

БУЛОЧКИ, КРЕНДЕЛИ, ПЛЮШКИ

Орех просто!



ББК 36.991
Б 90

Составитель *К. В. Силаева*

Б 90 **Булочки**, крендели, плюшки / Сост. К.В. Силаева. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. - 64 с.

Аромат и вкус свежей выпечки каждому знаком с детства. Горячие пышные булочки, аппетитные румяные крендели и плюшки — эти лакомые блюда всегда кстати и в праздники, и в будни, за семейным ужином, когда хочется побаловать домашних чем-то вкусеньким.

Выпечка — дело несложное, и любая хозяйка имеет свой «коронный» рецепт. Но если вы хотите удивить и порадовать гостей чем-нибудь новым, необычным, а может, просто желаете сделать богаче традиционный набор выпечных изделий, эта книга будет вам полезна.

ISBN 978-5-699-00669-4

www.infanata.org

© «Терция», составление, 2007
© «Терция», оформление, 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Предисловие

Наверное, никто из нас не может остаться равнодушным, когда кто-то из соседей займется приготовлением выпечки. Ее изумительный волнующий аромат распространяется далеко за пределы квартиры, заставляя нас задерживаться у ее дверей и придумывать повод, чтобы заглянуть ненароком в гости. И, наверное, не найдется никого, кто хотя бы раз в жизни не баловал себя пышной горячей булочкой или плюшкой с корицей, махнув рукой на лишние калории. И потом не ловил себя на страшной мысли, что блюдо как-то слишком быстро опустело...

Если запах выпечки вас преследует, впечатления от съеденных в гостях булочек не дают вам покоя уже несколько дней, и вы твердо решили приготовить что-то подобное самостоятельно, вам будет полезно узнать некоторые тонкости этого дела.

Для выпечки используют пшеничную муку, обязательно высшего качества. Перед тем, как замешивать тесто, ее предварительно просеивают через сито.

После этого смешивают с разрыхлителем (удобнее всего использовать разрыхлитель в порошке). Он насыщает тесто пузырьками воздуха, булочки получаются особенно пышными и легкими.

Разрыхлитель в порошке нередко заменяют гашеной уксусом содой (на 1 ч. ложку соды — примерно 3–4 капли уксуса).

Дрожжи используют свежие (прессованные) или сухие (в порошке). Перед замешиванием теста их предварительно разводят в небольшом количестве теплой



(около 30° С) воды или молока с добавлением сахара и соли.

Для приготовления теста обычно используют сливочное масло или маргарин. В тесто его добавляют размягченным (для этого нужно выдержать масло несколько часов при комнатной температуре). Растительное масло используют довольно редко, в основном для смазывания противня или сковороды.

Яйца – связующий компонент теста. Часто желтки и белки в тесто добавляют по отдельности, особенно когда белки требуется предварительно хорошо взбить (если в них попадет даже очень малое количество желтка, взбить белки в воздушную пену будет невозможно). Кроме того, яйца (предварительно слегка взбитые, можно с добавлением молока) обычно используют для смазывания подготовленных к выпечке изделий, которые получаются румяными, с блестящей золотисто-коричневой корочкой.

Соль и сахар добавляют на разных стадиях приготовления теста: при растворении дрожжей, при замесе опары и теста. Кристаллический сахар и соль крупного помола используют и для украшения выпечки.

При замешивании в тесто вводят подогретые до 30–35° С молоко или воду, реже – сливки. Как показывает практика, лучшее тесто для булочек получается, если молоко и вода взяты в равных пропорциях. Для некоторых видов теста также используют кислое молоко, простоквашу, кефир или сметану, разбавленную водой.

Тесто для булочек ароматизируют различными пряностями: корицу (в порошке), растолченную гвоздику, тертый мускатный орех, настойку шафрана, тертую лимонную или апельсиновую цедру, ванилин и пр. Обычно их вводят в тесто в самом конце замешивания. Добавлять пряности нужно осторожно: лучше положить меньше, чем следует, иначе можно испортить вкус изделия.

4 Так же в конце замешивания в тесто вводят различные вкусовые добавки: кусочки измельченных фруктов,

Булочки, плюшки, крендели



молотые или мелко рубленые орехи, мед, варенье, рубленую цедру лимонов и апельсинов, цукаты, тертый шоколад, сухофрукты (изюм, курагу, чернослив и пр.). Сухофрукты требуют обязательной предварительной обработки: их тщательно моют в проточной воде, затем ошпаривают кипятком (или некоторое время в нем выдерживают) и обсушивают. Перед добавлением в тесто изюм рекомендуется обваливать в муке — благодаря этому он равномернее распределится по тесту.

БУЛОЧКИ



Приготовление дрожжевого теста

Дрожжевое тесто готовится двумя способами: безопарным и опарным. Первый из них предпочтительнее, когда нужно приготовить тесто с небольшим содержанием сдобы. В противном случае применяют опарный способ.

Для приготовления безопарного дрожжевого теста необходимо в приготовленную посуду влить нужное количество теплого (30–40° С) молока или воды, добавить туда же отдельно разведенные в небольшом количестве теплого молока (или воды) дрожжи, а также сахарный песок, яйца (если они даны в рецептуре) и соль. Жидкость размешать, всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса в тесто добавить растительное или растопленное до густоты сметаны сливочное масло, маргарин, а затем поставить на 2–3 ч в теплое место для брожения. За это время следует 2–3 раза обмять тесто.

Опарное тесто готовят в два приема. Сначала из муки, молока (воды) и дрожжей готовят опару: берут примерно 80% молока (воды), подогревают до 30° С, затем вливают разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи. После этого добавляют около 50% муки, немного сахара, замешивают тесто и ставят на 1,5–2 ч для брожения. Объем опары должен увеличиться в 2–3 раза, а потом начать уменьшаться, что и является признаком готовности опары. Затем в тесто добавить оставшуюся



часть теплого молока (воды), растворенную соль, яйца, сахар (если они входят в рецептуру) и замешивать тесто, пока оно не станет гладким, эластичным и не будет легко отставать от рук и стенок посуды. Потом в тесто ввести масло, продолжать замес. Затем тесто еще на 1,5–2 ч поставить для брожения в теплое место.

В некоторых случаях способ приготовления теста отличается от вышеописанного и приводится непосредственно в рецепте.



Абрикосовые булочки

3 стакана просеянной муки, 30 г дрожжей, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли (для опары), $\frac{3}{4}$ стакана молока, 2 яичных желтка, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки тонко натертой лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 1 стакан растопленного сливочного масла, 1 $\frac{1}{2}$ стакана абрикосового джема, 2 ст. ложки сахарной пудры для украшения.

Приготовить опару (см. приведенный выше рецепт «Приготовление дрожжевого теста»).

Подготовленную опару соединить с оставшимся теплым молоком, яйцом, желтками, лимонной цедрой и половиной количества растопленного и слегка охлажденного сливочного масла. Вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от ложки.

Оставить подготовленное тесто на 1 $\frac{1}{2}$ ч, чтобы оно поднялось, затем раскатать на посыпанной мукой доске ровным пластом. Разрезать пласт на небольшие прямоугольники (длиной 7–8 см, шириной 5–6 см).

На каждый прямоугольник выложить немного джема, размазать, немного отступая от края, затем



свернуть прямоугольники трубочками. Подготовленные трубочки обмакнуть в растопленное сливочное масло и выложить в смазанную маслом форму, сковороду или небольшой противень вплотную друг к другу, дать расстояться. Выпекать в заранее разогретой до 210° С духовке до тех пор, пока булочки не начнут отставать от формы (около 30 мин).

Готовые булочки опрокинуть на блюдо, дать немного остыть, затем отделить друг от друга и посыпать сахарной пудрой.



Булочки с вареньем и сливками

3–3 1/2 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, тертая цедра 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки измельченного кардамона, 1 желток для смазывания, сахарная пудра для посыпки.

Для начинки: 1 стакан 35%-ных сливок, 5 ст. ложек клубничного или малинового варенья, 1 ч. ложка сахара, ванилин по вкусу.

Приготовить опарное тесто, накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте подниматься. За время подъема дважды обмять его.

Готовое тесто разделить на маленькие шарики и переложить их на смазанный маслом лист, дать расстояться.

Смазать булочки взбитым желтком и выпекать в заранее разогретой до 220° С духовке.

Готовые булочки выложить на пирожковую доску, сбрызнуть теплой водой и накрыть салфеткой: корочка на булочках должна быть мягкой.

8 Когда булочки остынут, острым ножом срезать верх, сделать небольшое углубление и наполнить его ва-



реньем. Охлажденные сливки взбить в пену, смешать с сахаром и ванилином и выложить по 1 ч. ложке поверх варенья. Накрыть срезанным кусочком, посыпать сахарной пудрой.



Абрикосовые булочки со взбитыми сливками

На 12 булочек: 500 г муки, 20 г сухих дрожжей (в порошке), 2 ст. ложки сахара, по 1 щепотке соли, молотых корицы и кардамона, 1 ч. ложка тонко натертой лимонной цедры, 400 мл теплого молока, 100 г размягченного сливочного масла, 1 яйцо, 5–6 чуть недозревших крупных абрикосов.

Для взбитых сливок: 200 мл 35%-ных сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Муку смешать с дрожжами, сахаром, солью, молотой корицей, кардамоном и тертой лимонной цедрой. Постепенно ввести молоко, масло и яйцо. Тесто хорошо перемешать до однообразной консистенции.

Абрикосы вымыть, ошпарить кипятком, затем обсушить и удалить из них косточки. Мякоть нарезать маленькими кубиками и соединить с тестом, еще раз хорошо перемешать его. Подготовленное таким образом тесто чуть присыпать мукой и поставить в теплое место для расстойки (примерно 40–45 мин).

Вystоявшееся тесто размять руками, затем скатать из него колбаску, разрезать ее на 12 одинаковых кусочков и скатать из них шарики – булочки.

Подготовленные булочки положить на смазанный маслом противень, накрыть чистой полотняной салфеткой и оставить примерно на 15 мин. Подошедшие булочки смазать молоком и выпекать около 15–20 мин в разогретой до 220° С духовке. Готовые булочки выложить на



чистый подпыленный мукой стол или разделочную доску, дать остыть, затем надрезать вдоль пополам почти до конца.

Взбить сливки с сахаром в густую стойкую пену, заполнить ими кондитерский пакетик с зубчатой насадкой. Выдавить сливки внутрь булочек.

Сверху посыпать сахарной пудрой.



Булочки со сливами

2 1/3 стакана просеянной муки, 30 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1/4 стакана сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки маргарина, 1 1/2 стакана густого сливового варенья (с половинками ягод), 1–2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовить опару (см. с. 6).

Подготовленную опару соединить с оставшимся теплым молоком, сахаром, 1 яйцом и растопленным, слегка охлажденным маргарином. Вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от ложки.

Оставить подготовленное тесто примерно на 1 1/2 ч, чтобы оно поднялось, затем раскатать на посыпанной мукой доске ровным пластом толщиной около 4–5 см. Разрезать пласт на небольшие прямоугольники (длиной 7–8 см, шириной 5–6 см). На середину каждого прямоугольника положить немного варенья, размазать его, слегка отступив от краев. В центре прямоугольников положить по 1–2 половинки сливы.

Свернуть прямоугольники трубочками и выложить их в смазанную маслом форму или сковороду плотно друг к другу, дать подняться. Оставшееся яйцо хорошо



Выпекать в разогретой до 220° С духовке приблизительно 30 мин (булочки должны хорошо зарумяниться и свободно отставать от формы).

Готовые булочки опрокинуть на блюдо, дать немного остыть, затем отделить друг от друга и посыпать сахарной пудрой.



Творожные булочки

2 $\frac{1}{4}$ стакана муки, 20–25 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана теплого молока, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли, 1 белок для смазывания.

Для творожной начинки: 230–250 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 $\frac{1}{2}$ ч. ложки тертой лимонной цедры, ванильный сахар, соль по вкусу.

Приготовить опару (см. с. 6), дать ей подняться. Добавить теплое молоко, сахар, муку (постепенно), яйцо, соль и растопленное сливочное масло. Вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от ложки, затем накрыть полотняной салфеткой или крышкой и поставить в теплое место для расстойки.

Приготовить творожную начинку следующим образом. Растереть до бела сливочное масло, белки осторожно отделить от желтков и взбить с небольшим количеством сахара в густую пену.

Творог протереть через сито, смешать с подготовленным маслом, белками, желтками, тертой цедрой, солью и ванильным сахаром.

Подошедшее тесто раскатать пластом толщиной не более 1,5 см и разрезать его на небольшие квадраты



(примерно 7×7 см). Положить их на смазанный маслом противень. На середину каждого квадрата выложить по 1–1,5 ч. ложки начинки, посыпать ее оставшимся сахаром. Края теста подтянуть кверху и защипать в центре булочек.

Поставить булочки в теплое место для расстойки, затем смазать взбитым белком и выпекать в духовке, разогретой до 210°C около 15–20 мин.



Сладкие финские булочки

1 кг муки, 50 г дрожжей, 500 мл молока, 1 яйцо, 150 г сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка кардамона, 100–150 г маргарина или масла, 1 яйцо для смазывания.

Нагреть молоко. Растворить дрожжи в миске с теплым молоком. Добавить яйцо, сахар, соль и кардамон. Подсыпать немного муки, чтобы получилась густая смесь и взбить, пока она не станет блестящей.

Добавить оставшуюся муку в тесто и замесить его. Отложить немного муки для раскатывания булочек и продолжать вымешивать тесто, пока оно не станет однородным и эластичным.

Добавить размягченное масло и продолжать месить, пока тесто легко не будет отходить от рук.

Положить его в большую миску, накрыть полотенцем и поставить в теплое место, чтобы оно увеличилось в объеме примерно в 2 раза.

Затем переложить на посыпанную мукой доску и сформовать маленькие круглые булочки.

Положить их на противень и снова дать подняться.

Смазать булочки взбитым яйцом и слегка посыпать сахаром.

Выпекать в заранее разогретой духовке при 225° С 8–10 мин. Дать остыть, накрыв готовые булочки полотенцем.



Классические английские булочки

На 14 булочек: 680 г муки, 1 ст. ложка соли, 75 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ пакетика сухих дрожжей (10–15 г), 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложки корицы, $\frac{1}{2}$ ст. ложки тертого мускатного ореха, $\frac{1}{2}$ ч. ложки ванильного сахара, 2 бутона гвоздики, 60 г сахара, 250 г смеси сухофруктов (кураги, чернослива, инжира, черного изюма, сушеных персиков, груш и пр.), 325 мл молока, 2 яйца.

Для крестиков: 3 ст. ложки муки.

Для глазури: 4 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сахара.

Просеять муку горкой в большую миску, растереть с маслом, нарезанным маленькими кусочками или стружкой. Добавить дрожжи, корицу, тертый мускатный орех, ванильный сахар, растолченную гвоздику, соль, сахар и сухофрукты (их нужно предварительно вымыть, вымочить в горячей воде, обсушить и мелко нарезать). Все это перемешать с мукой. Затем сделать углубление в центре получившейся смеси. Соединить ее со взбитыми с молоком яйцами. Все хорошо перемешать, замесить однородное мягкое тесто. Затем выложить подготовленное тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и месить еще 10 мин до мягкости и эластичности. Переложить тесто в слегка смазанную маслом миску, затянуть целлофановой пленкой и поставить в теплое место на 45–50 мин (объем теста должен увеличиться примерно в 2 раза).

Затем тесто снова выложить на посыпанную мукой поверхность, и снова месить, чтобы исчезли



образовавшиеся пузырьки. После этого разрезать тесто на 14 равных частей, скатать круглые булочки и выложить их на промасленный противень (его можно застлать и промасленной калькой). Чуть прижать рукой каждую булочку, чтобы они стали немного более плоскими. Затем ножом сделать неглубокие крестообразные надрезы на каждой булочке. Затем снова затянуть пленкой (или покрыть чистой полотняной салфеткой) и оставить еще на 45 мин для расстойки. Подошедшие булочки должны увеличиться в размере почти вдвое.

Сделать смесь для крестиков: растереть муку с 6 ст. ложками воды до однородной консистенции. Затем переложить смесь в кондитерский шприц и заполнить ею крестообразные углубления на каждой булочке. Выпекать в заранее разогретой духовке до образования золотистой корочки. После этого сразу выложить на решетку и дать булочкам остыть.

Приготовить глазурь следующим образом. Поместить молоко и сахар в кастрюлю на огонь. Вскипятить и, помешивая, проварить 1 мин, пока не образуется однородный сироп. Дать ему немного остыть и загустеть.

Готовой глазурью намазать еще теплые булочки.



Английские булочки с клубничным джемом

На 6 булочек: 225 г муки, 3 ст. ложки пекарского порошка (или разрыхлителя), 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 125 мл кефира.

Для начинки: сливочное масло и клубничный джем по вкусу.



размягченного сливочного масла и все хорошо растереть. Взбить яйцо, постепенно добавляя к нему кефир. Постоянно размешивая вилкой, по частям влить получившуюся смесь в муку. Все хорошо перемешать. Выложить смесь на присыпанный мукой стол и замесить гладкое однородное тесто.

Готовое тесто раскатать на столе, присыпанном мукой, пластом около 3 см толщиной. Небольшой формочкой с гладкими или волнистыми краями вырезать 6 кружков. Обрезки собрать, замесить и снова раскатать в такой же пласт. Таким образом использовать все тесто.

Выложить кружки на смазанный маслом противень, дать расстояться 8–10 мин. Выпекать в разогретой духовке.

Готовые булочки еще горячими надрезать по толщине и положить в разрез каждой булочки тоненький ломтик сливочного масла, дать ему чуть растаять. Затем туда же положить 1–2 ч. ложки густого клубничного джема.



Датские булочки с вишнями

Для опары: 20 г дрожжей (в порошке), 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки воды, сахар и соль по вкусу.

Для теста: 3 стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана растопленного сливочного масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 3 яичных желтка, $\frac{1}{4}$ стакана молока, 1–1 $\frac{1}{2}$ стакана вишен без косточек, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, 1 яичный белок для смазывания, сахар для посыпки, соль по вкусу.

Приготовить опару (см. с. 6), дать ей подойти. Затем добавить растопленное и немного охлажденное сливочное масло, молоко, желтки, сахар и соль.

Постоянно размешивая, небольшими порциями ввести муку. Вымешивать тесто до тех пор, пока



оно не станет эластичным и не будет отлипать от рук. Поставить тесто в теплое место для подъема.

Когда объем увеличится вдвое, выложить тесто на подпыленную мукой чистую поверхность и осторожно раскатать пластом толщиной примерно $1\frac{1}{2}$ см. Затем вырезать из него небольшие кружки ($7-7\frac{1}{2}$ см диаметром).

Сделать в каждом кружке небольшое углубление и положить в него по 2–3 вишни без косточек.

Присыпать начинку сахарной пудрой. Подтянуть края кружков к середине и хорошо защипать.

Переложить подготовленные булочки на смазанный сливочным маслом противень и дать расстояться примерно 10–15 мин.

Затем смазать каждую булочку взбитым яичным белком, присыпать сверху небольшим количеством сахара. Поставить булочки в разогретую до 170°C духовку и выпекать около 25–30 мин.



Булочки с маком

3 стакана муки, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 щепотка соли, 1 яйцо для смазывания, кондитерский мак для украшения.

Приготовить сладкое дрожжевое тесто опарным или безопарным способом (см. с. 6–7), дать подойти.

Подошедшее тесто разделить на маленькие круглые булочки, выложить их на смазанный маслом противень и дать расстояться в течение 20–25 мин.

16 Перед тем, как ставить булочки в духовку, смазать их взбитым яйцом и посыпать маком. Выпекать в

предварительно разогретой до 200–220° С духовке около 10–15 мин.



Булочки с изюмом и миндалем

3–3 1/2 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г сливочного масла или маргарина, 5 ст. ложек сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки кардамона или 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 100–150 г черного изюма, 1 яйцо для смазывания, рубленый миндаль для украшения.

Дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара, добавить теплое молоко и половину количества муки, замесить опару и поставить ее подниматься. Когда опара подойдет, соединить ее с кардамоном (или тертой лимонной цедрой), солью, взбитым с оставшимся сахаром яйцом, размягченным маслом. Небольшими порциями ввести оставшуюся муку, в конце замешивания всыпать промытый и обсушенный изюм. Вымесить гладкое тесто, накрыть его салфеткой и поставить подниматься в теплое место. Во время подъема тесто 2–3 раза обмять. Из хорошо подошедшего теста сформовать маленькие круглые булочки, выложить их на смазанный маслом противень и дать расстояться 20–25 мин. Смазать подошедшие булочки взбитым яйцом, посыпать рубленым миндалем и выпекать в заранее разогретой до 220° С духовке примерно 15–20 мин.



Булочки с вареньем (1 способ)

2,5 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 8 ст. ложек сахарной пудры, 180 г сливочного



масла, 4 желтка, ванилин, соль по вкусу, 1 желток для смазывания, сахарная пудра для украшения.

Для начинки: любое густое фруктовое или ягодное варенье (черничное, клубничное, яблочное и пр.).

Муку смешать с солью, сахарной пудрой, маслом. Добавить разведенные в теплом молоке дрожжи и желтки, ванилин и замесить тесто.

Вымешанное тесто переложить на посыпанную мукой доску, раскатать пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него круглой формочкой лепешки. Накрыть их салфеткой и поставить в теплое место на 1 ч для расстойки.

Края булочек смазать желтком, в середине выдавить углубление и заполнить его густым вареньем.

Выложить булочки на смазанный маслом лист и выпекать в горячей духовке на среднем огне 15 мин.

Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.



Булочки с вареньем (2 способ)

6 стаканов муки, 30 г дрожжей, 1 $\frac{1}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 3 желтка, 1 яйцо, 120 г сливочного масла, тертая цедра лимона и соль по вкусу, 1 яйцо для смазывания, сахарная пудра для украшения.

Для начинки: любое густое фруктовое или ягодное варенье.

Из теплого молока, 1 стакана муки и дрожжей, прибавив 1 ст. ложку сахара, приготовить опару и дать ей подняться.

Затем в опару добавить растертые с оставшимся сахаром желтки и яйцо, соль, растопленное масло или маргарин, тертую цедру и оставшуюся муку, замесить



тесто, хорошо его выбить. Тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт на посыпанной мукой доске, нарезать на четырехугольники, на середину каждого положить немного густого варенья, защипать края и сформовать булочки.

Переложить булочки на обильно смазанный маслом противень, дать расстояться, затем смазать яйцом.

Выпекать в заранее нагретой духовке на среднем огне 15 мин.

Готовые булочки выложить на пирожковую доску или блюдо и посыпать сахарной пудрой.

По этому рецепту можно выпекать булочки с другими начинками: спелыми и очищенными от косточек и семян фруктами и ягодами, например клубникой, сливой, черешней, абрикосами; орехами и изюмом, проваренными в молоке и смешанными с сахаром и тертыми бисквитными сухарями; толченым маком с сахаром и лимонной цедрой, а также творогом, растертым с сахаром, яйцами, сметаной и изюмом.



Булочки с творогом и вареньем

3 стакана муки, 30 г дрожжей (желательно в порошке), 1 стакан молока, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, 1 яйцо, 2 желтка, 60 г сливочного масла, ванилин, тертая цедра лимона, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г творога, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, ванилин, тертая лимонная цедра, ягоды (черника, клубника, малина) или любое густое ягодное или фруктовое варенье.

Для штрейзеля: 2 ст. ложки муки, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара.



Из половины количества муки, сахара и дрожжей, растворенных в теплом молоке, приготовить опару и поставить ее подниматься.

Оставшуюся муку, смешав с солью, просеять через сито, добавить сахар, яйцо, желтки, теплое (но не горячее) растопленное сливочное масло и тертую лимонную цедру, влить подошедшую опару и замесить тесто. Хорошо вымесив тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место подниматься.

Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске, нарезать круглой формочкой большого размера лепешки и дать им расстояться.

Для начинки творог растереть с сахарной пудрой и желтком, добавить ванилин и тертую лимонную цедру. Штрейзель приготовить, изрубив охлажденное масло с мукой и сахаром в мелкую крупку.

Половину поднявшихся пышных лепешек намазать творожной начинкой, сверху положить оставшиеся кусочки теста, края защипать.

Готовые изделия переложить на смазанный маслом лист, накрыть салфеткой и оставить на несколько минут для расстойки.

Затем у каждой булочки сделать сверху посередине углубление, в которое положить несколько свежих ягод или 1 ч. ложку густого варенья.

Края булочек смазать взбитым желтком, сверху посыпать штрейзелем и выпекать в горячей духовке на среднем огне 15–20 мин.



Булочки из фруктового пюре

20 1–1 1/2 стакана пшеничной муки (по необходимости можно взять больше), 50 г дрожжей, 3–4 яблока,

груши или айвы, 400 мл теплого молока, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли.



Яблоки, груши или айву вымыть, потушить в небольшом количестве воды или испечь в духовке, протереть через сито.

Замесить на полученном пюре жидкое тесто, положив в него немного муки, разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи, соль. Дать ему подойти и, добавляя небольшими порциями оставшуюся муку, замесить густое тесто, вливая в него небольшими порциями растопленное и слегка охлажденное сливочное масло.

Хорошо вымешанному тесту дать подойти, сформовать из него булочки и испечь их в духовке при 180° С.



Булочки с сухофруктами

300 г сухофруктов (курага, изюм, яблоки), 1 стакан пшеничной муки, 3–4 ст. ложки маргарина, 3–4 ст. ложки сахара, 2 яйца, 1/2 стакана свежезаваренного чая, 3 ст. ложки меда (1 ст. ложка для смазывания).

Сухофрукты промыть, измельчить, добавить мед и залить крепким горячим свежезаваренным чаем. Дать постоять несколько часов. Маргарин, сахар и яйца взбить с помощью миксера, затем добавить муку, вымоченные фрукты и вымесить тесто.

Для выпекания булочек взять прямоугольную форму размером примерно 20 × 10 см и выложить дно пергаментной бумагой.

Тесто уложить в форму, верх выровнять. Выпекать в духовке при температуре 200–220° С. Проверить на готовность деревянной палочкой. Оставить в форме



до остывания. После этого намазать растопленным медом и подать к столу.



Черничные булочки с отрубями

1 стакан муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки столовой соды, $\frac{1}{2}$ стакана пищевых отрубей, 4–5 ст. ложек сахара, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{4}$ стакана сметаны, 2 яйца, 4–5 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан свежих ягод черники, соль по вкусу.

Смешать муку, соду, отруби и сахар. Сделать в центре углубление и, помешивая, добавить молоко, сметану, соль, слегка взбитые яйца и растопленное масло, все тщательно перемешать. Всыпать чернику и еще раз все перемешать. Разложить ложкой равномерными порциями на смазанном противне для булочек. Выпекать в заранее разогретой духовке около 10–12 мин при температуре 200°C . Подавать к столу в теплом виде с взбитыми сливками.



Булочки с тофу и яблоками

350 г тофу (соевого творога), 2 яйца, 3 ст. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла.

Для начинки: 3 яблока, 3 ст. ложки изюма без косточек, 3 ст. ложки сахара, молотая корица по вкусу.

Тофу пропустить через мясорубку, добавить муку, сахар, растопленное масло, 1 яйцо и вымесить тесто. Разделить его на лепешки и оставить их подходить. Очищенные от кожицы, сердцевин и семян яблоки тонко

нарезать и тушить с сахаром 5–10 мин, добавить корицу, изюм и все тщательно перемешать. Начинку выложить на лепешки из теста (по 1–2 ст. ложки), сформовать булочки, смазать сметаной, смешанной с 1 яйцом, и выпекать в духовке.



Бриоши

3 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 3/4 стакана 25%-ных сливок, 1/3 стакана сахара, 8 яиц, 1 ст. ложка рома, 1 яйцо для смазывания, сахар для украшения, масло для смазывания форм.

Сделать опару из дрожжей, 1/2 стакана муки и небольшого количества воды, дать ей подняться.

Из остального количества муки, сливок, яиц, сахара и рома замесить тесто, прибавить опару, хорошо вымесить тесто, накрыть посуду полотенцем и поставить в теплое место. Маленькие формочки смазать маслом, заполнить до половины подошедшим тестом, поставить в теплое место, пока булочки не расстоятся и не заполнят формочки.

Булочки смазать взбитым яйцом, посыпать кристаллическим сахаром и выпекать в предварительно нагретой духовке на среднем огне до тех пор, пока булочки не станут блестящими и румяными.



Постные булочки

1 кг муки, 25 г дрожжей, 2 1/2 стакана воды, 1/2 ч. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли.



В 1 стакане теплой воды развести дрожжи, добавить сахар и 1 стакан просеянной муки. Все хорошо вымесить и поставить в теплое место на 20–25 мин до увеличения в объеме в 2–3 раза.

В поднявшуюся массу влить остальную воду, всыпать муку и соль. Посуду с замешанным тестом закрыть и поставить в теплое место для подъема на 1 1/2–2 ч. Когда тесто увеличится в объеме, обмять его, через 1 ч обминку повторить. Из готового теста скатать небольшие круглые булочки и уложить на металлический противень, смазанный маслом, или в специальные формы. Булочки перед выпеканием поставить на расстойку в теплое место на 20–25 мин, затем выпекать в разогретой духовке при температуре 180–200° С. Перед тем, как ставить булочки в духовку, можно присыпать их мукой или смазать водой.



Хрустящие булочки

5–6 стаканов пшеничной муки, 25 г дрожжей (в порошке), 2 стакана воды, 50 г растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

В теплой воде растворить дрожжи с сахаром. Муку просеять, соль лучше смешать с 1 ст. ложкой воды. В 4 стакана муки добавить дрожжи с водой, вымесить, потом ввести масло и соль и замесить эластичное и упругое тесто. По мере необходимости добавлять столько оставшейся муки, чтобы тесто не прилипало к рукам и миске. Посыпать готовое тесто мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подходить примерно на 45 мин. Потом еще раз хорошо вымесить и разделить на 2 части. Из каждой скатать жгут и разрезать его на 10 частей, сформовать из них овальные булочки.



Выложить их на противень, покрытый промасленной бумагой. Дать расстояться в течение 30 мин в теплом месте. Сбрызнуть холодной водой и выпекать около 7 мин при 250° С. Потом опять сбрызнуть холодной водой и снова поставить в духовку на 7–8 мин. Вынуть, слегка охладить на решетке, ничем не накрывая. Подавать лучше всего теплыми.



Овощные булочки

1–1 1/2 стакана пшеничной муки, 15–20 г свежих дрожжей, 1/2 стакана воды, по 1 ч. ложке сахара и соли, 3 ст. ложки растительного масла, 250–300 г тыквы.

В теплую воду добавить предварительно разведенные и процеженные через мелкое ситечко дрожжи, сахар, соль, растительное масло, просеянную муку и хорошо перемешать, затем тщательно вымесить.

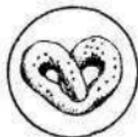
Очищенную от кожуры и промытую в холодной воде тыкву натереть на крупной терке. В подготовленное тесто положить тыкву и выбивать его 20–25 мин, затем поставить на 1–2 ч для брожения.

Готовое тесто разделить на булочки и уложить их на сухой противень. Дать расстояться примерно 30 мин и выпекать при 200–220° С в течение 20–25 мин.



Булочки с сыром и копченой рыбой

На 6 булочек: 225 г муки, 3 ст. ложки разрыхлителя, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 50 г сливочного



масла, 1 яйцо, 125 мл кефира, 2 ст. ложки тертого корня хрена, сливочный сыр, кусочки филе копченого лосося по вкусу.

Просеять в глубокую миску муку с разрыхлителем, солью и сахаром 2 раза. Добавить измельченный укроп и растереть смесь с размягченными кусочками сливочного масла.

Взбить вилкой яйцо с кефиром и тертым корнем хрена. Сделать углубление в мучной смеси и влить туда жидкость, помешивая вилкой. Все хорошо перемешать. Выложить смесь на присыпанный мукой стол и замесить гладкое однородное тесто.

Готовое тесто раскатать на столе, присыпанном мукой, пластом около 3 см толщиной. Небольшой формочкой вырезать 6 кружков. Обрезки собрать, замесить и снова раскатать в такой же пласт. Таким образом использовать все тесто.

Выложить кружки на смазанный маслом противень, дать расстояться около 8–10 мин. Запекать в разогретой до 230° С духовке 15 мин. За это время булочки должны подняться и зарумяниться. Готовые булочки надрезать вдоль и положить внутрь ломтик сыра и кусочек копченого лосося.



Алтайские булочки

3 стакана муки, 10 г дрожжей, 20 г растительного масла, 1 1/2 стакана воды, 1–2 отварные моркови, соль по вкусу, 1 яйцо для смазывания.

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом (см. с. 6), при замешивании в тесто добавить отваренную и натертую на мелкой терке морковь.

26 Из готового выстоявшегося теста сформовать небольшие шарики, положить их на смазанный мас-

лом противень и дать расстояться в течение 20–25 мин. Перед выпеканием смазать булочки взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке при температуре 230–240° С в течение 10 мин.



Булочки «осенние»

3 стакана муки, 10 г дрожжей, 70 г маргарина, 3–4 ст. ложки воды, 1 отварная морковь, 60–70 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо для смазывания.

Готовить дрожжевое тесто безопасным способом из всех продуктов, входящих в рецептуру (морковь следует предварительно измельчить на терке). Тесто хорошо вымесить и во время брожения сделать одну или две обминки.

Из выбродившего теста сформовать круглые шарики. После расстойки, перед выпеканием, на каждом шарике сделать ножом надрез от середины до края. Смазать булочки взбитым яйцом.



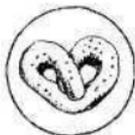
Булочки с чесноком

500 г готового дрожжевого теста.

Для пропитки: 1/2 головки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 3–4 ст. ложки воды, 1/4 ч. ложки соли.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом (см. с. 6–7), дать ему выстояться.

Подготовленное тесто скатать в жгут и разрезать его на 10 равных частей. Сформовать из них шарики и уложить их на смазанный растительным маслом про-



тивень. Дать расстояться 20–25 мин. Подготовленные таким образом булочки выпекать 15–20 мин при температуре 220° С до образования золотистой корочки. Затем достать из духовки и остудить.

Приготовить чесночную пропитку следующим образом. Чеснок тщательно растереть с солью и растительным маслом до однообразной консистенции, после чего развести водой.

Остывшие булочки проколоть сверху вилкой и пропитать подготовленной чесночной пропиткой.



Творожные булочки со специями

3 1/4 стакана муки, 30–35 г дрожжей, 4–5 ст. ложек молока или воды, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 250 г творога, 3/4 стакана сахара, 1/2 ч. ложки кардамона (или тертая цедра от 1/2 лимона), 2 ч. ложки тмина, 1/3 ч. ложки соли, 1 яйцо для смазывания.

Муку просеять в миску, в середине сделать углубление. Дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара, развести небольшим количеством теплого молока или воды, вылить в углубление. Замесить тесто и поставить в теплое место подниматься на 20–25 мин.

Взбить яйца с сахаром, влить растопленное и слегка охлажденное масло, добавить кардамон (или тертую лимонную цедру), тмин и творог, соединить с подошедшей опарой и вымесить гладкое тесто.

Присыпать его мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема.

Из подошедшего теста сформовать небольшие булочки, положить их на смазанный маслом противень и поставить на 20 мин на расстойку. Смазать подошедшие

булочки взбитым яйцом и выпекать в горячей духовке на среднем огне 15–20 мин.



Булочки с тмином

3 стакана муки, 25–30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 75 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли, 1 желток для смазывания, тмин и кристаллическая соль (по желанию) для украшения, сливочное масло в начинку.

К дрожжам добавить 1 ч. ложку сахара и растереть их ложкой, пока дрожжи не станут жидкими. Добавить теплое молоко, оставшийся сахар, соль, размягченное масло. Постепенно подсыпая муку, вымешивать тесто, пока оно не начнет отлипать от рук и стенок посуды. Накрывать тесто чистой салфеткой и поставить в теплое место. Подошедшее тесто выложить на разделочную доску, посыпанную мукой, раскатать в жгут, нарезать поперек на равные части. Сформовать булочки и положить на смазанный маслом лист. Дать подойти 15–20 мин, накрыв их салфеткой. Перед тем как поставить булочки в духовку, в каждую вдавить кусочек масла, смазать желтком и посыпать тмином и солью крупного помола (по желанию). Выпекать в горячей духовке при температуре 200–220° С 10–15 мин.



Сибирские шанежки

7 стаканов муки, 2–2 1/2 стакана молока, 6 яиц, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла, 1 1/2 ч. ложки соли, 50 г дрожжей.



Для сметанной массы: 6 ст. ложек сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки муки.

Приготовить опару: в теплом молоке развести дрожжи, 4 стакана муки и 1 ст. ложку сахара. Подготовленную опару поставить в теплое место.

В готовую опару положить растертые с сахаром яйца, соль и оставшуюся муку, все хорошо перемешать и только тогда в тесто вбить масло.

Хорошо вымешанное тесто выбивать на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Затем тесто положить в посуду и поставить в теплое место для подъема на 1 1/2–2 ч.

Из готового теста сформовать маленькие булочки размером примерно с яйцо, уложить их на противень, смазанный маслом, поставить на расстойку на 40–50 мин в теплое место.

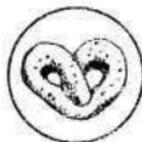
Приготовить сметанную массу: сметану взбивать с сахаром, постепенно добавляя муку и растопленное и охлажденное масло до исчезновения комочков.

Готовые булочки смазать сметанной массой: на каждую булочку выкладывать чайной ложкой сметанную массу и аккуратно размазывать по всей поверхности. Выпекать шанежки в заранее разогретой до температуры 220–230° С духовке в течение 20–25 мин.



Капустные булочки

3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 2 стакана белокочанной капусты (рубленной), 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки растительного масла.



В подогретую до температуры 35–40° С воду добавить предварительно разведенные (в 2–3 ст. ложках воды) и процеженные дрожжи, сахар, всыпать просеянную муку и перемешать. Массу тщательно вымесить на доске.

Капусту очистить, промыть, нашинковать тонкой соломкой. В подготовленное тесто добавить капусту, перемешать тесто и хорошо вымесить. Затем накрыть его чистой полотняной салфеткой и поставить в теплое место примерно на 1–2 ч.

Из готового теста сформовать небольшие круглые булочки, положить их на смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 25–30 мин для расстойки.

Расстоявшиеся булочки выпекать в заранее разогретой до 200–220° С духовке в течение 20–25 мин. Готовые горячие булочки смазать растительным маслом.



Морковные булочки

3 стакана пшеничной муки, 30 г дрожжей, 1 стакан воды, 1/2 ч. ложки растительного масла, 2–3 моркови, сахар и соль по вкусу.

В теплую воду влить предварительно разведенные и процеженные дрожжи, добавить сахар, соль, всыпать просеянную муку и перемешать. Массу тщательно вымесить на доске.

Морковь очистить, промыть и пропустить через мясорубку. В подготовленное тесто добавить морковь, перемешать тесто и хорошо вымесить.

Подготовленное тесто накрыть чистой полотняной салфеткой, поставить в теплое место на 1–2 ч. Из готового теста сформовать небольшие круглые булочки,



положить их на смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 25–30 мин для расстойки. Поднявшиеся булочки выпекать в заранее разогретой до 200–220° С духовке в течение 20–25 мин. Готовые горячие булочки смазать растительным маслом.



Розовые булочки

3 $\frac{1}{2}$ –4 стакана муки, 10 г дрожжей, 20 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан воды, $\frac{1}{3}$ отварной свеклы, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо для смазывания.

Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом (см. с. 6), добавив в него при замешивании отваренную и натертую на мелкой терке свеклу.

Из готового теста сформовать небольшие шарики, положить их на смазанный маслом противень и дать расстояться в течение 40–50 мин.

Перед выпеканием хорошо смазать булочки взбитым яйцом или слегка подсоленной водой. Выпекать в разогретой духовке при температуре примерно 230–240° С в течение 10–12 мин.



Свекольные булочки

3 стакана пшеничной муки, 25–30 г дрожжей, 1 свекла, 1 $\frac{1}{2}$ –2 стакана воды, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.



В подогретую до температуры 35–40° С воду добавить предварительно разведенные в 2–3 ст. ложках воды и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпать просеянную муку и перемешать. Массу тщательно вымесить на доске.

Свеклу очистить, промыть и пропустить через мясорубку. В подготовленное тесто добавить свеклу и все хорошо вымесить.

Подготовленное тесто накрыть чистой полотняной салфеткой и поставить в теплое место на 1–2 ч. Из готового теста сформовать небольшие круглые булочки, положить их на смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 25–30 мин для расстойки.

Затем поставить булочки в заранее разогретую до 200–220° С духовку и выпекать в течение 20–25 мин.

Горячие булочки смазать растительным маслом.



Тыквенные булочки

1–2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана воды, 20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки растительного масла, 1 1/2 стакана натертой мякоти тыквы.

В подогретую до температуры 35–40° С воду добавить предварительно разведенные в небольшом количестве и процеженные дрожжи, сахар, всыпать просеянную муку и перемешать. Массу тщательно вымесить на доске.

Тыкву очистить, промыть и натереть на крупной терке. В подготовленное тесто положить тыкву и перемешивать его еще около 20–25 мин до однородности. Затем поставить в теплое место для брожения на 1–2 ч.

Готовое тесто разделить на булочки. На сухой противень уложить булочки, дать им расстояться 20–



25 мин и выпекать в предварительно разогретой до 200–220° С духовке в течение 20–25 мин.



Булочки с йогуртом

1 1/3 стакана пшеничной муки высшего сорта, 1/3 стакана кукурузной муки, 1/3 стакана сахара, 3/4 ч. ложки столовой соды, 1 стакан несладкого (натурального) йогурта, 1 яйцо, 1/3 стакана размягченного сливочного масла, соль по вкусу.

Соединить пшеничную и кукурузную муку, сахар, столовую соду и соль в кастрюле, перемешать.

Хорошо взбить яйцо с йогуртом, затем соединить с сухими ингредиентами. Добавить размягченное (но не горячее) сливочное масло (1–2 ст. ложки оставить для смазывания готовых булочек).

Наполнить получившимся тестом маленькие круглые формочки, смазанные маслом, и поставить в нагретую до 270° С духовку примерно на 25 мин. Булочки должны хорошо зарумяниться.

Готовые круглые булочки вынуть из формочек и смазать оставшимся растопленным маслом.

ПЛЮШКИ



Французские плюшки с корицей

7 1/2 стакана муки, 50 г дрожжей, 3-3 1/2 стакана молока, 350 г сливочного масла или маргарина (150 г для теста, 200 г для смазывания листов из теста), 3/4 стакана сахара, 3 яичных желтка, 1 яйцо для смазывания, 2-3 ст. ложки молотой корицы, ванилин, сахарная пудра и соль по вкусу.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто следующим образом. Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока, смешать их с оставшимся молоком, желтками, сахаром, растопленным и слегка охлажденным сливочным маслом.

Смесь постепенно соединить с мукой и замесить однородное тесто.

Раскатать готовое тесто очень тонкими круглыми пластинами, сложить их один на другой, промазывая растопленным сливочным маслом и посыпая молотой корицей с сахарной пудрой и ванилином.

Скатать из стопки пластов рулет, обмазать его оставшимся растопленным сливочным маслом, нарезать ломтиками толщиной около 1 1/2 см и положить их на смазанный маслом противень.

Дать плюшкам подняться, смазать их взбитым яйцом, присыпать оставшимися корицей, сахарной



пудрой, поставить в разогретую до 220–230° С духовку. Выпекать примерно 10–15 мин.



Медовые плюшки с изюмом

На 9 плюшек: 900 г готового дрожжевого теста, 25–30 г растопленного сливочного масла, 200 г изюма, 50 г сахара, 1 ч. ложка корицы, $\frac{1}{5}$ ч. ложки молотой гвоздики, 1 ч. ложка ванильного сахара, 2 ст. ложки жидкого меда.

Приготовить дрожжевое тесто опарным или безопарным способом (см. с. 6–7), дать ему выстояться.

Раскатать тесто на посыпанном мукой столе так, чтобы образовался прямоугольник со сторонами 30 × 25 см. Смазать тесто растопленным маслом. Соединить изюм, сахар и корицу и распределить по тесту, оставляя от края дорожку в 1 см. Скатать пласт теста в рулет, начав с широкой стороны, закатывать по направлению к себе. Разрезать тесто поперек на 9 частей. Смазать маслом противень и разложить получившиеся плюшки так, чтобы они не соприкасались, и оставить на 10 мин.

Разогреть мед в небольшой кастрюльке, и обмазать плюшки кисточкой сверху. Выпекать в течение 20 мин до золотистого цвета. Дать остыть в течение 5 мин, и обмазать оставшимся медом.



Ореховые плюшки

36 *3 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 3 ч. ложки сахарной пудры, 7 желтков.*

Для начинки: 1 1/2 стакана молотых орехов, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры.



Замесить не очень крутое тесто, приготовленное безопарным способом, хорошо его вымесить, присыпать мукой, накрыть чистой полотняной салфеткой и дать подойти.

Масло взбить с сахарной пудрой в пену, добавить молотые орехи и этой начинкой смазать раскатанное в тонкий пласт тесто. Свернуть тугим рулетом, выложить на смазанный маслом лист, нарезать поперек ломтиками в 4–5 см, накрыть их полотенцем и дать расстояться в теплом месте. Выпекать в горячей духовке на среднем огне 20–25 мин. Оставшиеся белки можно взбить с сахаром, смазать ими почти готовые булочки и печь их еще 3–4 мин.



Плюшки с корицей

3 стакана муки, 1 стакан молока, 1/3 стакана сахара, 75 г масла или маргарина, тертая цедра лимона, 30 г дрожжей, 1/3 ч. ложки соли, 1 яйцо для смазывания.

Для начинки: 3–4 ст. ложки растопленного масла, 1/2 стакана сахара, 2 ч. ложки корицы.

Приготовить опарное тесто (см. с. 6–7) и поставить его подниматься, во время подъема дважды обмять. Подошедшее тесто тонко раскатать, смазать растопленным маслом, посыпать смесью сахара с корицей, свернуть тугим рулетом. Разрезать рулет поперек на куски шириной 2–3 см. Положить плюшки на смазанный маслом лист и после расстойки (около 10 мин) смазать яйцом.

Плюшки можно сформовать иначе. Для этого из тонко раскатанного теста нарезать небольшие пря-



моугольники, смазать маслом, посыпать сахаром с корицей, свернуть маленькие рулетики, сложить их вдвое, концы рулетиков зашипать, середину надрезать острым ножом. Вывернуть рулетики так, чтобы слои теста с начинкой оказались сверху, переложить плюшки на смазанный маслом противень.

Выпекать булочки в горячей духовке на среднем огне 12–15 мин. Готовые плюшки выложить на блюдо и накрыть салфеткой, чтобы они остывали постепенно.



Сметанные плюшки с корицей

Для опары: $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 пакетик сухих дрожжей (10 г), $\frac{1}{2}$ стакана теплого молока, 1 ст. ложка сахара.

Для теста: $2\frac{1}{2}$ –3 стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, $1\frac{1}{2}$ –2 стакана молока, 200 г густой сметаны, $1\frac{1}{2}$ –2 стакана кефира, 200–250 г сахара, $\frac{1}{3}$ стакана растительного масла, 1 ст. ложка соли, 1 яйцо для смазывания.

Приготовить опару: сухие дрожжи развести в небольшом количестве слегка подогретого молока. Добавить сахар и муку, хорошо перемешать. Затем накрыть полотенцем и поставить в теплое место.

Когда опара увеличится в 3 раза, добавить муку, сливочное масло или маргарин, яйца, оставшееся теплое молоко, сметану, кефир, соль, сахар, растительное масло. Готовое тесто должно быть достаточно густым, но не слишком плотным, иначе булочки не получатся пышными и легкими. Поставить тесто в теплое место и дать еще подняться. Когда тесто поднимется еще немного, отрывать от него куски и раскатывать. Посыпать корицей (или маком с сахаром, изюмом) и скатать рулетом. Разрезать на пря-



моугольники, каждый надрезать посередине и вывернуть так, чтобы получился «цветок». Разложить плюшки на противне, смазать взбитым яйцом и запекать при температуре 200° С около 10 – 15 мин. Когда плюшки зарумянятся, вынуть их из духовки и смазать кусочком сливочного масла.



Творожные плюшки с изюмом

250 г муки, 250 г свежего нежирного творога, 300 г сливочного масла, 125 г изюма, 1 щепотка соли, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 ч. ложка разрыхлителя, 50 г молотого фундука, 1 ч. ложка молотой корицы, 2 ст. ложки сахара.

Для лимонной глазури: 150–160 г сахарной пудры, 1–2 ст. ложки лимонного сока.

Творог выложить в сито и дать стечь жидкости. Добавить 250 г нарезанного мелкими кусочками (или стружкой) сливочного масла, соль, ванильный сахар, муку, смешанную с разрыхлителем. Замесить эластичное тесто: сначала при помощи миксера, затем – руками (предварительно обсыпанными мукой).

Завернуть подготовленное таким образом тесто в пергамент или кальку и поставить в холодное место примерно на 1 ч. На присыпанной мукой поверхности раскатать выстоявшееся тесто пластом. Оставшееся масло растопить, слегка охладить и намазать им тесто.

Изюм хорошо промыть в горячей, затем холодной воде, ошпарить кипятком, обсушить на дуршлаге. Затем смешать с молотыми орехами, сахаром, корицей и равномерно распределить по тесту. После этого скатать тесто плотным рулетом и нарезать смоченным водой ножом поперечными ломтиками толщиной около 2–2,5 см.



Переложить подготовленные плюшки на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 200° С духовке до зарумянивания (около 25–30 мин). Сахарную пудру и лимонный сок растереть до состояния однородной массы и полученной глазурью намазать еще теплые плюшки. Выложить их на разделочную доску или блюдо и дать остыть.



Сырные плюшки

3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 25 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо для смазывания, тертый сыр для украшения.

Для начинки: 4 ст. ложки сливочного масла, 150 г сухого острого сыра.

Приготовить несладкое дрожжевое опарное тесто (см. с. 6–7) и дать ему подойти.

Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт, смазать растопленным маслом, густо посыпать тертым сыром, свернуть рулетом и нарезать на кусочки шириной 2–3 см. Положить плюшки на смазанный маслом лист и дать им расстояться. Затем смазать плюшки яйцом, посыпать сверху сыром, поставить в предварительно нагретую до 200–220° С духовку и выпекать примерно 10–15 мин.

РОГАЛИКИ



Ореховые рогалики с ромовой глазурью

На 12 рогаликов: 300 г муки, 20 г дрожжей (в порошке), 1 ч. ложка сахара, 1/2 стакана молока, 1 щепотка соли, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г молотых ядер фундука, 50 г сахара, смешанного с растворимым кофе, 3 ст. ложки сгущенного молока, молотая корица.

Для ромовой глазури: 100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки рома.

Приготовить опару: дрожжи смешать с сахаром и небольшим количеством теплого молока, дать подойти в течение 15 мин. Половину количества муки всыпать в миску, добавить остальное молоко, опару, яйцо и замесить эластичное тесто. Ввести оставшуюся муку и еще раз хорошо вымесить. Затем тесто накрыть и дать ему подойти в течение 45 мин. Масло растопить, положить в него орехи и слегка обжарить. Затем добавить сахар с кофе, корицу и сгущенное молоко. Все перемешать. Еще раз вымесить подошедшее тесто и на слегка присыпанной мукой поверхности раскатать его прямоугольным пластом. Нарезать из него небольшие треугольники, выложить на середину каждого немного ореховой начинки. Закатать треугольники по направлению к верхушке, чуть выгнуть каждый в форме рогалика. Переложить подготовленные рогалики на противень, смазанный сливочным маслом и дать рас-



стояться примерно 15 мин. Затем поставить и в разогретую до 200° С духовку и выпекать до образования румяной корочки (около 25 мин).

Сахарную пудру растереть с ромом до состояния однородной массы. На готовые теплые рогалики нанести кисточкой полученную глазурь и дать им остыть.



Рогалики с вареньем

7 стаканов муки, 50 г дрожжей, 1 стакан сахара, 125 г топленого масла, 6 яиц для теста, 2 стакана молока, 1 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо и 2 желтка для смазывания.

Для начинки: 1 стакан любого варенья без косточек.

Приготовить тесто опарным способом. Готовое тесто выложить на стол, подпыленный мукой, раскатать скалкой в пласт толщиной 1 см и нарезать на ромбы с сильно вытянутыми сторонами. На середину положить варенье, тесто свернуть по диагонали, а затем согнуть в виде полумесяца. Сформованные рогалики уложить на лист, смазанный маслом, и поставить на расстойку на 40–50 мин. После расстойки рогалики смазать взбитыми яйцом и желтками и через 8–10 мин поставить в печь. Выпекать рогалики при температуре 220–230° С в течение 20–25 мин.



Рогалики с орехами и медом

3 1/2 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 1/4 стакана молока, 1/2 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 желтка и 2 яйца для теста, 1 яйцо для смазывания, соль по вкусу.

Для начинки: 150 г растертых орехов, 6 ст. ложек сметаны или молока, 5–6 ст. ложек бисквитных крошек или толченого печенья, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, 40 г меда, ванилин по вкусу.



Масло растереть с сахаром, добавить яичные желтки, яйца, все перемешать. Затем всыпать муку, соль, дрожжи, разведенные в теплом молоке, замесить тесто, тщательно вымесить его и поставить в теплое место бродить.

Для начинки растертые орехи залить сметаной, добавить бисквитную крошку или толченое печенье, жидкий мед, сахарную пудру, ванилин, все хорошо перемешать.

Подошедшее тесто выложить на пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на две части. Каждую часть раскатать в пласт, нарезать ромбиками, которые смазать ореховой начинкой, свернуть по диагонали, немного согнуть. Выложить рогалики на смазанный маслом противень и оставить, накрыв салфеткой, для расстойки. Рогалики смазать желтком и выпекать в горячей духовке 15–20 мин.



Рогалики с марципаном

2 стакана муки, 8 ст. ложек молока, 3 ст. ложки сахара, 40 г маргарина, 1 яйцо, 10 г дрожжей, соль по вкусу.

Для начинки: 125 г ядер орехов, 125 г сахара, $\frac{1}{4}$ стакана воды, ванилин.

Для смазывания: 15 г маргарина.

Для глазирования: 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки лимонного сока.

Из муки, молока, яйца, дрожжей, маргарина, соли, сахара замесить дрожжевое тесто безопарным способом (см. с. 6). Поставить тесто в теплое место и дать ему



подойти. Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать на треугольники, смазать растопленным маргарином.

Орехи растереть с сахаром, слегка подрумянить на сковороде и измельчить. К орехам подлить немного воды и добавить ванилин, чтобы получилась тягучая масса. Треугольники из теста смазать этой массой и скатать из них рогалики. Переложить их на смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 30 мин для расстойки. Затем выпекать при температуре 230° С в течение 20 мин (рогалики должны подрумяниться). Теплые рогалики покрыть лимонной глазурью, приготовленной из сахарной пудры, которую надо растирать с горячим лимонным соком.



Рогалики с ветчиной

3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 25 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки: тонкие ломтики ветчины, тертый сыр по вкусу.

Приготовить несладкое дрожжевое опарное тесто (см. с. 6–7), дать ему подойти.

Выложить подготовленное тесто на разделочную доску, слегка присыпанную мукой, раскатать в пласт толщиной 1/2 см. Нарезать раскатанное тесто на квадратики. На каждый квадрат положить тонкий ломтик ветчины, слегка посыпать тертым сыром и свернуть тугой трубочкой. Рогалики с ветчиной выложить на смазанный маслом лист, дать расстояться 10–15 мин. Затем смазать взбитым яйцом и



Простые сдобные булки

6 стаканов муки, 2 стакана молока, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 40–50 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка измельченного кардамона, 1 яйцо для смазывания.

Для украшения: 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка рубленого миндаля или других орехов.

Для опары дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара, добавить немного теплого молока, примерно половину всей муки, замесить негустое тесто и поставить его в теплое место на 30 мин подниматься.

Затем в опару добавить соль, измельченный кардамон, оставшийся сахар, растопленное масло, постепенно всыпать оставшуюся муку.

Вымесить гладкое тесто, слегка посыпать его сверху мукой, накрыть чистой полотняной салфеткой и поставить в теплое место подниматься.

Подошедшее тесто еще раз вымесить, разделить на продолговатые булки, выложить их на смазанный маслом противень, накрыть полотенцем и оставить для расстойки.

Поднявшиеся булки смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром и рубленым миндалем и выпекать в предварительно прогретой духовке на среднем огне приблизительно 20–30 мин.



Вынутые из духовки булки выложить на пирожковую доску или решетку и накрыть салфеткой.



Маковые булки

5–6 стаканов муки, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 50–100 г сливочного масла, 30–40 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, молоко или 1 яйцо для смазывания, мак для украшения.

Дрожжи растереть в миске с 1 ч. ложкой сахара, добавить теплое молоко с растопленным маслом, соль, оставшийся сахар. Постепенно подсыпать муку.

Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и от стенок посуды. Немного обсыпать тесто мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься.

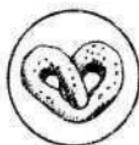
Подошедшее тесто вымесить, разделить на две-три части, сформовать из них плетенки или витые булки.

При изготовлении плетенок каждый кусок теста разделить, в свою очередь, на три части и скатать их в жгуты длиной 40–50 см. Три жгута положить рядом, плести начинать с середины сначала в одну, потом в другую сторону.

При разделке витых булок куски теста разделить на две равные части, затем раскатать их толстыми жгутами и переплести.

Положить булки на смазанный маслом лист, накрыть салфеткой и оставить для расстойки.

Расстоявшиеся булки смазать молоком или яйцом, посыпать маком и выпекать в прогретой духовке на среднем огне 20–30 мин. Готовые булки выложить



на пирожковую доску, смазать теплой водой и накрыть полотняной салфеткой, чтобы корочка стала мягче.



Яблочная булка

2 стакана муки, 20 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2–3 ст. ложки сахара, 60 г сливочного масла, 1 яичный желток, 2 ч. ложки тертой лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ ч. ложка соли, 1 яичный желток для смазывания, сахарная пудра для украшения.

Для начинки: 500 г очищенных яблок, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 ч. ложка молотой корицы.

Из теплого молока, дрожжей и небольшого количества муки и сахара приготовить опару и поставить ее в теплое место.

Муку, смешанную с солью, просеять через сито. Добавить оставшийся сахар, теплое растопленное масло или маргарин, тертую лимонную цедру, взбитый желток. Влить подошедшую опару.

Замесить тесто, слегка присыпать его мукой, затем накрыть полотняной салфеткой и поставить в теплое место для подъема.

Приготовить начинку следующим образом. Яблоки потушить с сахаром под крышкой на небольшом огне 20 мин и охладить.

Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт, намазать его начинкой. Сформовать батон. Плотнo зашипать края теста. Выложить его на смазанный маслом противень и дать расстояться.

Батон смазать взбитым желтком, наколоть сверху в нескольких местах вилкой, чтобы тесто не потре-



скалось, и выпекать в горячей духовке на среднем огне 30–35 мин.

Готовый и охлажденный батон нарезать ломтиками и посыпать сахарной пудрой.



Формовая булка с изюмом

2–3 стакана муки, 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ стакана сахара, 2 яйца, 75–100 г сливочного масла или маргарина, 20 г сливочного масла для смазывания формы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 30 г дрожжей, 100 г черного изюма, тертая цедра 1 лимона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кардамона (по желанию), 2 ст. ложки мелко нарубленного миндаля или любых других орехов для обсыпки формы, 1 яйцо для смазывания, сахарная пудра для украшения.

Из теплого молока, дрожжей и примерно половины всей муки приготовить опару.

Когда опара хорошо подойдет (увеличится в объеме примерно вдвое), добавить взбитые с сахаром яйца, специи (цедру и кардамон) и муку.

Взбивать деревянной ложкой, постепенно добавляя размягченное масло, пока не появятся пузырьки воздуха и тесто не начнет легко отлипать от ложки и стенок миски. В конце вымешивания положить промытый и обсушенный изюм.

Подготовленное тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную орехами форму, заполнив ее лишь наполовину. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься.

Когда тесто увеличится в объеме почти вдвое, смазать его сверху взбитым яйцом и выпекать в духовке на среднем огне 30–40 мин.

Булку вынуть из формы, накрыть салфеткой и, когда она остынет, посыпать сахарной пудрой.



Формовая булка с миндалем

3–3 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 20 г сливочного масла для смазывания формы, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 30 г дрожжей, 4–5 ядер горького миндаля или тертая цедра 1 лимона, 100 г сладкого миндаля, рубленый миндаль или молотые сухари для обсыпки формы, 1 яйцо для смазывания.

Дрожжи развести с 1 ч. ложкой сахара и теплым молоком, добавить 1–1 $\frac{1}{2}$ стакана муки, хорошо вымесить и поставить в теплое место.

Яйца взбить с сахаром, соединить с опарой, посолить, постепенно добавив оставшуюся муку и примерно половину масла, все взбить и поставить подниматься.

Когда тесто вдвое увеличится в объеме, добавить очищенный и мелко нарубленный миндаль, оставшееся масло и еще раз хорошо вымесить. Выложить тесто в смазанную сливочным маслом и обсыпанную миндалем или панировочными сухарями форму, дать ему подойти, смазать яйцом и выпекать в подогретой духовке на среднем огне 30–40 мин.



Формовая булка с клубничным вареньем

4–4 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 стакана молока, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 1 яйцо, 50–60 г сливочного масла, 40 г



дрожжей, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка молотого кардамона.

Для начинки: 1 1/2 стакана густого клубничного варенья, 100 г изюма, 1 ст. ложка цукатов, 75 г сливочного масла, 1 яйцо для смазывания.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом (см. с. 6-7) и дать ему хорошо подняться.

Изюм очистить, промыть и варить в небольшом количестве воды несколько минут. Цукаты и обсушенный изюм мелко порубить и смешать с вареньем.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать их в форме четырехугольников, оба пласта смазать маслом, покрыть начинкой и плотно свернуть рулетом.

Один рулет положить на дно круглой большой формы швом вверх. Второй рулет положить швом вниз на первый таким образом, чтобы швы пришлись один на другой. Дать тесту подойти, смазать яйцом и выпекать в умеренно жаркой духовке 60-70 мин.

КРЕНДЕЛЬКИ, КРЕНДЕЛИ, ВЕНЗЕЛИ



Сахарные крендельки

3–3 1/2 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 100–120 г сливочного масла или маргарина, 1–2 яйца, 1/3 ч. ложки соли, растопленное сливочное масло для смазывания, кристаллический сахар для украшения.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом (см. с. 6–7), во время подъема несколько раз обмять его.

Когда тесто хорошо поднимется, скатать его на посыпанной мукой доске в тонкие жгуты, сформовать из них крендельки, оставить их подниматься на смазанном маслом листе.

Расстоявшиеся крендельки смазать растопленным маслом, посыпать кристаллическим сахаром и выпекать на среднем огне 10–12 мин.



Витые крендельки

500 г муки, 2 ч. ложки разрыхлителя, 2 ч. ложки ванильного сахара, соль на кончике ножа, 125 г сметаны



ны, 300 г охлажденного сливочного масла, 1 яичный белок, 100 г кристаллического сахара для украшения.

Муку, смешанную с разрыхлителем, просеять горкой на чистый сухой стол. Добавить ванильный сахар и соль, сделать в середине горки небольшое углубление и выложить в него сметану. Добавить охлажденное масло, нарезанное мелкими кусочками (стружкой) и все порубить широким ножом. После этого быстро замесить эластичное тесто и поставить его в холодное место примерно на 30 мин.

На подпыленной мукой чистой поверхности раскатать выстоявшееся тесто пластом толщиной около 5 мм, разрезать его на 4 квадрата. Каждый квадрат нарезать полосками толщиной приблизительно 1 1/2–2 см, осторожно их перекрутить.

Противень застлать промасленной калькой, на ней свернуть полоски из теста в форме крендельков. Слегка взбить яичный белок и намазать им подготовленные крендельки. Сверху посыпать их кристаллическим сахаром.

Выпекать в разогретой до 200° С духовке приблизительно 25–30 мин (крендельки должны хорошо зарумяниться).



Большой крендель с цукатами и изюмом

6 стаканов муки, 50–60 г дрожжей, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3–4 желтка или 1 яйцо и 2 желтка, 1 ч. ложка соли, 150–200 г черного изюма, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка измельченного кардамона (по желанию), 2 ст. ложки рубленых цукатов, 1 желток для смазывания, рубленый миндаль и сахарная пудра для украшения.



Дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара, добавить теплое молоко и примерно половину количества муки, после чего вымесить ложкой жидкое тесто и поставить опару в теплое место подниматься на 20–30 мин.

В подошедшую опару добавить взбитые с сахаром яичные желтки, соль, тертую цедру, кардамон и оставшуюся муку. Вымесить тесто до однородности и гладкости, понемногу добавляя при этом разогретое (но не горячее) или взбитое добела масло. В конце вымешивания ввести рубленые цукаты и изюм (его нужно предварительно вымыть, ошпарить кипятком, обсушить и слегка обвалить в муке). Подготовленное тесто накрыть чистой полотняной салфеткой и поставить в теплое место подниматься. За время подъема 2–3 раза обмять его.

Выстоявшееся и хорошо поднявшееся тесто раскатать на подпыленном мукой столе в длинный жгут, переложить его на смазанный маслом противень (по желанию можно использовать промасленную кальку) свернуть его в форме кренделя и оставить на 20–25 мин для расстойки.

Подошедший крендель смазать взбитым желтком и обсыпать рубленым миндалем. Выпекать в разогретой до 180–200° С духовке примерно 35–40 мин. Вначале, до тех пор, пока крендель не подрумянится, огонь должен быть немного больше.

Готовый крендель выложить на чистую, чуть подпыленную мукой доску и, когда он остынет, через мелкое сито посыпать сахарной пудрой.



Крендель с шафраном

600 г муки, 50 г дрожжей, 1 1/2 стакана сливок,
100–150 г сахара, 4 желтка, 100–120 г сливочного



масла, 100 г черного изюма, 1 ст. ложка рубленых цукатов (по желанию), 1 ч. ложка молотого кардамона, 2–3 ст. ложки шафранной настойки, $\frac{3}{4}$ ч. ложки соли, 1 желток для смазывания, рубленые орехи по вкусу.

Перед тем, как готовить этот крендель, нужно приготовить шафранную настойку (залить $\frac{1}{2}$ ч. ложки шафрана небольшим количеством водки или спирта) и дать ей настояться в течение 10 дней.

Приготовить опару (см. с. 6–7). Когда она подойдет, добавить 2 взбитых с сахаром желтка, соль, кардамон, шафранную настойку, растертое добела масло, оставшуюся муку (замешивая тесто, ее нужно вводить небольшими порциями), промытый и ошпаренный кипятком изюм и цукаты. Замесить тесто до гладкости и поставить его в теплое место для брожения. Сделать обминку 2–3 раза.

Готовое выстоявшееся тесто раскатать длинным жгутом, переложить его на смазанный маслом противень и свернуть в форме кренделя.

Дать ему расстояться примерно 20 мин, после чего смазать взбитым яичным желтком и посыпать рублеными орехами (по желанию).

Поставить подготовленный крендель в разогретую до 200–220° С духовку и выпекать примерно 30–40 мин до зарумянивания.



Вензель

500 г муки, 30 г дрожжей, 120 г сливочного масла или маргарина, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 яйца,

1 яичный желток для смазывания, $\frac{1}{2}$ стакана промытого и ошпаренного кипятком изюма, ванильный



сахар или тертая лимонная цедра, сахарная пудра, соль по вкусу.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто (см. с. 6), добавив в него при замешивании подготовленный изюм, ванильный сахар или тертую лимонную цедру.

Готовое выстоявшееся тесто раскатать гладким ровным жгутом, ножницами сделать с обоих его концов надрезы и перенести жгут на смазанный маслом противень. Затем свернуть его в форме венка или подковы, надрезанные концы обеих сторон переплести между собой косичкой. Поставить подготовленный вензель в теплое место для расстойки примерно на 25 мин, после чего смазать его взбитым яичным желтком.

Поставить подготовленный вензель в разогретую до 200–220° С духовку и выпекать примерно 30–40 мин до зарумянивания, потом охладить и посыпать через мелкое ситечко сахарной пудрой.

СЛОЙКИ, СЛОЕННЫЕ РОГАЛИКИ



Дрожжевое слоеное тесто

4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 3–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар на кончике ножа.

Для прослаивания: 120 г сливочного масла.

Приготовить дрожжевое тесто опарным или безопарным способом (см. с. 6–7), но без добавления масла.

Готовое выстоявшееся и поднявшееся тесто немного охладить (чтобы масло на нем не таяло) и раскатать прямоугольным пластом толщиной 5–7 мм. Разделить его на три равные части, не разрезая, а только намечая линии тупой стороной ножа.

На среднюю часть пласта нанести слой размягченного (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрыть намазанную маслом среднюю часть и смазать маслом образовавшийся новый слой. Затем накрыть этот слой оставшимся свободным правым концом пласта. Получается «закатка» из трех слоев теста и двух слоев масла. Присыпать ее мукой и раскатать пластом толщиной 1–1 1/2 см. Затем с поверхности теста удалить излишек муки и сложить пласт, как было описано выше.

56 Повторять операцию, пока не получится пласт с 24 или 30 слоями масла. После этого поставить под-



готовленное слоеное тесто в холодное место, чтобы масло хорошо застыло. Чтобы изделия получались более слоистыми, при прослаивании масло следует слегка присыпать сахаром (2 ст. ложки на 120 г масла).



Простые слойки

4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 3–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар по вкусу, 1 яйцо для смазывания, сахарная пудра для посыпки. Для прослаивания: 120 г сливочного масла.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто (см. предыдущий рецепт), охладить его и раскатать пластом толщиной около 1 см. Затем нарезать его небольшими квадратами (со стороной примерно 6–7 см). Соединить углы каждого квадрата в середине, плотно прижать пальцами.

Осторожно переложить подготовленные слойки на смазанный маслом противень, дать расстояться в течение 15–20 мин.

Затем, смазав взбитым яйцом края, посыпать слойки сахарной пудрой и поставить их в разогретую до 200° С духовку. Выпекать около 20–25 мин.



Слойки с клюквой

4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 3–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар по вкусу, 1 яйцо для смазывания.



Для прослаивания: 120 г сливочного масла.
Для начинки: $\frac{1}{2}$ стакана целых ягод клюквы,
 $\frac{1}{4}$ стакана сахарной пудры.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто (см. с. 56–57), хорошо охладить его и раскатать пластом толщиной около 1 см. Затем нарезать его небольшими квадратами (со стороной примерно 6–7 см).

На одну половину каждого квадрата горкой положить по 1 ч. ложке ягод, присыпать их сахарной пудрой.

Осторожно закрыть начинку второй половиной квадрата, после чего легко защипать, чтобы получились «конвертики».

Положить подготовленные слойки на смазанный маслом противень, дать расстояться 15–20 мин.

Затем, смазав слойки взбитым яйцом и слегка посыпав оставшейся сахарной пудрой, поставить их в разогретую до 200° С духовку. Выпекать около 20–25 мин.



Слойки с клубничным вареньем

4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 3–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар по вкусу, 1 яйцо для смазывания.

Для прослаивания: 120 г сливочного масла.

Для начинки: 1–1 $\frac{1}{2}$ стакана густого клубничного варенья.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто (см. с. 56–57), охладить его и раскатать пластом толщиной около 1 см. Затем нарезать его небольшими квадратами.

На одну половину каждого квадрата положить в центре по 1–1 $\frac{1}{2}$ ч. ложке густого клубничного варенья и



накрыть начинку второй половиной квадрата. После этого аккуратно защипать стороны, так чтобы получились «конвертики».

Положить подготовленные слойки на смазанный маслом противень, дать расстояться 15–20 мин.

Затем, смазав взбитым яйцом, поставить слойки в разогретую до 200° С духовку. Выпекать примерно 20–25 мин.



Слоеные «треугольнички» с яблоками

4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 3–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар по вкусу, 1 яйцо для смазывания.

Для прослаивания: 120 г сливочного масла.

Для начинки: 3–4 кисло-сладких яблока, 1/2 стакана сахара, 1/3 ч. ложки молотой корицы, ванильный сахар на кончике ножа.

Приготовить яблочную начинку следующим образом. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, сердцевины, семян и нарезать небольшими кубиками. Подготовленные яблоки положить в небольшую кастрюльку, засыпать сахаром, корицей и ванильным сахаром. Поставить на огонь и довести до кипения. Затем снять с огня и хорошо охладить.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто (см. с. 56–57), охладить его и раскатать пластом толщиной около 1 см. После этого нарезать его небольшими квадратами (примерно 8 × 8 см). На середину каждого квадрата положить по 1–2 ч. ложки подготовленной начинки, затем сложить края по диагонали, так чтобы получились «треугольнички», края защипать. Положить подготовленные слойки на смазанный маслом противень, дать расстояться около 15–20 мин. Затем, смазав взбитым яйцом, поставить



слойки в разогретую до 200° С духовку. Выпекать около 20–25 мин.



Слойки со сгущенным молоком и орехами

4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 3–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар по вкусу, 1 яйцо для смазывания.

Для прослаивания: 120 г сливочного масла.

Для начинки: 1 банка вареного сгущенного молока, $\frac{2}{3}$ измельченных ядер грецких орехов, 1 ч. ложка коньяка.

Приготовить начинку следующим образом. Сгущенное молоко соединить с измельченными орехами, влить коньяк и хорошо перемешать.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто (см. с.56–57), охладить его, раскатать пластом толщиной около 1 см. Затем нарезать его небольшими квадратами. На одну половину каждого квадрата положить по 1–2 ч. ложки подготовленной начинки, накрыть ее второй половиной квадрата. Защищать стороны, так чтобы получились «конвертики».

Положить подготовленные слойки на смазанный маслом противень, дать расстояться 15–20 мин. Затем, смазав взбитым яйцом, поставить слойки в разогретую до 200° С духовку. Выпекать около 20–25 мин.



Слоеные рогалики с абрикосовым джемом

4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 3–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар, 1 яйцо для смазывания.



Для прослаивания: 120–130 г сливочного масла.

Для начинки: 1 стакан густого абрикосового джема, 2 ч. ложки тертой лимонной цедры, ванильный сахар на кончике ножа.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто (см. с. 56–57), охладить его и раскатать в форме круга толщиной приблизительно 1 см. Затем нарезать его небольшими сегментами-треугольниками.

Приготовить начинку: к джему добавить тертую лимонную цедру, ванильный сахар и все хорошо перемешать.

Положить на основание каждого треугольника по 1 ч. ложке начинки и скатать их рогаликами, чуть согнуть их в форме подковы.

Положить подготовленные рогалики на смазанный маслом противень, дать расстояться 10–15 мин. Затем, смазав взбитым яйцом, поставить в разогретую до 200° С духовку и выпекать около 20–25 мин.



Слоеные рогалики с вишнями

4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 3–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар на кончике ножа, 1 яйцо для смазывания.

Для прослаивания: 120 г сливочного масла.

Для начинки: 1 стакан свежих вишен без косточек, 1/2 стакана сахарной пудры.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто (см. с. 56–57), охладить его и раскатать в форме круга толщиной около 1 см. Затем нарезать его небольшими сегментами-треугольниками. На середину каждого треугольника



положить по 2—3 вишни, присыпать их сахарной пудрой (часть оставить для украшения), затем скатать треугольники рогаликами, чуть согнуть их в форме подковы.

Положить подготовленные рогалики на смазанный маслом противень, дать расстояться 10—15 мин. Затем, смазав взбитым яйцом, поставить в разогретую до 200° С духовку и выпекать около 20—25 мин. Готовым рогаликам дать остыть, затем посыпать каждый сахарной пудрой.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Булочки	6
Плюшки	35
Рогалики	41
Булки	45
Крендельки, крендели, вензели	51
Слойки, слоеные рогалики	56

БУЛОЧКИ, КРЕНДЕЛИ, ПЛЮШКИ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*
Технический редактор *К.В. Силаева*
Редактор *Е.А. Адаменко*
Корректор *И.Г. Иванова*
Художник *А.Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 21.02.2007
Формат 70x100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 5000 экз. Заказ № 1386

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org