

Зоряна Івченко

Пиццы

и открытые пироги

Готовим на сковороде, в духовке, мультиварке



Зоряна Івченко

Пиццы

и открытые пироги



УДК 641/642
ББК 36.99
И25



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

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

- © Ивченко З., текст и фотографии, 2016
- © Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2016
- © Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досу-
га"», г. Белгород, 2016



От автора



Мало кто откажется от куска ароматного пирога или ломтя сочной пиццы, особенно если выпечка приготовлена дома, любящими руками и из свежих продуктов. Ведь в качестве такой домашней выпечки можно быть уверенным на 100%!

Печь пироги и пиццы дома — занятие вовсе не сложное, скорее приятное, к которому можно и нужно привлекать детей. В этой книге я собрала свои самые любимые рецепты, очень простые и понятные даже для начинающих кулинаров. При отсутствии духовки или в дачных условиях на помощь придет мультиварка — в ней получаются отменные пышные бисквиты и невероятно воздушная пицца.

Для своей выпечки я стараюсь использовать самые лучшие и свежие из доступных мне продуктов. Яйца, сливочное масло, сметану, мясо и овощи покупаю на рынке, фрукты, ягоды и зелень выращиваю самостоятельно. Муку, сахар, сыр, приправы и разрыхлитель покупаю одних и тех же проверенных производителей. Эти простые правила позволяют избежать неприятных сюрпризов при готовке.

Никакого специализированного инвентаря на кухне у меня нет. Обычный ручной миксер, блендер, несколько форм для выпечки. Люблю разъемные металлические формы, керамические низкие для пирогов и силиконовые для кексов и запеканок. Пиццу пеку на противне, в сильно разогретой духовке. Очень часто использую кулинарный пергамент и пищевую пленку, совершенно необходимые вещи на кухне. В микроволновой печи очень удобно растапливать шоколад, нагревать желатин и размягчать сливочное масло.

Я за сезонность в меню и максимальное использование отечественных региональных продуктов. В начале лета пеку пироги с ягодами, потом приходит черед абрикос и слив, следом томатов, кабачков. Осенью в дело идут яблоки, груши, сладкий перец, баклажаны, грибы. Зима — время цитрусовых, корнеплодов, шоколада, орехов и сухофруктов. Ну а весной я балую себя «витаминными» пирогами с дикорастущими травами, крапивой, черемшой, щавелем, ревенем.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

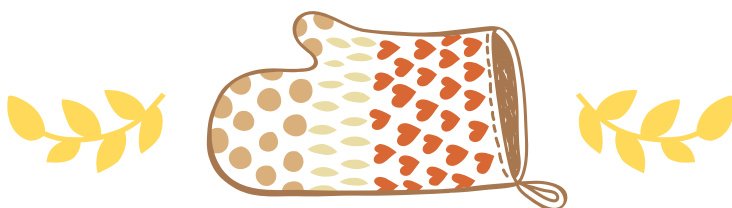


Вишневая плетенка



Ингредиенты:

- ♦ 300 г муки
- ♦ 210 г сливочного масла
- ♦ 1 кг вишни
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 2 ст. л. крахмала
- ♦ $\frac{1}{4}$ ч. л. корицы
- ♦ $\frac{1}{4}$ ч. л. соли
- ♦ $\frac{1}{4}$ ч. л. мускатного ореха
- ♦ 2 ч. л. лимонного сока
- ♦ 1 желток



Приготовление:

1. Для теста: муку порубить с маслом в крупную крошку, добавить соль, 2—3 ст. л. холодной воды и замесить тесто. Собрать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и дать постоять в холодильнике около 30 минут.
2. Для начинки: в ковшике соединить сахар, корицу и мускатный орех. Добавить стакан воды или вишневого сока (если вы используете консервированную или размороженную вишню). Довести сироп до кипения. Отдельно растворить крахмал в четверти стакана воды. Добавить в сахарный сироп, довести смесь до кипения и прокипятить в течение 1 минуты. Затем добавить вишню и прогревать начинку 2—3 минуты. Снять с огня, вмешать лимонный сок. Готовую начинку остудить.
3. Тесто раскатать и выложить в форму диаметром 22 см, сформировав бортики. Выложить на тесто охлажденную начинку. Из обрезков теста нарезать полоски и разложить их в виде решетки на поверхности пирога. Смазать желтком.
4. Выпекать пирог в горячей духовке при 200 °C в течение 30—40 минут. Перед подачей обязательно остудить, чтобы начинка загустела. Подавать, при желании посыпав сахарной пудрой и украсив свежими листиками мяты.





Бисквит с клубникой



Ингредиенты:

- ♦ 125 г муки
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 3 яйца
- ♦ 150 мл молока
- ♦ 4—5 ст. л. сгущенного молока
- ♦ 125 мл сливок 33%
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 пакет ванильного сахара
- ♦ щепотка соли
- ♦ 200 г клубники



Приготовление:

1. Яйца разделить на желтки и белки. Взбить белки в большой миске миксером до пиков. Всыпать порциями обычный и ванильный сахар, продолжая взбивать. Масса должна стать пышной, плотной и объемной, как для безе.
2. Желтки взболтать венчиком с 1 ст. л. молока и аккуратно лопаточкой ввести в белковую массу.
3. Небольшими порциями добавить муку, просеянную с разрыхлителем и солью, к взбитым яйцам, аккуратно перемешивая массу лопаточкой снизу вверх.
4. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и присыпать мукой. Выложить в нее тесто и разровнять. Выпекать 30 минут в режиме выпечки. Готовый бисквит перевернуть в глубокую миску.
5. Для пропитки смешать сгущенку и молоко. Горячий бисквит часто натыкать зубочисткой или шпажкой и равномерно полить пропиткой. Остывший бисквит украсить взбитыми сливками и ягодами.





Вегетарианская пицца



Ингредиенты:

- ♦ 180 г муки
- ♦ 70 г хрустящих отрубей с морковью
- ♦ 3 помидора
- ♦ 1 баклажан
- ♦ 1 сладкий перец
- ♦ 30 г оливок
- ♦ 120 г твердого сыра
- ♦ 4 ст. л. оливкового масла
- ♦ 7 г сухих дрожжей
- ♦ 1 луковица
- ♦ 1 зубчик чеснока
- ♦ соль
- ♦ 125 мл воды

Приготовление:

1. Отруби измельчить блендером и смешать с мукой, сухими дрожжами и щепоткой соли. Добавить 2 ст. л. оливкового масла и влить теплую воду. Вымесить эластичное тесто, накрыть его полотенцем и оставить при комнатной температуре на 15 минут.
2. Тесто тонко раскатать и выложить на смазанный маслом противень. Наколеть тесто вилкой.
3. Все овощи очистить и тонко порезать, сыр натереть. Выложить на тесто овощи, оливки, посыпать сыром, посолить и полить оставшимся маслом. Выпекать 25 минут при температуре 225 °С.





Творожные розы с вишней



Ингредиенты:

- ♦ 800 г вишни
- ♦ 150 г творога
- ♦ 135 г сахара
- ♦ 6 ст. л. растительного масла
- ♦ 6 ст. л. молока
- ♦ 300 г муки
- ♦ 2 ч. л. сливок
- ♦ 1 яичный желток
- ♦ 2 ст. л. натертой цедры лимона
- ♦ 30 г крахмала
- ♦ 10 г разрыхлителя
- ♦ щепотка соли



Приготовление:

1. Вишню вымыть, обсушить и удалить косточки, собрать сок. В кастрюльку положить вишню с соком, добавить 4 ст. л. сахара и варить около 5 минут на слабом огне.
2. Размешать крахмал в 3 ст. л. холодной воды и, непрерывно помешивая, тонкой струйкой добавить в вишнево-сахарную смесь. Довести почти до кипения и остудить.
3. Смешать творог, молоко, растительное масло, 75 г сахара, цедру лимона и щепотку соли. Просеять в творожное тесто муку, смешанную с разрыхлителем.
4. Вымесить тесто и раскатать его в форме квадрата на столе, присыпанном мукой. Сложить и снова раскатать тесто. Повторить дважды. При последнем раскатывании создать из теста прямоугольник размером 50×30 см.
5. Духовку нагреть до 175 °С. Намазать на тесто вишневую смесь ровным слоем. Скатать из теста рулет. Нарезать рулет на 7 кусочков толщиной 5 см. Выложить кусочки рулета в разъемную форму диаметром 26 см, смазанную маслом, вплотную друг к другу.
6. Взболтать сливки с яичным желтком, смазать кусочки рулета сверху. Дать постоять 10—15 минут.
7. Выпекать на второй полке духовки 45 минут. Оставить остывать пирог в форме, подавать теплым.



Вишневый пирог с медом и шоколадом



Ингредиенты:

- ♦ 400 г вишни
- ♦ 325 г сливочного масла
- ♦ 4 яйца
- ♦ 220 г меда
- ♦ 200 г муки
- ♦ 50 г черного шоколада
- ♦ 100 г грецких орехов
- ♦ 5 ст. л. сахарной пудры
- ♦ 50 г коньяка
- ♦ 10 г разрыхлителя
- ♦ 1 ч. л. корицы



Приготовление:

1. Из вишни вынуть косточки. Растопить в сковороде 75 г сливочного масла, всыпать сахарную пудру. Положить вишню и тушить 3 минуты. Смазать разъемную форму для выпечки маслом и выложить ягоды, сок оставить в сковороде и уварить до состояния сиропа. Полить ягоды сиропом.
2. 250 г теплого сливочного масла взбить миксером до состояния крема. По одному ввести яйца и добавить мед. Муку смешать с разрыхлителем, корицей, шоколадной стружкой и рублеными орехами. Добавить мучную смесь к масляной, ввести алкоголь и хорошо вымесить.
3. Выложить тесто поверх вишни. Накрывать пирог бумагой для выпечки и выпекать 45—60 минут при 200 °С, проверить готовность деревянной палочкой.
4. Готовый пирог слегка остудить в форме на решетке и аккуратно перевернуть на блюдо.





Галета с нектаринами



Ингредиенты:

- 100 г муки
- 50 г хрустящих отрубей с лимоном
- 65 г сахара
- 3 ст. л. коричневого сахара
- 100 г сливочного масла
- 1 яичный желток
- 3 нектарина
- 50 г фисташек
- 2 ст. л. лимонного сока
- 90 мл молока
- 1 ст. л. меда
- щепотка соли

Приготовление:

1. Отруби смолоть в муку. Просеять муку, добавить отруби, соль и 50 г сахара. Натереть на терке охлажденное сливочное масло поверх муки и руками смешать в крошку. Желток разболтать с 60 мл молока и влить в мучную смесь. Замесить гладкое тесто, скатать его в шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 минут.
2. Нектарины разрезать на 6 долек, удалив косточку, сложить их в миску, полить соком лимона, медом, посыпать 1 ст. л. коричневого сахара, перемешать и дать настояться в холодильнике 20 минут.
3. Смолоть в блендере 30 г фисташек в мелкую крошку и смешать с 2 ст. л. коричневого сахара. Раскатать охлажденное тесто на присыпанной мукой поверхности в круг диаметром 25 см. Посыпать молотыми фисташками.
4. Выложить на фисташки дольки нектаринов без сиропа. Подогнуть края теста к центру, чтобы получился бортик 3—4 см шириной. Смазать тесто 2 ст. л. молока с помощью кисточки и присыпать 1 ст. л. сахара. Выпекать 35 минут при 180 °С. Оставшиеся фисташки порубить и посыпать ими готовую галету.

Ингредиенты:

- ♦ 300 г абрикосов
- ♦ 30 г сырого очищенного миндаля
- ♦ 125 г сливочного масла
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 30 г коричневого сахара
- ♦ 2 яйца
- ♦ 100 г муки
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ ½ ч. л. корицы



Абрикосовый пирог- перевертыш

Приготовление:

1. 25 г мягкого масла взбить с коричневым сахаром. Выложить в форму для выпечки диаметром 15 см. На масло выложить миндаль и половинки абрикосов без косточек срезом вниз.
2. Для теста взбить 100 г масла со 100 г сахара добела. Добавить яйца, взбить в пышный крем. Всыпать просеянную с разрыхлителем и корицей муку, перемешать.
3. Выложить тесто на абрикосы ровным слоем. Выпекать в предварительно нагретой до 175 °С духовке 35 минут.
4. Достать пирог из духовки, подождать 5 минут и аккуратно перевернуть на блюдо.



Перевернутый пирог с клюквой

Приготовление:

1. Взбить добела яйца со 100 г сахара. Добавить сметану и половину растопленного сливочного масла. Всыпать муку с разрыхлителем и солью и перемешать.
2. 100 г сахара высыпать в металлическую форму для выпечки диаметром 22 см и на среднем огне полностью расплавить сахар, не перемешивая. Влить оставшееся масло и распределить орехи и клюкву ровным слоем. Залить сверху тестом.
3. Выпекать пирог в нагретой до 180 °С духовке 50—60 минут. Если верх начнет сильно зарумяниваться, прикрыть форму фольгой или бумагой для выпечки.
4. Готовый пирог немного остудить и аккуратно перевернуть на блюдо.

Ингредиенты:

- ♦ 300 г клюквы
- ♦ 30 г кедровых орешков
- ♦ 150 г сметаны
- ♦ 180 г муки
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г сливочного масла
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ соль



Ингредиенты:

- ♦ 250 г творога
- ♦ 2 яйца
- ♦ 100 г овсяных хлопьев
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 150 г черники
- ♦ 30 г сахара
- ♦ 30 г коричневого сахара
- ♦ ½ ч. л. разрыхлителя
- ♦ 5 капель ванильного экстракта



Творожный крамбл с ягодами

Приготовление:

1. Миксером взбить размягченное сливочное масло с коричневым сахаром. Всыпать овсяные хлопья с разрыхлителем, взбить. Должна получиться масляная крошка. Половину этой крошки уложить в смазанную жиром форму диаметром 20 см и слегка уплотнить.
2. Взбить до однородности творог с сахаром и яйцами и ванильным экстрактом (можно использовать ванильный сахар). Выложить эту массу поверх овсяной крошки в форме. Выложить ягоды ровным слоем на творожную массу и слегка вдавить в тесто. Сверху равномерно распределить оставшуюся овсяную крошку.
3. Выпекать крамбл в духовке 20 минут при температуре 180 °С. Подавать теплым.



Манник с вишней

Приготовление:

1. Взбить яйца с 100 г сахара до бела. Добавить растопленное сливочное масло, йогурт, манку, разрыхлитель и муку. С лимона снять цедру и тоже добавить в тесто. Взбить миксером в однородную массу консистенцией как густая сметана.
2. Выложить тесто в 2 смазанные маслом формы для выпечки диаметром по 20 см. Вишню вымыть, обсушить и вынуть косточки. Вдавить ягоды в тесто до половины. Выпекать 25—30 минут при температуре 180 °С до золотистого цвета.
3. Для сиропа выдавить сок лимона в сотейник, добавить 50 г сахара и 100 мл воды. Довести сироп до кипения и проварить на небольшом огне 5 минут. Готовый манник вынуть из духовки, часто наколоть зубочисткой и полить с ложки горячим сиропом.

Ингредиенты:

- ♦ 3 яйца
- ♦ 150 г манной крупы
- ♦ 150 мл натурального йогурта
- ♦ 150 г сахара
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 500 г вишни
- ♦ 1 лимон
- ♦ 2 ст. л. муки
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя





Медовый пирог с грушами



Ингредиенты:

- ♦ 4 груши
- ♦ 50 г сливочного масла
- ♦ 200 г миндаля
- ♦ 3 яйца
- ♦ 150 г муки
- ♦ 1 лимон
- ♦ 2 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 ст. л. ванильного сахара
- ♦ 1 ч. л. корицы
- ♦ щепотка соли



Приготовление:

1. Груши очистить, разрезать на четвертинки и удалить сердцевину. Половину груш порезать дольками и отложить. Вторую половину порезать мелко, сложить в кастрюльку, полить лимонным соком и добавить немного воды. Тушить груши под крышкой до мягкости и пюрировать погружным блендером.
2. Теплое сливочное масло взбить с медом и ванильным сахаром. Разделить яйца на белки и желтки, добавить желтки к масляно-медовой массе вместе с корицей и цедрой лимона, а белки взбить до пиков с щепоткой соли. Подмешать к масляно-желтковой массе грушевое пюре, просеять муку с разрыхлителем, всыпать молотый миндаль и перемешать лопаточкой. Выложить сверху взбитые белки и аккуратно ввести их в тесто.
3. Форму диаметром 22 см смазать сливочным маслом или застелить бумагой для выпечки. Выложить тесто в форму, сверху разложить отложенные дольки груши в виде лепестков. Выпекать пирог в нагретой до 180 °С духовке около 50 минут, готовность проверить деревянной палочкой.





Киш с крапивой



Ингредиенты:

- ♦ 100 мл молока
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 30 г сливочного масла
- ♦ 5 г сухих дрожжей
- ♦ ½ ч. л. разрыхлителя
- ♦ 180 г муки
- ♦ 100 г зеленого лука
- ♦ 200 г крапивы
- ♦ 50 г грудинки
- ♦ 1 ст. л. растительного масла
- ♦ 4 яичных желтка
- ♦ 250 мл сливок
- ♦ черный перец
- ♦ соль

Приготовление:

1. В теплом молоке растворить дрожжи. Положить мягкое сливочное масло и яйцо, щепотку соли, разрыхлитель и слегка взболтать. Порциями всыпать муку, замесить эластичное тесто и убрать в тепло для подъема на 30 минут.
2. Грудинку порезать тонкими ломтиками и слегка обжарить на растительном масле. Добавить рубленый лук и листики крапивы, посолить, поперчить и тушить 1 минуту.
3. Тесто тонко раскатать в круг и выложить его в форму, смазанную маслом. Сверху распределить начинку и убрать в теплое место на 10 минут.
4. Взболтать желтки со сливками, солью и перцем. Залить начинку смесью и выпекать киш около 20 минут при 180 °С.





Пицца на картофельном тесте с копченым сыром



Ингредиенты:

- ♦ 4 картофелины
- ♦ 2 сладких красных перца
- ♦ 2 помидора
- ♦ 300 г копченого сыра
- ♦ 2 яичных белка
- ♦ 3 ст. л. пшеничной муки
- ♦ 1 ст. л. кукурузной муки
- ♦ 1 зубчик чеснока
- ♦ 1 ч. л. орегано
- ♦ 1 ст. л. оливкового масла
- ♦ черный перец
- ♦ соль

Приготовление:

1. Картофель отварить в мундире, очистить, размять.
2. Добавить в пюре белки яиц и пшеничную муку, перемешать.
3. Присыпать противень кукурузной мукой и раскатать на нем картофельное тесто в тонкий пласт. Выпекать 10 минут при 190 °С.
4. Овощи вымыть и запечь в разогретой до 200 °С духовке на противне, пока кожица не начнет лопаться.
5. Достать овощи из духовки, положить в пакет и оставить на 20 минут. Очистить помидоры и перец, положить в блендер вместе с чесноком, орегано и оливковым маслом. Переработать в грубое пюре, посолить и поперчить.
6. На картофельном тесте равномерно распределить овощной соус и разложить кусочки копченого сыра.
7. Запекать 10—12 минут при 200 °С, пока не расплавится сыр. Подавать немедленно.





Киш с луком-пореем



Ингредиенты:

- ♦ 100 г муки
- ♦ 100 г овсяных хлопьев
- ♦ 120 г сливочного масла
- ♦ 100 г копченой горбуши
- ♦ 1 небольшой стебель лука-порея
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г сметаны
- ♦ 1 небольшой пучок зеленого лука
- ♦ 2 горошины черного перца
- ♦ 5 горошин розового перца
- ♦ 1 горошина душистого перца
- ♦ по щепотке сушеной зелени петрушки и сельдерея
- ♦ мускатный орех
- ♦ черный молотый перец
- ♦ соль

Приготовление:

1. В ступке истолочь в порошок горошины душистого, розового и черного перца с зеленью сельдерея и петрушки и солью на кончике ножа.
2. Смешать муку, овсяные хлопья, соль с пряностями. Натереть сверху холодного сливочного масла и смешать в крошку. Добавить столько холодной воды, чтобы получилось пластичное тесто. Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3—5 мм и выложить в разъемную форму для торта, сформовав бортики. Убрать на 30 минут в холодильник.
3. Для начинки порезать лук-порея тонкими полосками, копченую рыбу тонкими ломтиками, зеленый лук измельчить. Выложить начинку на тесто.
4. Для заливки смешать венчиком сметану и яйца, посолить и поперчить, приправить щепоткой мускатного ореха.
5. Готовой смесью залить начинку. Выпекать киш 30—35 минут при температуре 200 °С.





Киш с помидорами



Ингредиенты:

- ♦ 225 г муки
- ♦ 500 г помидоров
- ♦ 150 г сливочного масла
- ♦ 250 мл сливок 20%
- ♦ 2 яйца
- ♦ 2 яичных желтка
- ♦ 150 г козьего сыра
- ♦ 1 ст. л. бальзамического уксуса
- ♦ 1 ст. л. оливкового масла
- ♦ ½ пучка рукколы
- ♦ соль,
- ♦ перец



Приготовление:

1. В чашу блендера просеять муку, добавить щепотку соли и мелко порезанное сливочное масло. Переработать в крошку. Влить столько холодной воды, чтобы получилось крутое тесто. Сформовать из теста шар, завернуть в пищевую пленку и положить на 30 минут в холодильник.
2. Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности. Смазать жиром форму диаметром 26 см. Выложить тесто, сформировав бортики.
3. Взболтать сливки с яйцами и желтками, посолить, поперчить и вылить на тесто. Помидоры порезать кружками и положить поверх сливочной смеси. Сбрызнуть бальзамическим уксусом и оливковым маслом, поперчить.
4. Выпекать пирог в нагретой до 200 °С духовке 35 минут. Достать пирог, разложить сверху кусочки козьего сыра и запекать еще 10 минут.



Кокосовый пирог с ежевикой



Ингредиенты:

- ♦ 250 г сливочного масла
- ♦ 6 яиц
- ♦ 340 г муки
- ♦ 350 г сахара
- ♦ 80 г кокосовой стружки
- ♦ 135 мл молока
- ♦ 135 мл кокосового молока
- ♦ 2 лимона
- ♦ 200 г ежевики
- ♦ 2 ч. л. разрыхлителя
- ♦ ½ ч. л. экстракта ванили



Приготовление:

1. Размягченное масло взбить с 250 г сахара и ванильным экстрактом в пышный крем. По одному добавлять яйца, каждый раз хорошо взбивая. Смешать муку, кокосовую стружку и разрыхлитель. Отдельно смешать обычное и кокосовое молоко. По очереди добавлять мучную и молочную смесь в крем, все время хорошо взбивая.
2. Форму для выпечки диаметром 22—25 см смазать маслом или застелить пергаментом. Выложить тесто, разровнять. Выпекать при 180 °С около 45 минут, пирог должен пружинить при нажатии и слегка зарумяниться.
3. Для сиропа с лимонов снять цедру стружкой и выдавить сок (125—150 мл). Смешать сок с 100 г сахара и варить до растворения сахара, около 5 минут. Добавить цедру.
4. Готовый пирог натывать зубочисткой и полить с ложки сиропом. Дать остыть, украсить ежевикой, кокосовой стружкой и цедрой.



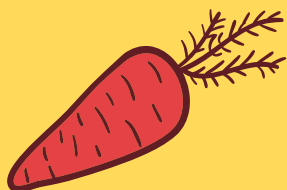


Морковный бисквит с кремом



Ингредиенты:

- ♦ 125 г муки
- ♦ 50 г сметаны
- ♦ 2 яйца
- ♦ 125 г сахара
- ♦ 75 г моркови
- ♦ 75 г сливочного масла
- ♦ 25 г сахарной пудры
- ♦ 1 ст. л. какао-порошка
- ♦ 1 ч. л. коньяка



Приготовление:

1. Яйца с сахаром взбить миксером в светлую и пышную массу.
2. Добавить к ним сметану и натертую на самой мелкой терке морковь. Аккуратно перемешать все лопаточкой.
3. Просеять в тесто муку, и так же аккуратно вмешать ее лопаточкой в тесто.
4. Готовое тесто выложить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки и выпекать около 30 минут, проверяя готовность деревянной палочкой.
5. Готовому бисквиту дать остыть в чаше 5 минут, затем аккуратно перевернуть его на решетку для выпечки, чтобы полностью остудить.
6. Для крема взбить размягченное сливочное масло с сахарной пудрой, порошком какао и коньяком. Украсить ломтики бисквита с помощью кондитерского шприца.





Лимонный пирог



Ингредиенты:

- ♦ 250 г муки
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 250 г сахара
- ♦ 4 лимона
- ♦ 5 яиц

Приготовление:

1. Для теста просеять 200 г муки на рабочую поверхность, добавить 50 г сахара, цедру половины лимона, натертое на терке холодное сливочное масло и быстро порубить ножом в крошку.
2. Добавить яйцо, сок половины лимона и быстро замесить тесто, при необходимости добавив ложку холодной воды. Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3 мм и выложить в форму для тарта. Убрать в холодильник на 15 минут.
3. Для начинки цедру с остальных лимонов смешать с 200 г сахара и оставить на 15 минут. Всыпать 50 г муки и перемешать. Добавить сок всех оставшихся лимонов и 4 яйца, перемешать венчиком и оставить на 30 минут.
4. В форму с тестом положить бумагу для выпечки и насыпать груз (бобы, рис или фасоль). Поставить на 15 минут в духовку, нагретую до 200 °С. Убрать груз и бумагу и выпекать основу из теста еще 5 минут.
5. Заполнить основу жидкой лимонной начинкой и поставить в духовку на 30 минут при температуре 160 °С. Остудить пирог в форме.







Ореховый пирог с малиной



Ингредиенты:

- ♦ 250 г миндаля
- ♦ 300 г малинового варенья
- ♦ 250 г муки
- ♦ 250 г сливочного масла
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 1 яичный желток
- ♦ 1 ч. л. корицы
- ♦ 1 ст. л. молока
- ♦ 1 ст. л. ванильного сахара
- ♦ 1 щепотка гвоздики



Приготовление:

1. Миндаль слегка обжарить на сухой сковороде. Дать орехам остыть и смолоть их в блендере.
2. Перемешать орехи, муку, обычный и ванильный сахар, молотую корицу, щепотку молотой гвоздики, растопленное сливочное масло и яйцо.
3. Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на 50—60 минут. Две формы для выпечки диаметром 15 см смазать сливочным маслом. Духовку разогреть до 180 °С.
4. Тесто вынуть из холодильника, разделить пополам и раскатать в пласт толщиной 5 мм. Вырезать два круга по размеру форм для выпечки и уложить тесто в формы, сформировав бортики. Наколоть тесто вилкой, вылить варенье на тесто.
5. Обрезки теста раскатать в пласт толщиной 3 мм и вырезать формочками для печенья звезды. Смазать эти звезды яичным желтком, смешанным с молоком, и разложить поверх варенья на пироге. Выпекать пирог около 40 минут, до светло-коричневого цвета. Перед подачей полностью остудить и посыпать сахарной пудрой.





Пирог со сливами и миндальным кремом



Ингредиенты:

- ♦ 200 г сахара
- ♦ 100 г молотого миндаля
- ♦ 225 г сливочного масла
- ♦ 10 слив
- ♦ 150 г муки
- ♦ 3 яйца
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 яичный белок
- ♦ соль



Приготовление:

1. Насыпать в чашу блендера муку, 100 г сахара, разрыхлитель и щепотку соли. Добавить 125 г сливочного масла, порубленного кубиками. Переработать все в мелкую крошку. Добавить яйцо, собрать тесто в шар, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 30—40 минут.
2. Уложить тесто между двумя листами пергамента и раскатать. Выложить тесто в форму диаметром 27 см, сделав бортики высотой 2 см. Наколеть тесто вилкой и убрать форму с тестом на 30 минут в холодильник. Выпекать 15 минут в духовке, нагретой до 180 °С.
3. Для миндального крема — франжипана — смешать миксером оставшееся размягченное сливочное масло, сахар, миндаль, яйца и белок.
4. Сливы разрезать пополам, косточки удалить (замороженные половинками сливы размораживать не надо). Наполнить корж миндальным кремом, разложить сверху половинки слив. Выпекать пирог около 30 минут при 180 °С. Миндальный крем должен подняться и подрумяниться. Готовый пирог остудить на решетке.



Пирог с карамельными грушами

Ингредиенты:

- ♦ 2 груши
- ♦ 180 г коричневого сахара
- ♦ 180 г сливочного масла
- ♦ 150 г муки
- ♦ 2 яйца
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 щепотка соли

Приготовление:

1. Растопить 30 г масла и вылить в форму. Посыпать 30 г сахара. Груши порезать ломтиками и выложить внахлест в форму.
2. Оставшееся размягченное масло взбить с сахаром до бела. Добавить яйца, взбить. Всыпать муку с разрыхлителем и солью. Взбить. Выложить тесто на груши, разровнять. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке 35—40 минут, до сухой палочки.
3. Готовый пирог остудить 10 минут на решетке и аккуратно перевернуть на тарелку.



Ингредиенты:

- ♦ 600 г абрикосов
- ♦ 160 г сливочного масла
- ♦ 2 яйца
- ♦ 340 г муки
- ♦ 300 г сахара
- ♦ 200 мл молока
- ♦ 3 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 ст. л. ванильного сахара
- ♦ 1 щепотка соли



Пирог с абрикосами

Приготовление:

1. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и щепоткой соли до бела. Добавить яйца и молоко, взбить. Всыпать муку с разрыхлителем и ванильный сахар. Взбить. Выложить тесто в разъемную форму диаметром 25—27 см, застеленную бумагой для выпечки.
2. Абрикосы вымыть, обсушить, разделить на половинки и удалить косточки. Разложить половинки абрикос поверх теста, слегка вдавливая.
3. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 10 минут. Снизить температуру до 160 °С и выпекать еще 50—60 минут. Пирог должен стать золотистым. Готовность проверить деревянной палочкой — она должна выходить из пирога сухой. Готовый пирог остудить на решетке и вынуть из формы.





Слоеный пирог с мангольдом

Приготовление:

1. Лук порезать тонкими кольцами и обжарить в сковороде на оливковом масле. Вынуть и отложить. Порезать сало полосками и обжарить до румяности в той же сковороде. Добавить листья мангольда, порезанные широкими полосками, и слегка их потушить. Посолить и поперчить.
2. На противень, застеленный бумагой для выпечки, положить пласт слоеного теста. Можно оставить целый квадрат, а можно разрезать на длинные прямоугольники или на порционные квадраты — по желанию. Смазать тесто сметаной и выложить на него лук. Сверху положить мангольд с салом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 15 минут, до румяности краев теста. Подавать горячим или теплым.

Ингредиенты:

- 400 г слоеного бездрожжевого теста
- 600 г мангольда
- 2 белые луковицы
- 100 г сала с прорезью
- 3 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль
- перец



Ингредиенты:

для теста

- 370 г муки
- ¼ ч. л. сухих дрожжей
- 200 мл воды
- 1 ст. л. сахара
- 2 ч. л. оливкового масла
- 1 ст. л. соли

для начинки

- 1 баклажан
- 150 г моцареллы
- 10 оливок
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. л. оливкового масла
- 10 листиков зеленого базилика
- соль



Пицца с баклажанами и оливками

Приготовление:

1. Для теста влить воду в чашу миксера, добавить сахар, соль и дрожжи, перемешать и оставить на 20 минут. Добавить масло и, порциями вводя просеянную муку, замесить мягкое, эластичное тесто. Накрыть миску с тестом и поставить в тепло на 1 час.
2. Чеснок пропустить через пресс и смешать с оливковым маслом. Баклажан нарезать кружками толщиной 5 мм и смазать чесночным маслом. Запечь баклажаны на гриле до мягкости и порезать кубиками. Моцареллу натереть на мелкой терке.
3. Тесто для пиццы распределить на противне в виде овальной лепешки. Посыпать тертым сыром, разложить кусочки баклажана и оливки, посолить, полить оставшимся чесночным маслом, украсить свежими листиками зеленого базилика. Выпекать в нагретой до 220 °С духовке 10 минут.





Мясная пицца



Ингредиенты:

- ♦ 500 г свинины
- ♦ 500 г говядины
- ♦ 150 г черствого хлеба
- ♦ 1 луковица
- ♦ 1 сладкий красный перец
- ♦ 1 помидор
- ♦ 2 зубчика чеснока
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г моцареллы
- ♦ 2 ст. л. оливкового масла
- ♦ 1 ч. л. орегано
- ♦ 1 ч. л. тимьяна
- ♦ черный молотый перец
- ♦ соль
- ♦ свежий базилик для подачи

Приготовление:

1. Хлеб замочить в теплой воде на 20 минут. Пропустить через мясорубку мясо, чеснок и отжатый хлеб. Добавить сухие травы, яйца, соль и перец, тщательно вымесить и отбить массу.
2. Лук порезать тонкими полукольцами, перец полосками, помидоры полукружками. Нагреть в сковороде оливковое масло, обжарить лук (5 минут).
3. Добавить полоски перца и жарить еще пару минут.
4. Добавить помидоры, посолить и поперчить, готовить 1 минуту.
5. Смазать противень маслом. Выложить на него мясную массу, придав ей форму овальной буханки, слегка расплющить ее. Разложить сверху обжаренные овощи и моцареллу. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 40 минут. Посыпать базиликом и подавать горячей.





Вишневый пирог с орехами



Ингредиенты:

- ♦ 600 г вишни
- ♦ 125 г жареного фундука
- ♦ 250 г муки
- ♦ 50 г сахара
- ♦ 175 г сахарной пудры
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 2 яичных белка
- ♦ 125 г сливочного масла
- ♦ 1 г корицы
- ♦ 1 щепотка соли



Приготовление:

1. Высыпать в чашу блендера муку и сахарную пудру, добавить холодное сливочное масло, порезанное кубиками, корицу и соль. Переработать в мелкую крошку. Добавить яйцо и собрать тесто в шар.
2. Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности тонким слоем и выложить в смазанную маслом форму, сформировав бортики. Убрать на 30 минут в холодильник.
3. Яичные белки взбить в крутую пену, постепенно вводя сахар. Жареный фундук смолоть в блендере и перемешать со взбитыми белками.
4. Выложить орехово-белковую массу на тесто в форме, сверху разложить вишню без косточек. Выпекать пирог в нагретой до 220 °C духовке на нижнем уровне 30 минут. Уменьшить температуру до 180 °C и печь пирог еще 20 минут.





Пирог с персиками и малиной



Ингредиенты:

- ♦ 500 г муки
- ♦ 220 г сливочного масла
- ♦ 170 г сахара
- ♦ 700 г (6 шт.) персиков
- ♦ 1 стакан малины
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 50 г коричневого сахара
- ♦ 1 ч. л. ванильного экстракта
- ♦ 1 ч. л. корицы
- ♦ ¼ ч. л. мускатного ореха
- ♦ ½ ч. л. молотого имбиря
- ♦ 2 ч. л. соли
- ♦ 1 ст. л. яблочного уксуса
- ♦ 2 ст. л. лимонного сока
- ♦ 120 мл воды

Приготовление:

1. Для теста просеять 450 г муки, смешать с 1½ ч. л. соли и 1 ст. л. сахара. Всыпать в чашу блендера, добавить 160 г холодного сливочного масла, порезанного кубиками, и переработать массу в крошку. Взболтать в миске яйцо, влить воду и яблочный уксус. Подливая эту смесь к мучной смеси, вилкой замесить плотное тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать на 1 час в холодильник.
2. Для начинки очистить персики от шкурки и порезать дольками. Сложить в миску, полить лимонным соком, ванильным экстрактом, посыпать пряностями, коричневым сахаром, 140 г обычного сахара, 50 г муки, ½ ч. л. соли, перемешать.
3. Нагреть духовку до 200 °С. Тесто разделить на 2 неравные части. Раскатать большую часть в круг и выложить его в высокую форму диаметром 24—25 см, сформировав бортики. Положить половину персиковой начинки, потом слой малины и 60 г сливочного масла, нарезанного кусочками. Потом еще слой начинки.
4. Раскатать меньшую часть теста в круг и вырезать в нем отверстие посередине. Прорезать еще 4 радиальные полосы и накрыть этим кругом начинку. Плотно скрепить края теста и посыпать верх пирога 1 ст. л. сахара. Выпекать пирог примерно 45 минут, верх должен подняться и стать золотистым. Пирог остудить (минимум 30 минут) и подавать.





Перевернутый пирог с персиками



Ингредиенты:

- ♦ 5 персиков (или нектаринов)
- ♦ 200 г муки
- ♦ 200 г сливочного масла
- ♦ 125 г сахарной пудры



Приготовление:

1. Положить в чашу блендера муку, 25 г сахарной пудры и 150 г холодного сливочного масла, порезанного маленькими кубиками. Переработать в крошку в импульсном режиме. Небольшими порциями ввести столько холодной воды, чтобы тесто схватилось в шар. Тесто завернуть в пищевую пленку и на 30 минут убрать в холодильник.
2. Персики помыть и порезать на дольки, удалив косточку. В сковороде для выпечки растопить 50 г масла, добавить 100 г сахарной пудры и, помешивая, варить до золотисто-коричневого цвета, 5—10 минут. Добавить к карамели дольки фруктов и, помешивая, проварить их на небольшом огне 5 минут. Остудить до теплого. Если у вас нет подходящей сковороды, то перелейте фрукты в карамели в форму для выпечки диаметром 27 см.
3. Тесто раскатать между двумя листами пергаменты в круг, по размеру чуть больше диаметра формы. Накрывать тестом фрукты, подоткнуть края внутрь и проколоть тесто в нескольких местах ножом. Убрать на 30 минут в холодильник.
4. Выпекать пирог 35—40 минут при температуре 190 °С. Готовый пирог аккуратно перевернуть на блюдо. Дать остыть. Подавать теплым с мороженым.





Пирог с ревенем



Ингредиенты:

- ♦ 450 г ревеня
- ♦ 220 г сахара
- ♦ 250 г муки
- ♦ 150 г сливочного масла
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 1 яичный белок
- ♦ 1 ст. л. коричневого сахара
- ♦ 10 г ванильного сахара
- ♦ 2 ч. л. картофельного крахмала
- ♦ 10 мл лимонного сока



Приготовление:

1. Для теста размягченное сливочное масло смешать с 100 г сахара. Вбить яйцо, всыпать муку с ванильным сахаром и замесить мягкое тесто. Сформовать из теста шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 2 часа.
2. Большую часть ($\frac{2}{3}$) теста раскатать и выложить в форму для выпечки, сформировав бортики. Накрыть пергаментом, насыпать сухие бобы и выпечь основу для пирога (10—15 минут при температуре 180 °С).
3. Ревень вымыть, очистить, порезать небольшими кусочками. Положить в кастрюльку, всыпать 120 г сахара, влить лимонный сок и тушить на небольшом огне около 10 минут. Вынуть ревеня из сиропа шумовкой и положить на тесто в форме. Развести крахмал в 1 ст. л. холодной воды и влить в сироп от ревеня. Варить, помешивая, 1—2 минуты до загустения, вылить на пирог.
4. Оставшееся тесто ($\frac{1}{3}$) раскатать тонко и нарезать полосками. Выложить на пирог в виде решетки. Белок слегка взбить и кисточкой смазать решетку пирога. Присыпать коричневым сахаром и выпекать 30 минут при 180 °С.





Яблочный пирог с медом и миндалем



Ингредиенты:

- ♦ 200 г муки
- ♦ 225 г сахара
- ♦ 1,2 кг яблок
- ♦ 190 г сливочного масла
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 60 г миндальных лепестков
- ♦ 100 г темного изюма
- ♦ 30 г картофельного крахмала
- ♦ 1 ст. л. меда
- ♦ 2 ст. л. молока
- ♦ 3 ст. л. лимонного фреша
- ♦ 1 ч. л. лимонной цедры

Приготовление:

1. Муку смешать со 100 г сахара, высыпать горкой. В углубление в центре вбить яйцо и натереть 130 г сливочного масла. Быстро порубить все ножом и сформовать из теста шар. Если тесто не будет формироваться, можно добавить немного холодной воды. Убрать тесто на 30 минут в холодильник.
2. Охлажденное тесто раскатать и выложить в форму диаметром 26 см, сделав высокие бортики.
3. Яблоки очистить и мелко порезать. Сложить яблоки в сотейник, добавить 50 г сахара, лимонный сок и цедру, изюм, 50 г масла и тушить 10 минут. Всыпать крахмал и перемешать. Выложить начинку на тесто.
4. В маленькой кастрюльке довести до кипения молоко с медом, 20 г сливочного масла, 75 г сахара и миндальными пластинками. Выложить миндальную массу поверх яблок. Выпекать в нагретой до 200 °С духовке около 45 минут.



Пирог с яблоками и ежевикой



Ингредиенты:

- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 500 г ежевики
- ♦ 3 зеленых яблока
- ♦ 220 г муки
- ♦ 230 г сахара
- ♦ 1 ст. л. коричневого сахара
- ♦ 4 яйца
- ♦ 150 мл молока
- ♦ 1 лимон
- ♦ 2¼ ч. л. разрыхлителя
- ♦ ½ ч. л. соли
- ♦ 1 ч. л. корицы
- ♦ 1 ч. л. ванильного экстракта



Приготовление:

1. Ежевику ополоснуть и обсушить, одну треть посыпать в миске коричневым сахаром и оставить.
2. Просеять муку с разрыхлителем и корицей, добавить соль. Молоко смешать с ванильным экстрактом.
3. Сливочное масло размягчить, добавить цедру лимона и сахар. Взбить до пышности. По одному добавлять яйца, взбивая каждое по 1 минуте.
4. В масляный крем порциями ввести мучную смесь попеременно с молочной, постоянно взбивая. Добавить очищенные и порезанные на кусочки яблоки.
5. Смазать маслом форму диаметром 24—26 см, на дно положить кружок пергамента. Выложить тесто, поверх него распределить ежевику без сахара. Выпекать около 90 минут при температуре 180 °С до сухой палочки.
6. Ежевику с коричневым сахаром слегка раздавить вилкой и распределить поверх пирога. Вынуть остывший пирог из формы и порезать на куски.



Мини-пицца



Ингредиенты:

- ♦ 400 г муки + на подсыпку
- ♦ 1 стакан воды
- ♦ 13 г свежих дрожжей
- ♦ 1 ч. л. сахара
- ♦ 2 ч. л. соли
- ♦ 4 ст. л. оливкового масла
- ♦ 1 помидор
- ♦ 50 г козьего сыра (или феты)
- ♦ 50 г моцареллы
- ♦ 24 маслины
- ♦ по веточке розмарина и тимьяна
- ♦ ½ ч. л. орегано



Приготовление:

1. В теплую воду положить 1 ч. л. сахара и дрожжи. Тщательно размять их и перемешать. Поставить в тепло, чтобы дрожжи вспенились. В смесь добавить 3 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. соли и просеянную муку. Тесто вымесить и убрать в тепло на 30 минут.
2. Тесто разделить на 12 частей. Каждую часть раскатать в лепешку. Положить лепешки на противень, застеленный бумагой для выпечки, накрыть полотенцем и убрать в тепло на 30 минут.
3. Помидор очистить и порезать тонкими дольками, моцареллу — кружками, козий сыр наломать кусочками. Маслины раздавить лезвием ножа и удалить косточки.
4. Лепешки из теста смазать оливковым маслом. На 4 положить козий сыр, по 3 оливки, посыпать розмарином. Еще на 4 — помидоры и оливки, посыпать тимьяном. На оставшиеся выложить моцареллу и помидоры, посыпать орегано. Выпекать 8—10 минут при температуре 250 °С до легкой румяной корочки.





Пицца с грудинкой



Ингредиенты:

для теста

- 370 г муки
- ¼ ч. л. сухих дрожжей
- 200 мл воды
- 1 ст. л. сахара
- 2 ч. л. оливкового масла
- щепотка соли

для начинки

- 150 г копченой грудинки
- 3 вяленых помидора
- 70 г оливок
- 40 мл оливкового масла
- 10 мл растительного масла
- 200 г помидоров
- 30 г сыра
- черный перец
- соль

Приготовление:

1. Для теста влить воду в чашу миксера, добавить сахар, соль и дрожжи, перемешать и оставить на 20 минут. Добавить масло и, порциями вводя просеянную муку, замесить тесто. Накрывать миску с тестом и поставить в тепло на 1 час. Тесто раскатать и вырезать 2 круглые лепешки.
2. Мякоть помидора натереть на крупной терке. Разогреть в сковороде 1 ст. ложку оливкового масла, выложить натертый помидор, посолить, поперчить и, помешивая, жарить на медленном огне 5—7 минут.
3. Вяленые помидоры и грудинку нарезать полосками, оливки разрезать пополам.
4. Противень застелить бумагой для выпечки, смазать ее растительным маслом. Выложить лепешки, сбрызнуть их оливковым маслом и равномерно распределить по поверхности каждой по 2—3 ст. л. томатного соуса. Сверху положить по кусочку сыра, разложить вяленые помидоры, оливки и грудинку. Выпекать при 200 °C 5—7 минут.





Пицца с грибами и яйцом



Ингредиенты:

для теста

- ♦ 370 г муки
- ♦ ¼ ч. л. сухих дрожжей
- ♦ 200 мл воды
- ♦ 1 ст. л. сахара
- ♦ 2 ч. л. оливкового масла
- ♦ щепотка соли

для начинки

- ♦ 500 г любых грибов
- ♦ 275 г рикотты
- ♦ 4 яйца
- ♦ 75 мл оливкового масла
- ♦ ½ пучка тимьяна
- ♦ 25 г сливочного масла
- ♦ соль
- ♦ черный перец

Приготовление:

1. Для теста влить воду в чашу миксера, добавить сахар, соль и дрожжи, перемешать и оставить на 20 минут. Добавить масло и, постепенно вводя просеянную муку, замесить мягкое, эластичное тесто. Накрыть миску с тестом и поставить в тепло на 1 час.
2. Тесто раскатать в две большие лепешки диаметром 30 см и наколоть их вилкой. Дать полежать 10 минут. Выпекать основы для пиццы 2 минуты при 200 °С.
3. Растопить сливочное масло и выложить в него листики тимьяна, подержать 5 минут на огне и смешать с рикоттой. Намазать ¾ этой массы на горячие лепешки.
4. Грибы нарезать тонкими пластинками, полить 50 мл оливкового масла, посолить, поперчить и перемешать. Разложить грибы поверх рикотты, сверху остальной сыр. Выпекать в заранее нагретой духовке 10 минут при 200 °С.
5. На 25 мл оливкового масла поджарить яйца по отдельности. На готовую пиццу выложить поджаренную глазунью, поперчить, разрезать на куски и подавать.



Пицца с салями в мультиварке

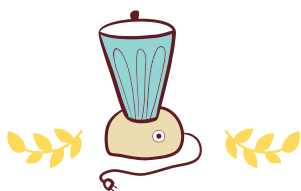


Ингредиенты:

- ♦ 300 г муки
- ♦ 100 г салями
- ♦ 3 ст. л. оливкового масла
- ♦ 1 ч. л. сухих дрожжей
- ♦ 1 ч. л. соли
- ♦ 30 г твердого сыра
- ♦ 3 ст. л. томатного соуса
- ♦ 5 оливок

Приготовление:

1. Просеять муку в миску. Добавить $\frac{1}{2}$ ч. л. соли и дрожжи, перемешать.
2. Сделать в муке углубление. Влить в него 100 мл теплой воды и 1 ст. л. масла. Замесить эластичное мягкое тесто.
3. Тесто положить в чашу мультиварки и оставить на 1,5 часа на программе «Йогурт» для подъема.
4. Поднявшееся тесто обмять и растянуть руками в тонкую лепешку. Положить лепешку на пергамент и аккуратно переложить в чашу мультиварки.
5. Смазать лепешку томатным соусом.
6. Уложить на соус порезанную тонкими ломтиками салями и оливки без косточек, разрезанные на половинки.
7. Посыпать начинку натертым на мелкой терке сыром. Готовить в мультиварке в режиме «Выпечка» 40 минут.







Пицца с цуккини и рукколой



Ингредиенты:

- ♦ 250 г муки
- ♦ 13 г свежих дрожжей
- ♦ 1 цуккини
- ♦ 200 г мягкого сыра
- ♦ 2 ст. л. кедровых орешков
- ♦ 1 щепотка сахара
- ♦ оливковое масло
- ♦ 2 горсти рукколы
- ♦ соль



Приготовление:

1. Для теста смешать раскрошенные дрожжи, сахар, 2 ст. л. муки и 150 мл теплой воды. Оставить в теплом месте подходить. Через 15 минут добавить оставшуюся муку, соль, 1 ст. л. оливкового масла и вымесить гладкое эластичное тесто. Накрыть тесто полотенцем и поставить для подъема в теплое место на 1 час (оно должно увеличиться вдвое). Поднявшееся тесто обмять, разделить на 2 части и раскатать в тонкие лепешки.
2. Для начинки сыр раскрошить, цуккини порезать тонкими кружками или ломтиками.
3. Положить лепешки на противень для выпечки, застеленный бумагой. Поверх лепешек равномерно распределить сыр и разложить цуккини. Слегка сбрызнуть оливковым маслом и посолить. Выпекать в разогретой до 225 °C духовке 20 минут. За 5 минут до готовности посыпать пиццу орешками. Подавать горячей, посыпав рукколой.



Пицца на сковороде



Ингредиенты:

- ♦ 400 г копченой колбасы
- ♦ 3 помидора
- ♦ 150 г твердого сыра
- ♦ 7 ст. л. сметаны
- ♦ 2 яйца
- ♦ 9 ст. л. муки
- ♦ соль
- ♦ черный перец

Приготовление:

1. В миске смешать яйца и сметану. Добавить муку и соль и хорошенько перемешать.
2. Сковороду диаметром 28 см смазать маслом. Вылить тесто и распределить по дну сковороды.
3. Выложить нарезанную тонкими полосками колбасу на тесто. Нарезать кружочками помидоры и выложить сверху на колбасу. Сверху натереть сыр.
4. Накрыть сковороду крышкой и жарить пиццу на медленном огне 10—12 минут. За это время сыр сверху должен расплавиться, а тесто подрумяниться, стать золотисто-коричневым.





Пицца с баклажанами и моцареллой



Ингредиенты:

для теста

- ♦ 370 г муки
- ♦ ¼ ч. л. сухих дрожжей
- ♦ 200 мл воды
- ♦ 1 ст. л. сахара
- ♦ 2 ч. л. оливкового масла
- ♦ 1 ст. л. соли

для начинки

- ♦ 2 баклажана
- ♦ 150 г моцареллы
- ♦ 3 ст. л. оливкового масла
- ♦ 3 ст. л. пармезана
- ♦ 1 ч. л. орегано
- ♦ соль

Приготовление:

1. Для теста влить воду в чашу миксера, добавить сахар, соль и дрожжи, перемешать и оставить на 20 минут.
2. Добавить масло и, постепенно вводя просеянную муку, замесить эластичное тесто. Накрыть миску с тестом и поставить в тепло на 1 час.
3. Баклажан нарезать кружками толщиной 3 мм и смазать оливковым маслом. Обжарить на гриле до румяности, посолить. Моцареллу порезать кружками.
4. Поднявшееся тесто распределить на противне в виде круглой лепешки, смазать маслом. Разложить моцареллу. Поверх сыра разложить баклажаны, посыпать орегано и тертым пармезаном.
5. Выпекать в заранее разогретой до 220 °С духовке 12 минут.



Пицца с картофелем



Ингредиенты:

- ♦ 300 г муки
- ♦ 2 картофелины
- ♦ 3 ст. л. оливкового масла
- ♦ 1 ч. л. сухих дрожжей
- ♦ 1 ч. л. соли
- ♦ 1 ч. л. сухого розмарина

Приготовление:

1. Просеять муку в миску. Добавить $\frac{1}{2}$ ч. л. соли и дрожжи, перемешать. Сделать в муке углубление, влить 100 мл теплой воды и 1 ст. л. масла. Замесить мягкое эластичное тесто.
2. Тесто положить в миску или чашу мультиварки и оставить в теплом месте на 1,5 часа для подъема. Поднявшееся тесто обмять и растянуть руками в тонкую круглую лепешку.
3. Положить лепешку на застеленный пергаментом противень, смазать маслом. Картофель очистить и порезать тонкими кружками. Выложить картофель на тесто, посыпать розмарином и солью, сбрызнуть оливковым маслом. Выпекать при 220 °С около 15 минут.





Пицца с тертым картофелем

Ингредиенты:

- ♦ 300 г муки
- ♦ 2 картофелины
- ♦ 3 ст. л. оливкового масла
- ♦ 1 ч. л. сухих дрожжей
- ♦ 1 ч. л. соли
- ♦ 1 ч. л. сухого розмарина

Приготовление:

1. Просеять муку в миску. Добавить $\frac{1}{2}$ ч. л. соли и дрожжи, перемешать. Сделать в муке углубление, влить 100 мл теплой воды и 1 ст. л. масла. Замесить мягкое эластичное тесто.
2. Тесто положить в миску или чашу мультиварки и оставить в тепле на 1,5 часа для подъема.
3. Поднявшееся тесто обмять и растянуть руками в тонкую лепешку. Положить лепешку из теста на противень, застеленный пергаментом. Смазать лепешку маслом.
4. Картофель очистить и натереть на средней терке. Выложить картофель на тесто, посыпать розмарином и солью, сбрызнуть оливковым маслом. Выпекать пиццу при температуре 220 °C около 15 минут.



Ингредиенты:

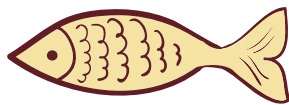
- ♦ 300 г муки
- ♦ 150 г горбуши холодного копчения
- ♦ 3 ст. л. оливкового масла
- ♦ 1 ч. л. сухих дрожжей
- ♦ 1 ч. л. соли
- ♦ 10 оливок
- ♦ 3 ст. л. томатного соуса
- ♦ $\frac{1}{2}$ ч. л. сушеного орегано



Пицца с копченой горбушей

Приготовление:

1. Просеять муку в миску. Добавить $\frac{1}{2}$ ч. л. соли и дрожжи, перемешать. Сделать в муке углубление, влить 100 мл теплой воды и 1 ст. л. масла. Замесить мягкое эластичное тесто.
2. Тесто положить в миску или чашу мультиварки и оставить в тепле на 1,5 часа для подъема.
3. Поднявшееся тесто обмять и растянуть руками в тонкую лепешку. Положить лепешку на противень, застеленный пергаментом.
4. Смазать лепешку томатным соусом. Разложить тонкие ломтики рыбы, сверху положить половинки оливок, посыпать орегано и сбрызнуть оливковым маслом. Выпекать в заранее разогретой до 220 °C духовке 12—15 минут.





Пшениный пирог с курицей

Приготовление:

1. Пшено промыть и отварить в 400 мл кипятка в течение 20 минут. Куриное филе порезать тонкими полосками. Шпинат промыть и обсушить.
2. Две формы для выпечки диаметром 20 см смазать растительным маслом и выложить в них слой пшена, сверху шпинат, затем положить кусочки куриного филе.
3. Зеленый лук вымыть, мелко порубить и посыпать пирог. Венчиком взболтать яйца с молоком, солью и перцем. Сыр потереть и добавить половину в молочную массу. Залить молочно-яичной массой пироги и посыпать оставшимся сыром.
4. Выпекать пироги в нагретой до 170 °С духовке около 25 минут.

Ингредиенты:

- ♦ 200 г пшена
- ♦ 150 г куриной грудки
- ♦ 3 яйца
- ♦ 200 г шпината
- ♦ 200 мл молока
- ♦ 50 г пармезана
- ♦ 10 г подсолнечного масла
- ♦ соль, черный молотый перец



Ингредиенты:

- ♦ 500 г муки
- ♦ 300 г сливочного масла
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 5 яиц
- ♦ 800 г клубники
- ♦ 2 ст. л. ванильного сахара
- ♦ 1 пакетик разрыхлителя



Клубничный пирог с посыпкой

Приготовление:

1. Взбить 200 г размягченного масла с 200 г сахара и 1 ст. л. ванильного сахара в пышный крем. По одному добавлять яйца, хорошо взбить. Всыпать 300 г муки, просеянной с разрыхлителем. Вымесить тесто.
2. Клубнику вымыть, очистить и разрезать на четвертинки.
3. Для посыпки порубить 100 г холодного масла с 200 г муки и 1 ст. л. ванильного сахара в крупную крошку.
4. Смазать маслом противень и распределить тесто слоем толщиной 5 мм. Равномерно разложить клубнику поверх теста. Посыпать крошкой. Выпекать пирог в нагретой до 180 °С духовке 30—35 минут. Остудить и порезать на куски. Перед подачей можно посыпать сахарной пудрой.





Пицца с сыром и помидорами



Ингредиенты:

- ♦ 250 г муки
- ♦ 150 г мягкого сыра
- ♦ 4 помидора
- ♦ соль
- ♦ 12 г свежих дрожжей
- ♦ ½ ч. л. сахара
- ♦ 3 ст. л. оливкового масла
- ♦ свежий базилик, чабер или орегано
- ♦ 150 мл воды
- ♦ 10 оливок



Приготовление:

1. Для теста смешать раскрошенные дрожжи, теплую воду, сахар и 1 ст. л. муки. Поставить на 15 минут в теплое место. Всыпать оставшуюся муку, соль и добавить 2 ст. л. оливкового масла. Вымесить гладкое тесто, положить в миску, накрыть полотенцем и поставить на 1 час в теплое место для подъема.
2. Поднявшееся тесто вымесить и разделить на 2 одинаковые части. Каждую половинку раскатать в тонкий пласт и выложить на посыпанный мукой или застеленный бумагой для выпечки противень.
3. Для начинки порезать тонко сыр и помидоры. Разложить на коржи сначала сыр, потом оливки, затем помидоры. Слегка сбрызнуть 1 ст. л. оливкового масла.
4. Выпекать 20—25 минут в разогретой до 225 °С духовке. Посыпать рубленным базиликом, чабером или орегано и немедленно подавать.



Пицца с тунцом

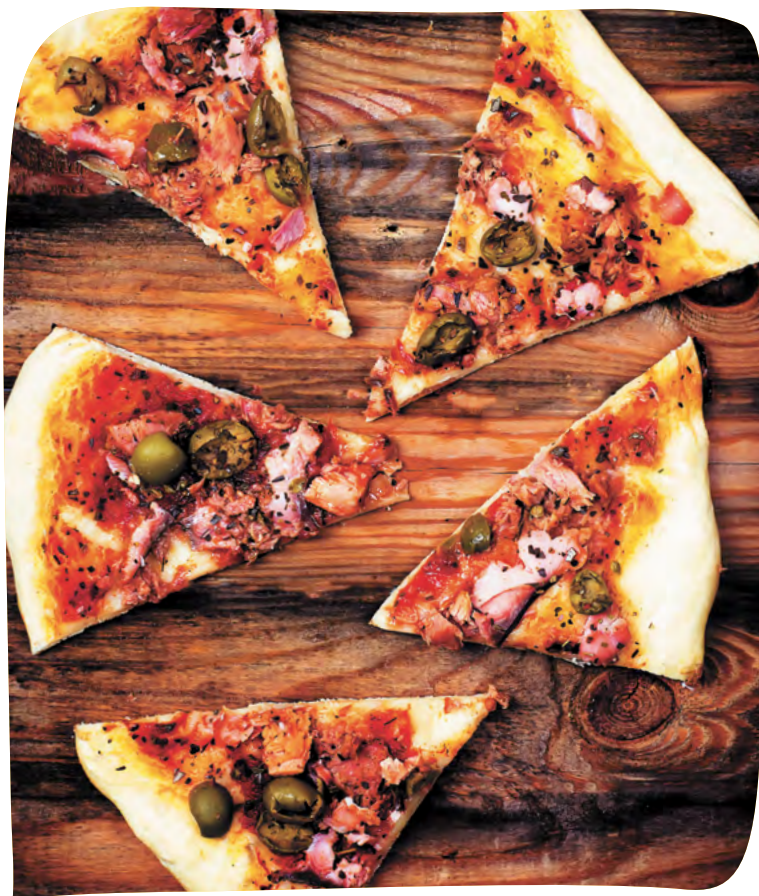


Ингредиенты:

- ♦ 300 г муки
- ♦ 1 ч. л. сухих дрожжей
- ♦ 100 мл воды
- ♦ 1 банка консервированного тунца
- ♦ 30 г соленой горбуши
- ♦ 30 г оливок
- ♦ 150 мл помидоров в соку
- ♦ 2 ч. л. орегано
- ♦ 2 ст. л. оливкового масла
- ♦ соль, перец

Приготовление:

1. Муку просеять в большую миску. Всыпать дрожжи и $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, перемешать. Сделать в муке углубление и, порциями вливая теплую воду и 1 ст. л. оливкового масла, замесить эластичное тесто. Положить тесто в миску, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 2 часа для подъема.
2. Поднявшееся тесто обмять и растянуть руками в тонкую лепешку. Уложить лепешку на противень, застеленный пергаментом.
3. Помидоры в соку грубо измельчить блендером, посолить и поперчить по вкусу, добавить половину сушеного орегано. Смазать этим соусом тесто, оставив свободными края по 5 мм.
4. Разложить поверх соуса кусочки консервированного тунца без сока, кусочки соленой горбуши и половинки оливок. Посыпать оставшимся орегано и слегка сбрызнуть оливковым маслом. Выпекать в заранее нагретой до 220 °C духовке 15 минут.





Пицца с фаршем



Ингредиенты:

- ♦ 300 г муки
- ♦ 250 мл воды
- ♦ 60 мл оливкового масла
- ♦ 5 г сухих дрожжей
- ♦ 30 г оливки
- ♦ 150 мл помидоров в соку
- ♦ 2 ч. л. сушеного орегано
- ♦ 250 г мясного фарша
- ♦ соль
- ♦ черный молотый перец



Приготовление:

1. Муку просеять в миску, добавить $\frac{1}{2}$ ч. л. соли и дрожжи. Теплую воду смешать с 2 ст. л. оливкового масла и влить в миску с мучной смесью. Вымесить гладкое эластичное тесто. Сформовать из теста шар, положить в миску, накрыть салфеткой и дать подойти в тепле 45 минут.
2. Разделить тесто на две равные части и раскатать каждую в тонкий прямоугольный пласт.
3. Помидоры в соку грубо измельчить блендером, посолить и поперчить по вкусу, добавить половину орегано и смазать этим соусом тесто, оставив свободными края по 5 мм.
4. Поверх соуса равномерным тонким слоем распределить фарш и оливки. Выпекать 15 минут при температуре 200 °С. Украсить свежим базиликом.





Пицца с цукини и песто из грецких орехов



Ингредиенты:

для теста

- ♦ 370 г муки
- ♦ ¼ ч. л. сухих дрожжей
- ♦ 200 мл воды
- ♦ 1 ст. л. сахара
- ♦ 2 ч. л. оливкового масла
- ♦ 1 ст. л. соли



для начинки

- ♦ 1 цукини
- ♦ 150 г копченой моцареллы
- ♦ 5 цветков цукини
- ♦ 50 г грецких орехов
- ♦ 5 ст. л. оливкового масла
- ♦ 10 листиков зеленого базилика
- ♦ 1 ст. л. жирных сливок
- ♦ соль, сушеный перец чили

Приготовление:

1. Для теста влить воду в чашу миксера, добавить сахар, соль и дрожжи, перемешать и оставить на 20 минут. Добавить масло и, порциями вводя просеянную муку, замесить мягкое эластичное тесто. Накрыть миску с тестом полотенцем и поставить в тепло на 1 час.
2. Цукини порезать кубиками и обжарить в 1 ст. л. оливкового масла до мягкости, посолить и поперчить. Орехи измельчить в блендере со сливками и 3 ст. л. оливкового масла, посолить. Сыр порезать кружочками.
3. Тесто распределить на противне в виде круглой лепешки и смазать ореховым песто. Сверху положить сыр, цукини, листья базилика и цветки цукини. Сбрызнуть оставшимся оливковым маслом. Выпекать 15 минут в заранее разогретой до 200 °С духовке.



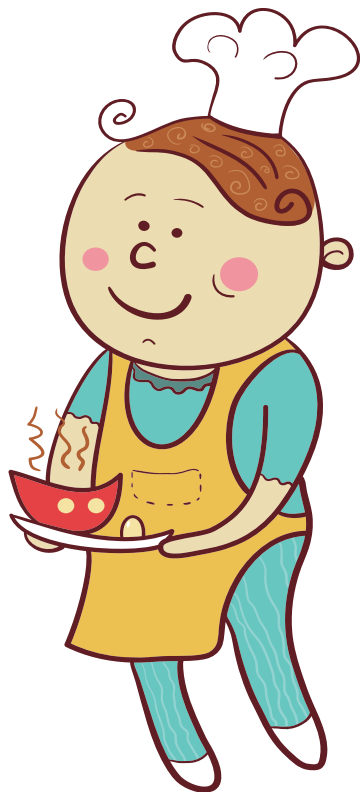


Лепешки с картофелем и сыром



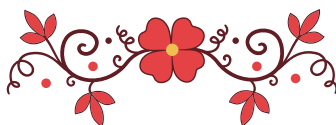
Ингредиенты:

- ♦ 450 г муки
- ♦ 5 г сухих дрожжей
- ♦ 100 мл воды
- ♦ 2 ч. л. сахара
- ♦ 150 мл молока
- ♦ 1 ст. л. растительного масла
- ♦ 4 картофелины
- ♦ 150 г творожного сыра
- ♦ 100 г козьего сыра
- ♦ 1 ст. л. оливкового масла
- ♦ 1 веточка розмарина
- ♦ 1 ст. л. лимонного сока
- ♦ соль
- ♦ черный молотый перец



Приготовление:

1. Для теста высыпать сухие дрожжи в теплую воду, добавить сахар и поставить в теплое место на 10 минут. Перемешать с растительным маслом и теплым молоком. Муку высыпать горкой на рабочую поверхность и, порциями подливая молочно-дрожжевую смесь, замесить тесто. При необходимости добавить еще муки. Тесто должно быть мягким и эластичным. Сформовать из теста шар и дать ему подойти в тепле 1 час.
2. Раскатать из теста 4 продолговатые лепешки на присыпанной мукой поверхности и выложить их на противень, застеленный бумагой для выпечки.
3. Творожный сыр перемешать с лимонным соком, посолить и поперчить. Намазать лепешки сыром, оставив свободными края.
4. Отваренный в мундире молодой картофель очистить, порезать тонкими кружками и выложить поверх творожного сыра.
5. Сверху положить кусочки козьего сыра, посыпать листиками розмарина, солью и перцем, полить оливковым маслом. Поставить в разогретую до 250 °С духовку на 12—15 минут. Края лепешек должны подрумяниться, а сами лепешки подняться и увеличиться в размере. Дать немного остыть и подавать, посыпав розмарином.





Пирог с творогом и ревенем

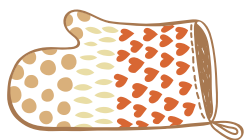


Ингредиенты:

- ♦ 225 г муки
- ♦ 6 яиц
- ♦ 500 г творога
- ♦ 220 г сахара
- ♦ 400 г ревеня
- ♦ 110 г сливочного масла
- ♦ 2 ч. л. цедры лимона
- ♦ 1 щепотка соли

Приготовление:

1. Для рубленого теста просеять 150 г муки, добавить щепотку соли и 35 г сахара, перемешать. Натереть поверх муки 75 г холодного сливочного масла и быстро порубить все ножом в крошку. Собрать массу в горку и вбить в центр 1 яйцо. Влить 2 ст. л. очень холодной воды и быстро замесить тесто.
2. Тесто тонко раскатать и выложить в разъемную форму с низким бортиком для тарта. Накрыть тесто пергаментом и насыпать груз (рис, горох или бобы). Выпекать в нагретой до 200 °С духовке 15 минут. Через 10 минут груз убрать, чтобы основа подрумянилась. Вынуть основу из духовки.
3. Для творожной начинки взбить миксером творог, 3 яйца, 170 г сахара и цедру лимона в однородную массу. Ревень вымыть и порезать на кусочки по 5 мм длиной. Подмешать к творожной массе. На выпеченную основу выложить творожную начинку ровным слоем.
4. Для заварного теста налить в кастрюльку 125 мл воды и довести до кипения. Добавить 35 г сливочного масла и готовить, пока масло не растворится. Всыпать муку и перемешивать до образования комка. Снять с огня и вмешать в тесто 2 яйца.
5. С помощью кондитерского шприца выложить заварное тесто частой решеткой поверх творожной начинки.
6. Выпекать тарт при 175 °С около часа, решетка должна хорошо подрумяниться. Готовый тарт остудить на решетке.





Пряничный вишневый пирог



Ингредиенты:

- ♦ 200 г пшеничной муки
- ♦ 100 г ржаной муки
- ♦ 200 г молотого миндаля
- ♦ 3 ст. л. какао-порошка
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 ч. л. молотой корицы
- ♦ ½ ч. л. молотого кориандра
- ♦ 1 щепотка мускатного ореха
- ♦ 200 г сливочного масла
- ♦ 200 г меда
- ♦ 4 яйца
- ♦ 2 ст. л. миндального ликера
- ♦ 400 г вишни
- ♦ 100 г сушеного инжира
- ♦ 50 г сахарной пудры

Приготовление:

1. Пшеничную и ржаную муку смешать с какао-порошком, миндалем, корицей, кориандром, разрыхлителем, мускатным орехом. Масло взбить с медом, добавить по одному яйца, ввести миндальный ликер. Масляную массу соединить с мучной смесью, замесить тесто, добавив мелко нарезанный инжир.
2. Форму смазать маслом, выложить тесто. Вишню выложить сверху, чуть вдавливая ее в тесто. Выпекать пирог 45 минут при 170 °С, выключить духовку и оставить пирог до остывания.
3. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.





Тарт с желтыми сливами



Ингредиенты:

- ♦ 250 г бездрожжевого слоеного теста
- ♦ 250 г желтых слив
- ♦ 40 г миндаля
- ♦ 20 г сливочного масла
- ♦ 3 ст. л. сахара
- ♦ 2 ст. л. сахарной пудры



Приготовление:

1. Миндальные орехи обжарить на сухой сковороде, остудить и измельчить блендером в крошку.
2. Желтые сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Разрезать половинки слив пополам еще раз.
3. Размороженное слоеное тесто аккуратно раскатать и выложить в форму для тарта, застеленную пергаментом, сформировав бортики.
4. Тесто наколоть вилкой. На основу из теста равномерно насыпать смешанный с сахаром молотый миндаль. Поверх миндаля разложить четвертинки желтых слив.
5. Сверху натереть холодное сливочное масло и посыпать тарт через ситечко сахарной пудрой. Выпекать при температуре 200 °С около 20 минут. Готовый горячий тарт еще раз посыпать сахарной пудрой.





Сырный тарт со свеклой



Ингредиенты:

- ♦ 500 г бездрожжевого слоеного теста
- ♦ 3 свеклы
- ♦ 150 г творожного сыра
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 100 мл жирных сливок
- ♦ 2 ст. л. оливкового масла
- ♦ ½ ч. л. сушеного орегано
- ♦ ботва свеклы или мангольда (по желанию)
- ♦ соль
- ♦ черный перец



Приготовление:

1. Свеклу запечь или отварить. Остудить, очистить, порезать кружками. Смешать оливковое масло, соль, перец и заправить свеклу.
2. Тесто раскатать в прямоугольный пласт. Отрезать со всех сторон полоски шириной 5 мм и прилепить к тесту в виде бортиков.
3. Венчиком смешать в миске творожный сыр с яйцом и сливками, посолить и поперчить.
4. Застелить противень пергаментом для выпечки и положить пласт теста. Залить сырной смесью и положить кружочки свеклы. Выпекать 15 минут в разогретой до 190 °C духовке. Листики ботвы свеклы или мангольда обмазать в оставшейся от заправки свеклы масляной смеси и выложить на кружочки свеклы на тарте. Выпекать еще 5 минут. Остудить готовый тарт на решетке до теплого, порезать кусочками и подавать.



Пицца со шпинатом и фетой



Ингредиенты:

- ♦ 400 г муки +
+ на подсыпку
- ♦ 5 ст. л. оливкового
масла
- ♦ 600 г шпината
- ♦ 150 г феты
- ♦ 150 г моцареллы
- ♦ 1 лимон
- ♦ 25 г свежих
дрожжей
- ♦ 1 пучок укропа
- ♦ 1 зубчик чеснока
- ♦ 2 лука-шалота
- ♦ 20 г сливочного
масла
- ♦ 1 ч. л. сахара
- ♦ соль и перец



Приготовление:

1. В большую миску налить стакан теплой воды, положить 1 ч. л. сахара и дрожжи. Тщательно размять их и перемешать. Поставить в тепло, чтобы дрожжи вспенились. Добавить 3 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. соли, просеянную муку частями. Вымесить эластичное мягкое тесто, накрыть полотенцем, оставить в тепле на 1 час.
2. Лук нарезать тонкими кольцами, чеснок измельчить. Из половинки лимона выжать сок и снять цедру. В сковороде нагреть 1 ст. л. оливкового и 20 г сливочного масла. Положить шпинат (немного листиков можно оставить для украшения), лук, чеснок. Добавить сок и цедру лимона. Перемешать и готовить 3 минуты. Посолить и поперчить.
3. Поднявшееся тесто раскатать на посыпанном мукой столе в большую овальную лепешку (можно сделать 2 лепешки). Выложить лепешку на противень, застеленный бумагой для выпечки, и смазать 1 ст. л. оливкового масла. Выпекать в нагретой до 180 °С духовке 10 минут.
4. Моцареллу порезать кружочками и разложить на тесте. Поверх нее выложить начинку из шпината. Выпекать еще 3 минуты. Порезать фету маленькими кусочками, укроп порубить. Разложить их на пицце и немедленно подавать.





Шарлотка с яблоками



Ингредиенты:

- ♦ 500 г яблок
- ♦ 3 яйца
- ♦ 90 г сахара
- ♦ 90 г муки
- ♦ 40 г сливочного масла

для карамели

- ♦ 5 ст. л. сахара
- ♦ 4 ст. л. воды



Приготовление:

1. Для карамели всыпать в небольшую кастрюльку сахар и налить воду. Не перемешивая, на сильном огне довести смесь до состояния коричневой карамели. Вылить карамель в смазанную маслом и присыпанную мукой форму диаметром 20 см. Выложить поверх карамели масло, порезанное маленькими кусочками. Сверху разложить дольки яблок.
2. Для теста разделить яйца на желтки и белки. Желтки взбить с 45 г сахара добела. Белки взбить с 45 г сахара до плотных пиков. Ввести белки в желтки, аккуратно вмешать лопаткой муку.
3. Выложить тесто на яблоки. Выпекать при 180 °C 20 минут. Убавить температуру до 160 °C и печь еще 30 минут. Готовый пирог сразу же опрокинуть из формы на решетку для остывания.



Творожный пирог с черносливом



Ингредиенты:

- ♦ 200 г муки
- ♦ 225 г чернослива
- ♦ 300 г творога
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 85 г сахара
- ♦ 30 г жареного фундука
- ♦ 3 яйца
- ♦ 2 ст. л. молока
- ♦ 10 г ванильного сахара

Приготовление:

1. Для теста порубить ножом или в блендере просеянную муку, 25 г сахара, рубленый жареный фундук и 100 г холодного сливочного масла в крошку. Добавить 1 белок и молоко. Замесить крутое тесто.
2. Раскатать тесто на посыпанном мукой столе, несколько раз его перевернув. Выложить в форму диаметром 25 см (или две небольшие формы). Пройтись по верху формы скалкой, чтобы прижать и обрезать края. Выложить на тесто чернослив в один слой.
3. В чаше блендера творог, 2 яйца и оставшийся желток, 60 г сахара и ванильный сахар переработать в жидкий крем и залить чернослив. Выпекать 40 минут при 180 °С.





Тыквенный пирог



Ингредиенты:

- ♦ 120 г сливочного масла
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 3 крупных яйца
- ♦ 700 г сырой тыквы
- ♦ 220 г муки
- ♦ 1½ ч. л. молотой корицы
- ♦ 1½ ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 щепотка тертого мускатного ореха
- ♦ 300 г творожного сыра
- ♦ 1 пакетик ванильного сахара
- ♦ 1 ч. л. кукурузного крахмала



Приготовление:

1. Тыкву с кожурой помыть, завернуть в фольгу и запечь в духовке (около 40 минут). Кожуру удалить, мякоть измельчить блендером.
2. Взбить миксером размягченное сливочное масло и 140 г сахара. Вбить в массу 2 яйца, добавить 1 стакан тыквенного пюре. Перемешать.
3. Муку просеять с разрыхлителем, мускатным орехом и корицей. Соединить с тыквенной массой и хорошо перемешать. Вылить тесто в прямоугольную форму размером 30×40 см, смазанную маслом и присыпанную мукой (силиконовую форму просто ополоснуть предварительно водой).
4. Взбить миксером до однородности творожный сыр с 1 яйцом, крахмалом, ванильным сахаром и 60 г обычного сахара. Вылить сырную массу поверх тыквенной, шпателем сделать мраморный рисунок.
5. Выпекать пирог около 30 минут в духовке при 170 °С. Остудить готовый пирог в форме, порезать на порционные куски.



Фокачча с сыром и песто из зеленого лука



Ингредиенты:

- ♦ 300 г муки
- ♦ 250 мл воды
- ♦ 160 г пармезана
- ♦ 125 мл оливкового масла
- ♦ 2 зубчика чеснока
- ♦ 1 пучок зеленого лука
- ♦ 4 веточки мяты
- ♦ 5 г сухих дрожжей
- ♦ соль
- ♦ черный перец



Приготовление:

1. Муку просеять в миску, добавить $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, дрожжи и тертый пармезан. Теплую воду смешать с 2 ст. л. оливкового масла, влить в мучную смесь и вымесить гладкое, эластичное тесто. Сформовать из теста шар, положить в миску, накрыть салфеткой и дать подойти в тепле 45 минут.
2. Разделить тесто на две равные части и раскатать каждую в прямоугольный тонкий пласт. Переложить пласты на противни, смазать 1 ст. л. оливкового масла, накрыть полотенцем и дать подойти 20 минут. Нагреть духовку до 210 °С и выпекать фокаччи 10—15 минут до золотисто-коричневого цвета.
3. Для песто очистить чеснок, зеленый лук и мяту порезать. Все истолочь в ступке с солью и смешать с 80 мл оливкового масла и черным перцем. Полить горячую фокаччу соусом и порезать на куски.



Французский яблочный пирог



Ингредиенты:

- ♦ 400 г яблок
- ♦ 2 яйца
- ♦ 125 г муки
- ♦ 125 г сливочного масла
- ♦ 125 г творога
- ♦ 1 ст. л. сахара
- ♦ 60 г сахарной пудры
- ♦ 2 ст. л. кедровых орешков
- ♦ 200 г сметаны
- ♦ 1 ст. л. лимонного сока
- ♦ 2 ст. л. абрикосового джема
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 щепотка соли

Приготовление:

1. Муку с разрыхлителем просеять на рабочую поверхность. Холодное сливочное масло мелко нарезать и добавить к муке вместе с творогом, 1 ст. л. сахара и щепоткой соли. Замесить тесто. Тонко раскатать его и выложить в круглую форму диаметром 30 см. Поставить на 30 минут в холодильник.
2. Яйца взбить с сахарной пудрой, добавить сметану и лимонный сок, перемешать. Яблоки очистить и порезать тонкими дольками. Вылить половину сметанного крема на тесто, выложить яблоки по кругу и залить остальным кремом.
3. Выпекать 20 минут в заранее нагретой до 200 °С духовке. Вынуть пирог и смазать яблоки и края пирога сиропом от абрикосового варенья или разогретым абрикосовым джемом. Посыпать кедровыми орешками, слегка сахарной пудрой и выпекать еще 10 минут.







Пирог со сливами и грецкими орехами



Ингредиенты:

- ♦ 260 г муки
- ♦ 500 г слив
- ♦ 220 г сливочного масла
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 100 г коричневого сахара
- ♦ 2 яйца
- ♦ 100 г грецких орехов
- ♦ 1 ч. л. корицы
- ♦ 2 г соды
- ♦ 2 г разрыхлителя
- ♦ 1 щепотка соли

Приготовление:

1. Размягчить 170 г сливочного масла и взбить добела с 200 г сахара.
2. Добавить в смесь яйца и снова взбить.
3. Всыпать 100 г просеянной муки, добавить сметану и перемешать. Добавить еще 100 г муки, разрыхлитель, соду и щепотку соли и хорошо перемешать.
4. Разъемную форму диаметром 23—25 см выстелить бумагой для выпечки и выложить половину теста.
5. В чашу блендера положить грецкие орехи, коричневый сахар, корицу и 60 г муки, переработать в крошку. Влить 50 г растопленного сливочного масла и перемешать. Половиной крошки посыпать тесто в форме.
6. Сливы (можно замороженные) порезать ломтиками и положить на крошку. Закрывать начинку второй половиной теста.
7. Выпекать пирог в нагретой до 175 °С духовке около 30—40 минут.
8. Равномерно распределить поверх пирога вторую половину крошки и выпекать пирог еще 20—30 минут до сухой палочки. Остудить пирог в форме и подавать.





Сливовый пирог с маком

Приготовление:

1. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и ванилью до пышности. Добавить растительное масло, снова взбить. По одному добавлять яйца, каждое взбивать по 1 минуте. Всыпать мак, молотые корицу и кардамон.
2. Муку просеять с разрыхлителем и солью. Вводить порциями в масляную массу и вливать кефир. Все перемешать.
3. Выложить тесто в чашу мультиварки или в разъемную форму для выпечки диаметром 25—26 см, смазанную маслом и посыпанную мукой.
4. Сливы разрезать на половинки или на четвертинки и положить на тесто.
5. Выпекать пирог в мультиварке около 95 минут или в духовке при 170 °С около 1 часа. Готовность пирога проверить деревянной палочкой — она должна выходить из центра пирога без налипшего теста. Остудить пирог на решетке.

Ингредиенты:

- ♦ 400 г муки
- ♦ 300 г сахара
- ♦ 400 г слив
- ♦ 3 яйца
- ♦ 115 г сливочного масла
- ♦ 125 мл растительного масла
- ♦ 250 мл кефира
- ♦ 3 ст. л. мака
- ♦ ½ ч. л. кардамона
- ♦ 2 ч. л. разрыхлителя
- ♦ ½ ч. л. ванильного экстракта
- ♦ ½ ч. л. корицы
- ♦ ½ ч. л. соли



Ингредиенты:

- ♦ 80 г муки
- ♦ 200 г вишни
- ♦ 4 яйца
- ♦ 20 г орехов
- ♦ 20 г какао-порошка
- ♦ 105 г сахара
- ♦ 20 г кукурузного крахмала
- ♦ 1 щепотка соли



Шоколадный пирог с вишней

Приготовление:

1. Разделить яйца на желтки и белки. Желтки растереть миксером добела с 90 г сахара. Отдельно взбить до пиков белки с солью и 15 г сахара. Аккуратно ввести белковую массу в желтковую.
2. Муку просеять с крахмалом и какао-порошком и смешать с обжаренными молотыми орехами. Аккуратно лопаточкой ввести мучную смесь в яичную, перемешать до однородности.
3. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и присыпать мукой. Выложить тесто. Сверху разложить вишню без косточек (свежую или размороженную). Включить режим «Выпечка» на 40 минут. Готовому бисквиту дать немного остыть в мультиварке, перевернуть на решетку и полностью остудить.





Яблочный пирог со сметанной заливкой

Приготовление:

1. Мягкое сливочное масло растереть добела с 125 г сахара, щепоткой соли и ванильным сахаром. Добавить 3 яйца по одному. Просеять сверху муку с разрыхлителем и влить сливки. Перемешать.
2. Смазать жиром разъемную форму диаметром 26 см и выложить в нее тесто.
3. Яблоки почистить и порезать тонкими дольками, сбрызнуть лимонным соком.
4. Выложить яблоки на тесто и выпекать пирог 12 минут в заранее разогретой духовке при температуре 175 °С.
5. Для заливки смешать сметану, 2 яйца, ванильный пудинг и 75 г сахара.
6. Залить яблоки приготовленной заливкой и выпекать пирог еще 50 минут. Полностью остудить пирог в форме.

Ингредиенты:

- ♦ 600 г яблок
- ♦ 200 г сметаны
- ♦ 200 г муки
- ♦ 5 яиц
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 125 г сливочного масла
- ♦ 40 г ванильного пудинга (или 40 г кукурузного крахмала)
- ♦ 2 капли ванильного экстракта)
- ♦ 10 г ванильного сахара
- ♦ 1 ст. л. лимонного сока
- ♦ 3 ст. л. сливок
- ♦ 3 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 щепотка соли



Ингредиенты:

- ♦ 1 кг груш
- ♦ 350 г муки
- ♦ 150 г сливочного масла
- ♦ 150 г сахара
- ♦ 4 яичных желтка



Хорватский пирог с грушами

Приготовление:

1. Груши почистить и порезать тонкими ломтиками.
2. Замесить песочное тесто из муки, масла, 50 г сахара и 3 желтков. Разделить тесто на 2 неравные части. Большую часть раскатать и уложить в смазанную маслом форму для выпечки диаметром 26 см. Сверху положить груши, засыпать их 100 г сахара.
3. Раскатать оставшееся тесто и накрыть им груши, края прочно слепить. Проколоть ножом несколько отверстий в верхней части пирога, смазать ее желтком. Выпекать пирог при температуре 130 °С около 2 часов.





Фокачча с клубникой



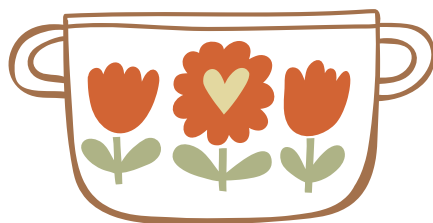
Ингредиенты:

- ♦ 220 г муки
- ♦ 100 г клубники
- ♦ 1 луковица
- ♦ 2 ч. л. меда
- ♦ 1 ч. л. сухих дрожжей
- ♦ 1 ч. л. бальзамического уксуса
- ♦ 3 ст. л. оливкового масла
- ♦ 6 листиков базилика
- ♦ соль



Приготовление:

1. В миске смешать 100 мл теплой воды с 1 ч. л. меда и сухими дрожжами. Оставить на 15 минут, чтобы дрожжи запенились. Муку просеять на стол, добавить щепотку соли. Сделать в муке углубление.
2. В дрожжевую смесь влить 1 ст. л. масла. Порциями подливать жидкую смесь в углубление в муке, замешивая тесто. Оно должно быть мягким, эластичным, не липким. Тесто убрать в теплое место на 1 час.
3. На противне, смазанном оливковым маслом, сформовать из теста овальную лепешку толщиной 5 мм. Смазать ее маслом и накрыть полотенцем. Оставить на 1 час для подъема.
4. Лук тонко порезать и обжарить в сковороде на 1 ст. л. оливкового масла до мягкости и золотисто-коричневого цвета. Добавить уксус и 1 ч. л. меда. Готовить 2 минуты, чтобы уксус выпарился, а лук карамелизировался. Снять сковороду с плиты и остудить лук.
5. Клубнику порезать пластинками. Базилик нарезать тонкими полосками. На лепешку теста положить клубнику, лук и базилик. Сбрызнуть маслом и посолить. Выпекать фокаччу 15 минут при 220 °С.







Цветаевский яблочный пирог



Ингредиенты:

- ♦ 150 г сливочного масла
- ♦ 300 г сметаны
- ♦ 330 г муки
- ♦ 1½ ч. л. разрыхлителя
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 1 ч. л. ванильного сахара
- ♦ 500 г яблок



Приготовление:

1. Сливочное масло растопить и немного охладить. 300 г муки просеять и смешать с разрыхлителем. В большой миске смешать 100 г сметаны и сливочное масло. Постепенно ввести мучную смесь и замесить не тугое тесто. Выложить тестом дно и стенки формы для выпекания.
2. Яблоки вымыть, вырезать сердцевину с семенами. Мякоть нарезать тонкими дольками и равномерно распределить по всей поверхности теста.
3. Для заливки смешать 200 г сметаны, обычный и ванильный сахар, добавить взбитое венчиком яйцо. Постепенно всыпать 30 г муки и перемешать до однородности.
4. Залить равномерно яблоки в форме сметанной заливкой. Выпекать пирог в нагретой до 180 °С духовке 50 минут. Подавать в горячем или холодном виде.



Яблочный пирог с миндалем



Ингредиенты:

- ♦ 150 г муки
- ♦ 125 г сливочного масла
- ♦ 6 яблок
- ♦ 175 г сахара
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г миндаля
- ♦ 1 ст. л. лимонного сока
- ♦ 4 ст. л. конфитюра
- ♦ ½ ч. л. корицы

Приготовление:

1. В чашу блендера положить муку, 100 г сахара и кусочки холодного сливочного масла. Порубить в крошку. Вбить 1 яйцо и собрать тесто в шар.
2. Завернуть готовое тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 минут.
3. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто тонким слоем и выложить в форму для выпечки диаметром 25 см, смазанную маслом и присыпанную мукой. Наколоть тесто несколько раз вилкой и поставить на 30 минут в холодильник.
3. Для начинки взбить 1 яйцо в пену с 75 г сахара и корицей. Добавить обжаренный молотый миндаль. Яблоки очистить, разрезать пополам, сердцевину удалить. 2 яблока натереть на крупной терке и добавить в начинку, перемешать и наполнить форму с тестом. Остальные яблоки надрезать по выпуклой стороне несколько раз, смазать лимонным соком, чтобы не потемнели, и выложить на начинку, слегка вдавливая. Смазать яблоки конфитюром.
4. Выпекать яблочный пирог в духовке, разогретой до 200 °С, примерно 20 минут. Вынуть, снова смазать яблоки конфитюром и выпекать еще 20 минут. Остудить пирог на решетке.





Яблочный пирог с грецкими орехами



Ингредиенты:

- ♦ 700 г яблок
- ♦ 250 г муки
- ♦ 155 г сливочного масла
- ♦ 180 г сахара
- ♦ 4 яйца
- ♦ 100 г грецких орехов
- ♦ 10 г ванильного сахара
- ♦ 5 г разрыхлителя
- ♦ 1 ст. л. лимонного сока



Приготовление:

1. Взбить 125 г размягченного сливочного масла со 150 г сахара и ванильным сахаром добела. По одному добавлять яйца, взбивая каждое по 1 минуте. Всыпать просеяную с разрыхлителем муку, перемешать.
2. Яблоки очистить, разрезать пополам и удалить сердцевину. 1 яблоко натереть на крупной терке и добавить в тесто. Смазать яблоки лимонным соком и надрезать выпуклые половинки ромбовидно. Выложить тесто в смазанную маслом разъемную форму диаметром 26 см. Разложить яблоки, слегка вдавив в тесто.
3. Грецкие орехи крупно порубить, 6 половинок оставить целыми. Смешать рубленые орехи с 30 г растопленного сливочного масла и выложить на пирог между яблоками. Украсить пирог целыми половинками орехов, присыпать 30 г сахара и выпекать в нагретой до 180 °С духовке 45—50 минут.





Яблочный пирог с ромовым изюмом



Ингредиенты:

- ♦ 200 г сливочного масла
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 350 г муки
- ♦ 5 яблок
- ♦ 3 яйца
- ♦ 125 г изюма в роме
- ♦ 1 лимон (сок и цедра)
- ♦ 100 г абрикосового конфитюра
- ♦ 4 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 щепотка соли



Приготовление:

1. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и солью до пышного крема. Добавить по одному яйца, не прекращая взбивать, и цедру лимона. Подмешать просеянную с разрыхлителем муку. Добавить изюм.
2. Застелить бумагой для выпечки противень с бортиками размером 35×35 см. Выложить на него тесто слоем толщиной 1 см.
3. Яблоки очистить и порезать тонкими дольками. Полить лимонным соком и перемешать. Выложить на тесто в виде чешуи.
4. Выпекать пирог в разогретой до 190 °С духовке 30—40 минут до сухой палочки. Готовый пирог смазать разогретым конфитюром.



Карамельный яблочный пирог

Ингредиенты:

- ♦ 250 г муки
- ♦ 125 г сливочного масла
- ♦ 70 г сахарной пудры
- ♦ 2 яичных желтка
- ♦ 4—5 яблок
- ♦ 1 стакан яблочного сидра
- ♦ 100 г кальвадоса или коньяка
- ♦ 60 г сахара
- ♦ 2 ст. л. сметаны
- ♦ 1 щепотка соли



Приготовление:

1. Для теста желтки взбить с сахарной пудрой. Муку смешать с размягченным маслом и солью, добавить желтки. Сформовать из теста шар, завернуть его в пищевую пленку и убрать на 30 минут в холодильник.
2. Для начинки яблоки почистить, удалить сердцевину, порезать крупными дольками. Нагреть сидр и кальвадос, положить дольки яблок и тушить 10 минут, не доводя до кипения.
3. Раскатать тесто в круг и выложить в форму диаметром 27 см, сформировав бортики. Разложить яблоки на тесте и выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 25 минут, до румяности теста.
4. Для карамели 60 г сахара растопить на небольшом огне и довести до коричневого цвета. Добавить к карамели сметану и, непрерывно помешивая, довести соус до однородности. Горячей карамелью полить пирог и подавать.





Творожный пирог с яблоками



Ингредиенты:

- ♦ 5 яиц
- ♦ 5–6 яблок
- ♦ 200 г творога
- ♦ 100 г сметаны
- ♦ 125 г муки
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 ч. л. корицы
- ♦ 1 лимон (сок)
- ♦ 2 ст. л. абрикосового джема

Приготовление:

1. Яйца взбить с сахаром до пышности. Добавить творог, сметану и взбить. Всыпать муку, разрыхлитель и корицу, перемешать.
2. Несколько яблок разрезать на толстые кружки для украшения верха. Смазать их лимонным соком. Остальные яблоки очистить, мелко порезать и добавить в тесто.
3. Выложить тесто в форму, застеленную бумагой для выпечки. Сверху разложить кружочки яблок. Выпекать при 180 °С в духовке около 45 минут, до сухой палочки. Готовый пирог смазать джемом и посыпать корицей.





Яблочный пирог с соленой карамелью



Ингредиенты:

- 190 г муки
- 150 г сливочного масла
- 100 г + 2 ст. л. сахара
- 50 г коричневого сахара
- 3—4 яблока
- 50 мл сливок 33—35%
- 1 лимон (сок)
- 1 яичный желток
- ½ ч. л. корицы
- 1 щепотка душистого перца
- 1 щепотка черного перца
- 1 щепотка мускатного ореха
- ¼ ч. л. морской соли



Приготовление:

1. Просеять в блендер 175 г муки, добавить 1 ст. л. сахара, щепотку соли и 90 г холодного сливочного масла, порезанного кубиками. Переработать в крошку. Влить 2—3 ст. л. холодной воды и собрать тесто в шар.
2. Тесто разделить на две неравные части (⅔ и ⅓), каждую часть завернуть в пищевую пленку и убрать на 1 час в холодильник.
3. Яблоки очистить и удалить сердцевину. Порезать дольками, полить лимонным соком и посыпать 1 ст. л. сахара. Перемешать и оставить на 30 минут.
4. Для карамели всыпать 100 г сахара в кастрюльку, влить 1 ст. л. воды и варить на небольшом огне 8—10 минут. Снять с огня и подмешать 60 г сливочного масла. Вернуть на огонь и, помешивая, довести до растворения масла. Снять с огня, влить сливки, перемешать.
5. Смешать все специи, коричневый сахар и 1 ст. л. муки. Дольки яблок откинуть на дуршлаг, обсушить и посыпать смесью специй, муки и сахара.
6. Раскатать большую часть теста в тонкую лепешку и выложить в форму диаметром 20—22 см с бортиками. На тесто положить яблочную начинку, сверху полить карамелью, присыпать крупной солью.
7. Меньшую часть теста тонко раскатать и разрезать пласт на 6 широких полосок. Выложить полоски поверх начинки пирога в виде решетки, смазать ее желтком, разболтанным с водой, и посыпать сахаром.
8. Выпекать пирог в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С около 1 часа, до золотисто-коричневого цвета. Остудить пирог на решетке.





Хрустящий сливовый пирог с миндалем



Ингредиенты:

- ♦ 200 г муки
- ♦ 200 г сливочного масла
- ♦ 150 г сахара
- ♦ 200 г миндаля
- ♦ 500 г слив
- ♦ 1 ст. л. крахмала
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ ½ ч. л. корицы



Приготовление:

1. Смешать в чаше блендера просеянную с разрыхлителем и корицей муку, сахар, 50 г молотого миндаля и порезанное кубиками охлажденное сливочное масло. Переработать все в крошку. Разъемную форму для выпечки диаметром 25 см выстлать пергаментом. Насыпать $\frac{3}{4}$ теста и утрамбовать его руками.
2. Сливы вымыть, разделить пополам и удалить косточки. Оставшиеся 150 г миндаля порубить кусочками и смешать с крахмалом. Равномерно распределить эту смесь по тесту в форме. Сверху уложить вплотную половинки слив. Посыпать сливы оставшейся крошкой теста.
3. Нагреть духовку до 180 °C и выпекать пирог около 50 минут. Остудить готовый пирог на решетке.





Летний персиковый пирог



Ингредиенты:

- ♦ 450 г муки
- ♦ 100 г + 1 ст. л. сахара
- ♦ 1 ст. л. коричневого сахара
- ♦ 700 г персиков
- ♦ 230 г сливочного масла
- ♦ 2 ст. л. кукурузного крахмала
- ♦ 100 мл холодной воды
- ♦ 1 ст. л. лимонного сока
- ♦ 2 ч. л. экстракта ванили
- ♦ 1 яйцо
- ♦ ½ ч. л. молотой корицы
- ♦ ¼ ч. л. молотого мускатного ореха
- ♦ 1 ч. л. соли

Приготовление:

1. В просеянную муку добавить соль и 1 ст. л. сахара, перемешать. Натереть сверху холодное сливочное масло и перетереть все в крошку. Порциями вливая ледяную воду, замесить тесто. Разделить тесто на $\frac{2}{3}$ и $\frac{1}{3}$, завернуть в пищевую пленку и убрать на 1 час в холодильник.
2. Персики ошпарить и очистить. Порезать небольшими ломтиками, посыпать 100 г сахара, крахмалом, полить лимонным соком, ванильным экстрактом, приправить корицей и мускатным орехом. Перемешать.
3. Духовку нагреть до 190 °С. Раскатать $\frac{2}{3}$ теста и выложить в форму диаметром 22 см с высокими бортиками. Наполнить начинкой. Оставшееся тесто тонко раскатать и нарезать широкими полосами. Сплести решетку на пирог, плотно закрепить ее края. Смазать верх пирога разболтанным слегка яйцом и присыпать 1 ст. л. коричневого сахара. Выпекать 60—70 минут, до золотистого цвета. Остудить готовый пирог на решетке.



Пудинг с персиками



Ингредиенты:

- ♦ 600 г персиков
- ♦ 2 яйца
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 135 г сливочного масла
- ♦ 120 г муки
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 5 капель ванильного экстракта



Приготовление:

1. Персики разрезать поперек пополам, удалить косточку. Половинки персиков присыпать 3 ст. л. сахара, добавить 3—4 ст. л. воды и ванильный экстракт. Готовить на среднем огне, чтобы жидкость превратилась в густой сироп. Переложить персики в большую керамическую или стеклянную форму для выпечки в один слой срезами вверх.
2. Размягченное сливочное масло растереть лопаточкой с сахаром. Добавить яйца и растереть до однородности. Просеять в масляный крем муку с разрыхлителем и опять растереть массу до однородности.
3. Тесто равномерно распределить поверх персиков. Поставить форму с пудингом в нагретую до 160 °C духовку на 35 минут. Подавать пудинг теплым, вынимать из формы ложкой.



Пирог с персиками и имбирем



Ингредиенты:

- ♦ 300 г муки
- ♦ 150 г + 1 ст. л. сахара
- ♦ 600 г персиков
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 1 яичный желток
- ♦ 165 г сливочного масла
- ♦ 1 см свежего имбиря
- ♦ 1 щепотка соли
- ♦ 2 ст. л. лимонного сока
- ♦ 1 ч. л. молотой корицы
- ♦ 2 ст. л. кукурузного крахмала

Приготовление:

1. В чашу блендера просеять муку, добавить соль и кубики холодного сливочного масла. Переработать все в крошку. Добавить 1 яйцо и 1 ст. л. лимонного сока и собрать тесто в шар (при необходимости влить 1—2 ст. л. холодной воды). Тесто завернуть в пищевую пленку и убрать на 1 час в холодильник.
2. Персики ошпарить, снять шкурку, удалить косточку, нарезать ломтиками. Смешать 165 г сахара, крахмал и корицу, выложить персики, перемешать. Влить 1 ст. л. лимонного сока, добавить очищенный и натертый на мелкой терке имбирь. Все перемешать.
3. Духовку нагреть до 190 °С. Тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, выложить в форму диаметром 23 см, излишки обрезать. На основу из теста выложить персиковую начинку.
4. Из остатков теста скатать шар, раскатать его в круг и накрыть начинку. Проткнуть ножом несколько отверстий и смазать верх пирога желтком. Присыпать 1 ст. л. сахара и отправить в духовку на 1 час. Подавать пирог теплым.





Пирог-рататуй



Ингредиенты:

- ♦ 180 г муки
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 400 г цукини
- ♦ 400 г баклажанов
- ♦ 3 сладких перца
- ♦ 3—4 помидора
- ♦ 1 красная луковица
- ♦ 2 зубчика чеснока
- ♦ оливковое масло
- ♦ 1 ч. л. сушеного базилика
- ♦ соль
- ♦ черный перец
- ♦ 1 щепотка сахара
- ♦ свежий базилик для подачи

Приготовление:

1. Для теста в просеянную муку добавить по щепотке соли, сахара и сушеного базилика, порезанное кубиками холодное сливочное масло и переработать в крошку.
2. По ложке влить столько холодной воды, чтобы тесто собралось в шар.
3. Раскатать тесто по размеру формы 30 см с невысокими бортиками. Выложить тесто в форму, плотно прижать края и убрать форму с тестом в холодильник на 30 минут. Застелить тесто пергаментом, насыпать груз (сухие бобовые или рис) и выпекать основу в нагретой до 180 °С духовке 20 минут.
4. Баклажаны и цукини нарезать кружками около 5 мм толщиной и обжарить до золотистого цвета на оливковом масле. Перец очистить от семян, порезать полосками вдоль и тоже слегка обжарить. Лук порезать кружками и тоже обжарить. Помидоры порезать кружочками, чеснок измельчить. Положить овощи, чередуя, на тесто внахлест. Посолить, поперчить, посыпать чесноком и сушеным базиликом, сбрызнуть оливковым маслом и выпекать пирог 20 минут. Подавать теплым или холодным, посыпав свежим базиликом.







Пирог с шелковицей



Ингредиенты:

- ♦ 250 г шелковицы
- ♦ 200 г муки
- ♦ 2 яйца
- ♦ 100 мл сметаны
- ♦ 100 г сливочного масла
- ♦ 150 г сахара
- ♦ ½ ч. л. разрыхлителя

Приготовление:

1. Яйца взбить сахаром до пышности. Добавить сметану и растопленное масло.
2. Просеять в тесто муку с разрыхлителем, перемешать тесто лопаточкой.
3. В смазанную маслом и посыпанную мукой форму размером 15×30 см выложить тесто, сверху разложить шелковицу, слегка вдавив ее в тесто.
4. Выпекать пирог в заранее разогретой до 180 °С духовке 25—30 минут до сухой палочки.





Сливовый пирог с карамелью



Ингредиенты:

- 150 г муки
- 130 г коричневого сахара
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 6 ст. л. молока
- 10 слив
- ½ ч. л. ванильного экстракта
- 1 ч. л. разрыхлителя
- ½ ч. л. корицы
- 1 щепотка соли

Приготовление:

1. Муку просеять с разрыхлителем и солью в чашу блендера, добавить 2 ст. л. сахара, 50 г холодного масла, порезанного кубиками, и смолоть в крошку.
2. Яйцо, ванильный экстракт и молоко перемешать. Всыпать мучную крошку, смешать лопаткой. Выложить тесто в форму.
3. Сливы разрезать на четвертинки, удалив косточку, и выложить на тесто срезом вниз, слегка вдавливая. Посыпать сливы оставшимся сахаром, смешанным с корицей, полить растопленным сливочным маслом.
4. Выпекать пирог около 30 минут в разогретой духовке при температуре 170 °С.



Обсыпной пирог с шелковицей



Ингредиенты:

- ♦ 125 г сливочного масла
- ♦ 340 г муки
- ♦ 240 г сахара
- ♦ 125 мл молока
- ♦ 2 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 300 г шелковицы
- ♦ 1 ч. л. экстракта ванили (или 10 г ванильного сахара)
- ♦ 1 щепотка соли
- ♦ 1 щепотка мускатного ореха
- ♦ 1 щепотка молотой корицы

Приготовление:

1. Взбить 60 г размягченного сливочного масла с 160 г сахара и ванильным экстрактом до пышного крема. Добавить яйцо и взбивать еще 2 минуты. Влить молоко и ввести 280 г просеянной с разрыхлителем муки. Перемешать. Аккуратно ввести шелковицу. Выложить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму размером 20×30 см, разровнять.
2. Оставшиеся муку, масло и сахар, пряности и щепотку соли растереть в крошку, посыпать крошкой тесто и выпекать пирог при температуре 170 °С около 1 часа. Готовность проверить деревянной палочкой. Охладить пирог на решетке.



Полосатый пляцек с вишней



Ингредиенты:

- ♦ 250 г муки
- ♦ 125 г сливочного масла
- ♦ 2 яйца
- ♦ 150 г сахара
- ♦ 1 ст. л. разрыхлителя
- ♦ 150 г вишни
- ♦ 2 ч. л. какао-порошка
- ♦ 1 ч. л. лимонного сока
- ♦ щепотка соли

Приготовление:

1. Яйца разделить на белки и желтки. В блендер всыпать просеянную с разрыхлителем муку и сахар (2 ст. л. отложить), щепотку соли, добавить лимонный сок, желтки и натертое охлажденное сливочное масло. Переработать в крупную крошку. Отделить $\frac{1}{2}$ теста и подмешать в нее порошок какао. Убрать все тесто на 1 час в холодильник.
2. Прямоугольную форму для выпечки выстлать пергаментом и высыпать $\frac{2}{3}$ белой крошки из теста. Сверху ровным слоем выложить всю коричневую крошку.
3. Из вишни удалить косточки и равномерно распределить по тесту.
4. Яичные белки взбить в пышную пену, всыпать отложенный сахар и взбить до твердых пиков.
5. Выложить поверх вишни ложкой слой взбитых белков. Последний слой — оставшаяся белая крошка. Поместить форму в духовку, нагретую до 180 °С, и выпекать пляцек около 40 минут, до золотисто-коричневого цвета. Готовый пляцек остудить в форме на решетке, потом извлечь на пергаменте из формы и остудить полностью. Нарезать квадратами.







Слоеный тарт с черемшой



Ингредиенты:

- ♦ 400 г бездрожжевого слоеного теста
- ♦ 200 г черемши
- ♦ 500 г шампиньонов
- ♦ 4 ст. л. сметаны
- ♦ 50 г феты
- ♦ 1 ст. л. сливочного масла
- ♦ 2 ст. л. оливкового масла
- ♦ цедра лимона (по желанию)
- ♦ соль
- ♦ черный молотый перец

Приготовление:

1. Тесто раскатать, выложить в форму для тарта, прижать ко дну и стенкам и прокатать поверх формы скалку, чтобы прижать края и срезать лишнее тесто.
2. Смазать дно основы пирога сметаной.
3. Шампиньоны нарезать пластинками и обжарить, помешивая, на сильном огне в сковороде на 1 ст. л. оливкового масла. Жареные грибы посолить, поперчить и переложить в миску.
4. В той же сковороде нагреть оставшееся оливковое масло, растопить сливочное масло и готовить вымытые и обсушенные листья черемши на среднем огне 5—7 минут.
5. На сметану выложить жареные шампиньоны, сверху равномерно распределить черемшу. Посолить, поперчить, посыпать кусочками феты.
6. Выпекать тарт 25—30 минут в заранее разогретой духовке при температуре 180 °С.
7. Перед подачей тарт остудить и посыпать лимонной цедрой.





Грушевый пирог с имбирем



Ингредиенты:

- ♦ 350 г муки
- ♦ 215 г сахара
- ♦ 185 г сливочного масла
- ♦ 8 груш
- ♦ 80 г кукурузного крахмала
- ♦ 3 ст. л. лимонного сока
- ♦ 2 ч. л. свежего имбиря
- ♦ 1 щепотка мускатного ореха
- ♦ 1 ч. л. соли

Приготовление:

1. В чашу блендера высыпать 200 г муки, 50 г крахмала, 1 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли. Добавить 110 г холодного сливочного масла, порезанного кубиками, и переработать в крошку. Влить порциями 50 мл холодной воды, собрать тесто в шар. Завернуть тесто в пленку и убрать на 1 час в холодильник.
2. Тесто раскатать в тонкий круг диаметром 30 см, уложить в форму с бортиками диаметром 22 см и часто наколоть вилкой. Накрыть пергаментом, положить груз и выпекать в нагретой до 200 °С духовке 15 минут.
3. Груши очистить, порезать ломтиками и полить лимонным соком. Оставить на 30 минут, потом обсушить. Посыпать 30 г крахмала и 100 г сахара. Выложить грушевую начинку на тесто.
4. Для посыпки растереть в крошку 150 г муки, 100 г сахара, тертый имбирь, мускатный орех и 75 г масла. Засыпать начинку пирога крошкой. Выпекать при температуре 180 °С около 40 минут, до золотистого цвета.





Картофельный киш с козьим сыром



Ингредиенты:

- ♦ 450 г картофеля
- ♦ 150 г сметаны
- ♦ 200 г мягкого козьего сыра
- ♦ 250 г муки
- ♦ 150 г сливочного масла
- ♦ 1 яйцо
- ♦ соль

Приготовление:

1. Из муки, размягченного сливочного масла, яйца и $\frac{1}{2}$ ч. л. соли замесить тесто. Добавить немного воды, тесто должно быть гладким и мягким, не липким. Скатать тесто в шар, накрыть полотенцем и дать расстояться в тепле 30 минут.
2. Тесто раскатать в тонкий пласт и выложить в форму диаметром 27 см, сформовав небольшие бортики. Часто наколоть тесто вилкой и выпекать в заранее разогретой духовке 15 минут при температуре 180 °С.
3. Отварить картофель в мундире, очистить, порезать ломтиками и выложить на смазанный жиром противень, полить сметаной, посолить, поперчить и запекать 10 минут при 180 °С.
4. Картофель со сметаной сложить в миску, добавить $\frac{1}{4}$ сыра кусочками. Размять все вилкой и выложить на основу из теста. Оставшийся сыр порезать кружками и выложить на пирог. Выпекать 15 минут, затем еще 3 минуты в режиме «гриль». Подавать горячим или теплым.



Пицца из цветной капусты



Ингредиенты:

- ♦ 600 г цветной капусты
- ♦ 200 г моцареллы
- ♦ 200 г помидоров
- ♦ 2 зубчика чеснока
- ♦ 1 яйцо
- ♦ 20 г пармезана
- ♦ 1 ч. л. сушеного орегано
- ♦ 1 горсть базилика
- ♦ 2 ст. л. оливкового масла
- ♦ соль
- ♦ черный перец

Приготовление:

1. Цветную капусту отварить в кипящей воде 10 минут. Вынуть, дать воде полностью стечь и измельчить капусту в грубое пюре погружным блендером.
2. Добавить к капусте пропущенный через пресс зубчик чеснока, тертый пармезан, ½ моцареллы, натертой на терке, яйцо, соль, перец (по вкусу) и половину сушеного орегано. Перемешать тесто и дать ему остыть.
3. Для томатного соуса помидоры ошпарить, очистить и порезать дольками. В сотейнике на оливковом масле обжарить до золотистого цвета дольки чеснока, разрезанную пополам. Положить в сотейник помидоры, орегано, и тушить на среднем огне 15 минут. Посолить, поперчить и измельчить соус погружным блендером. Остудить.
4. Из капустного теста ложкой для мороженого набрать 10 шариков и выложить их на застеленный пергаментом противень. Слегка расплющить, придав форму лепешек. Выпекать основы для пиццы 12 минут при температуре 190 °С.
5. Достать основы из духовки, покрыть томатным соусом и ломтиками оставшейся моцареллы. Запекать еще около 5 минут при температуре 220 °С, чтобы сыр расплавился. Посыпать базиликом.



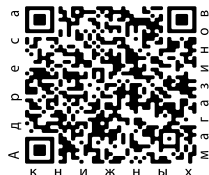


Содержание

От автора	3	Пшеничный пирог с курицей	47
Вишневая плетенка	4	Клубничный пирог с посыпкой	47
Бисквит с клубникой	6	Пицца с сыром и помидорами	48
Вегетарианская пицца	7	Пицца с тунцом	49
Творожные розы с вишней	9	Пицца с фаршем	50
Вишневый пирог с медом и шоколадом	10	Пицца с цукини и песто из грецких орехов	51
Галета с нектаринами	11	Лепешки с картофелем и сыром	53
Перевернутый пирог с клюквой	12	Пирог с творогом и ревенем	54
Абрикосовый пирог-перевертыш	12	Пряничный вишневый пирог	55
Манник с вишней	13	Тарт с желтыми сливами	56
Творожный крамбль с ягодами	13	Сырный тарт со свеклой	57
Медовый пирог с грушами	14	Пицца со шпинатом и фетой	58
Киш с крапивой	15	Шарлотка с яблоками	59
Пицца на картофельном тесте		Творожный пирог с черносливом	60
с копченым сыром	17	Тыквенный пирог	61
Киш с луком-пореем	18	Фокачча с сыром и песто из зеленого лука	62
Киш с помидорами	19	Французский яблочный пирог	63
Кокосовый пирог с ежевикой	20	Пирог со сливами и грецкими орехами	65
Морковный бисквит с кремом	21	Сливовый пирог с маком	66
Лимонный пирог	22	Шоколадный пирог с вишней	66
Ореховый пирог с малиной	24	Яблочный пирог со сметанной заливкой	67
Пирог со сливами и миндальным кремом	25	Хорватский пирог с грушами	67
Пирог с карамельными грушами	26	Фокачча с клубникой	68
Пирог с абрикосами	26	Цветаевский яблочный пирог	70
Слоеный пирог с мангольдом	27	Яблочный пирог с миндалем	71
Пицца с баклажанами и оливками	27	Яблочный пирог с грецкими орехами	72
Мясная пицца	29	Яблочный пирог с ромовым изюмом	73
Вишневый пирог с орехами	30	Карамельный яблочный пирог	74
Пирог с персиками и малиной	31	Творожный пирог с яблоками	75
Перевернутый пирог с персиками	33	Яблочный пирог с соленой карамелью	77
Пирог с ревенем	34	Хрустящий сливовый пирог с миндалем	78
Яблочный пирог с медом и миндалем	35	Летний персиковый пирог	79
Пирог с яблоками и ежевикой	36	Пудинг с персиками	80
Мини-пицца	37	Пирог с персиками и имбирем	81
Пицца с грудинкой	38	Пирог-рататуй	82
Пицца с грибами и яйцом	39	Пирог с шелковицей	84
Пицца с саями в мультиварке	40	Сливовый пирог с карамелью	85
Пицца с цукини и рукколой	42	Обсыпной пирог с шелковицей	86
Пицца на сковороде	43	Полосатый пляцек с вишней	87
Пицца с баклажанами и моцареллой	44	Слоеный тарт с черемшой	89
Пицца с картофелем	45	Грушевый пирог с имбирем	90
Пицца с тертым картофелем	46	Картофельный киш с козым сыром	91
Пицца с копченой горбушей	46	Пицца из цветной капусты	92

УКРАИНА

- по телефонам справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093) 170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: **www.bookclub.ua**
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Высылается бесплатный каталог

Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесса

тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов, художников, переводчиков и редакторов**
e-mail: publish@bookclub.ua

Видання для організації дозволя

ІВЧЕНКО Зоряна

**Піци і відкриті пироги.
Готуємо на сковороді,
в духовці, мультиварці**

(російською мовою)

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *М. В. Весновська*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 14.04.2016.
Формат 70х100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCondLight». Ум. друк. арк. 7,74.
Дод. наклад 10 000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.
Свідцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Издание для досуга

ИВЧЕНКО Зоряна

**Пиццы и открытые пироги.
Готовим на сковороде,
в духовке, мультиварке**

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *М. В. Весновская*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Подписано в печать 14.04.2016.
Формат 70х100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCondLight». Усл. печ. л. 7,74.
Доп. тираж 10 000 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Отпечатано в ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, г. Харьков, ул. Энгельса, 11
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

В ИЗДАТЕЛЬСТВЕ «КНИЖНЫЙ КЛУБ "КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА"» ВЫШЛИ В СВЕТ И ДРУГИЕ КНИГИ ЗОРИАНЫ ИВЧЕНКО



Кулинарный стаж Зоряны Івченко — более 20 лет, и уже больше 5 лет она ведет популярный кулинарный блог, пишет для известных кулинарных сайтов и журналов. За это время Зоряна Івченко приготовила тысячи вкусных блюд. И теперь она щедро делится своим опытом, секретами приготовления и проверенными рецептами на страницах предлагаемых книг.



**ВКУСНЫЕ БЛЮДА
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПРАЗДНИКА**

Переплет, 80 с., цв. ил.,
формат 170 × 240



**ДОМАШНИЕ СЛАДОСТИ
И КОНФЕТЫ. ДЕЛАЕМ САМИ**

Переплет, 144 с., цв. ил.,
формат 170 × 240



**ВОЛШЕБНЫЕ КЕКСЫ, ОМЛЕТЫ,
ЗАПЕКАНКИ, СУФЛЕ В ЧАШКЕ.
ВКУСНЫЕ ШЕДЕВРЫ
ЗА 3 МИНУТЫ**

Переплет, 64 с., цв. ил.,
формат 170 × 240