог растереть деревянной ложкой. Вермишель отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и охладить.

Вареную вермишель смешать с творогом, сахаром, солью и желтками яиц. Белки взбить и, помешивая, осторожно ввести в творожную смесь.

Сливочное масло растопить на сковороде.

В кипящее масло столовой ложкой выкладывать полученную массу и жарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавать горячими с растопленным сливочным маслом.

Оладьи с морковью и творогом

Ингредиенты:

500 г творога, 3 морковки (крупные), 20 г манной крупы, 1 яйцо, 40 г сахара, 170 г пшеничной муки, 10 г жира, 50 мл сливочного масла.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и припустить с жиром в небольшом количестве воды, затем всыпать манную крупу и нагревать до тех пор, пока крупа не набухнет.

Морковную массу охладить, смешать с творогом, яйцом, сахаром и мукой.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать можно со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Оладьи из творога с какао

Ингредиенты:

500 г творога, 10 г какао, 1–2 яблока, 250 г муки, 250 мл молока, 2 яйца, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, 70 мл растительного масла, 250 г сметаны, соль.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Творожную массу смешать с мукой, какао, яблоками, молоком, яйцами, солью и сахаром.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Оладьи из творога с корицей

Ингредиенты:

500 г творога, 5 г корицы, 40 г сахара, 4 яйца, 75 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Творог растереть деревянной ложкой с желтками, корицей, сахаром и солью. Белки взбить и, помешивая, осторожно ввести в творожную смесь. Сливочное масло растопить на сковороде. В кипящее масло столовой ложкой выкладывать полученную массу и жарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать горячими с растопленным сливочным маслом.

Оладьи из творога с яблоками

Ингредиенты:

500 г творога, 2 желтка, 1 белок, 1 яблоко, 20 г сахара, 250 г пшеничной муки, 170 г сметаны, 125 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Творог протереть или пропустить через мясорубку, растереть с сахаром и яичными желтками.

Яблоко вымыть очистить от кожицы, натереть на крупной терке. В творожную массу добавить яблоко, муку, взбитый белок, соль, все тщательно перемешать.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать со сметаной.

Оладьи с морковью и сыром

Ингредиенты:

500 г творога, 3 морковки (крупные), 20 г манной крупы, 1 яйцо, 10 г сахара, 100 г тертого сыра (любого), 170 г пшеничной муки, 18 г жира, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления:

Творог протереть через сито. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и припустить с жиром в небольшом количестве воды, затем всыпать манную крупу и нагревать до тех пор, пока крупа не набухнет.

Морковную массу охладить, смешать с творогом, яйцом, тертым сыром, сахаром и мукой.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле. Подавать можно со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Оладьи из овощей

Оладьи из капусты с кальмарами

Ингредиенты:

800 г капусты, 500 г кальмаров, 400 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 г муки, 3 луковицы, 3 яйца, 75 мл растительного масла, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления:

Капусту вымыть, мелко нарезать опустить в кипяток и откинуть на дуршлаг. Затем сложить капусту в сотейник, добавить сливочное масло, немного горячего молока и припустить до готовности.

Кальмары промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 3 минут.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле.

Сваренные кальмары пропустить через мясорубку, смешать с капустой, добавить лук, растертые с солью яичные желтки, разведенную молоком до консистенции жидкой сметаны муку и все тщательно перемешать. Затем осторожно ввести предварительно охлажденные и взбитые яичные белки.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле. Такие оладьи следует подавать горячими со сметаной.

Оладьи по-белорусски (драники)

Ингредиенты:

700 г картофеля, 60 г пшеничной муки, 60 г растительного масла, 2 г соды, 50 г сливочного масла или 70 г сметаны, 15 г зелени укропа, соль.

Способ приготовления:

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, соединить с пшеничной мукой, солью и содой, перемешать.

Полученную массу набирать ложкой и выкладывать в сковороду с разогретым растительным маслом.

Подавать оладьи к столу, полив растопленным сливочным маслом или сметаной и посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа. Картофельные драники можно подавать и с брусничным сиропом.

Также можно делать драники, используя вместо картофеля яблоки и пшеничную муку в соотношении 1: 2.

Протертые яблоки в этом случае вводят в тесто в последнюю очередь.

Оладьи из кольраби с молоком

Ингредиенты:

150 мл молока, 1,2 кг кольраби, 200 г муки, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 150 г сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления:

Кольраби очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить просеянную муку, молоко, яйца, сахар и соль, все тщательно перемешать до однородной массы. Полученную смесь выкладывать ложкой на смазанную маслом сковороду и жарить оладьи с двух сторон.

При подаче к столу полить сметаной.

Оладьи из редиса

Ингредиенты:

150 мл молока, 400 г редиса, 250 г картофеля, 120 г моркови, 120 г муки, 2 яйца, 25 г сахара, 8 г соды, 40 г сливочного масла, растительное масло для обжаривания, соль.

Способ приготовления:

Редис, картофель и морковь вымыть, сварить до готовности, очистить и пропустить через мясорубку.

Яйца растереть с сахаром, постепенно влить молоко, добавить соль и соду.

Эту смесь быстро соединить с мукой и овощным пюре и взбить.

Полученную смесь выкладывать ложкой на раскаленную сковороду и жарить оладьи в растительном масле с двух сторон.

Подавать с растопленным сливочным маслом.

Оладьи из моркови с овсяными хлопьями

Ингредиенты:

200 г моркови, 200 г овсяных хлопьев, 200 мл молока, 100 г муки, 3 яйца, 100 г сметаны, 50 г сахара, 3 г корицы, растительное масло (для обжаривания), соль.

Способ приготовления:

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, затем добавить яичные желтки, соль, 25 г сахара, тертую морковь, муку и взбитые белки, все тщательно перемешать.

На разогретую с растительным маслом сковороду ложкой наливать тесто и жарить оладьи с обеих сторон. Перед подачей к столу оладьи полить сметаной, смешанной с корицей и оставшимся сахаром.

Оладьи из топинамбура и моркови

Ингредиенты:

700 топинамбура, 300 г моркови, 2 яйца, 100 г муки, 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления:

Топинамбур и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, смешать, добавить яйца, муку и соль. Все тщательно перемешать.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и обжаривать оладьи с двух сторон. К столу можно подавать со сметаной или сырным соусом.

Оладьи из зеленого лука

Ингредиенты:

200 г зеленого лука, 100 г муки, 1 яйцо, 50 мл соевого соуса, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

В муку добавить 30 мл воды, яйцо и соль, замесить тесто. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать и добавить в тесто.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду, смазанную сливочным маслом, и обжаривать оладьи с двух сторон.

При подаче к столу полить соевым соусом.

Оладьи из тыквы

Ингредиенты:

500 г тыквы, 100 г муки, 2 яйца, 100 мл кефира, 10 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления:

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке. Из тыквы, муки, яиц, кефира, сахара и соли замесить тесто.

Тесто выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и жарить оладьи с двух сторон.

Подавать к столу можно со сметаной, вареньем или жидким медом.

Сладкие оладьи из кабачка

Ингредиенты:

3 яйца, 200 г сахара, 50 мл молока, 200 г муки, 1 кабачок (молодой),
100 мл растительного масла.

Способ приготовления:

Яйца растереть с сахаром, добавить молоко и муку, замесить тесто.

Кабачок вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Каждый кружочек кабачка обмакивать в тесто с обеих сторон и жарить на раскаленной сковороде в растительном масле.

Острые кабачковые оладьи

Ингредиенты:

2 кабачка, 100 г муки, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 3 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления:

Кабачки вымыть, очистить от кожуры и семян, затем пропустить через мясорубку.

Кабачковый фарш смешать с мукой, яйцами, молотым перцем и солью.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и жарить оладьи с двух сторон.

Подавать к столу можно со сметаной или майонезом.

Картофельные оладьи

Ингредиенты:

4 картофелины (крупные), 1 яйцо, 100 мл кефира, 200 г муки, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке, смешать с яйцом, кефиром, мукой, солью и перцем.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и жарить оладьи с двух сторон.

Подавать к столу можно со сметаной, майонезом или сырным соусом.

Приложение



Кукурузный хлеб.



Хлеб с луком и маслинами.



Патыр.



Патыр с луком и зеленью укропа.



Хлеб пшеничный с маком и сухофруктами.



Хлеб пшеничный с цукатами.



Хлеб пшеничный с отрубями и картофельным пюре.



Хлеб пшеничный с отрубями и белокочанной капустой.



Хлеб многозерновой с тмином.



Хлеб многозерновой с семенами подсолнечника.



Хлеб пшеничный с кукурузными зернами.



Хлеб пшеничный с грецкими орехами и кислым молоком.



Хлеб многозерновой чайный.



Лаваш с йогуртом.



Пирог с курагой.



Пирог с ревенем.



Каравай из белого хлеба.



Булочки к чаю.



Пирожки печеные из дрожжевого теста.



Пирожки печеные из дрожжевого слоеного теста.



Ватрушка с мясом.



Ватрушка с картофельным пюре.



Кулебяка со свежей капустой и рыбой.



Кулебяка старорусская с капустой и морковью.



Курник гречневый.



Ромовая баба.



Баба тюлевая по-старинному.



Баба тюлевая по-современному.



«Лакомка».



«Korcap».



Острые кабачковые оладьи.



Картофельные оладьи.