



# В хозяйке на заимтку Выпечка

Хлеб • Булочки • Куличи • Пирог  
Тарталетки • Пицца • Ватрушки  
Бисквиты • Пирожные  
Пряники • Кексы  
Торты

# **Сборник рецептов**

## **Выпечка**

### **Серия «Хозяйке на заметку»**

*Текст предоставлен правообладателем*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=4419155](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=4419155)*  
*Выпечка: Фолио; Харьков; 2005*  
*ISBN 966-03-3109-6*

#### **Аннотация**

Ароматные пирожки с разнообразными начинками и тающие во рту сочники, всевозможные пироги и булочки – мало найдется людей, равнодушных к хорошей выпечке! Она – замечательное завершение любого обеда, и она же – лучшее кушанье к чаю холодными зимними вечерами. Причем, особым вкусом отличается выпечка, не купленная в магазине, а приготовленная своими руками. Не верите? Убедитесь в этом сами, воспользовавшись многочисленными рецептами, собранными в этой книге. Двойное удовольствие вам гарантировано – как от вкуса приготовленных изделий, так и от благодарностей, которые вам предстоит выслушать от близких и друзей, вкушающих всю эту вкусноту.

# Содержание

Дрожжевое тесто	6
Тесто опарное (основной рецепт)	6
Тесто безопарное (основной рецепт)	8
Расстойка теста	11
Исправление недостатков теста	12
Смазывание и посыпание изделия	13
Выпечка изделий	14
Отделка изделий	15
Хлеб	16
Хлеб пшенично-ржаной из дрожжевого теста	16
Хлеб из пшеничной муки грубого помола	17
Хлеб ржаной	17
Хлеб пшеничный	18
Хлеб из муки грубого помола на пахте	19
Хлеб с зеленью	19
Хлеб с чесночной колбасой	20
Хлеб с луком-пореем	21
Булочки	23
Булочка сдобная (бриош)	23
Булочка пряная	24
Булочка с курагой	24
Булочки (бас-баенс)	25

Булочка с кремом	26
Сухари славянские	26
Сухари полтавские	27
Сухари миндальные	28
Куличи. Паски	29
Общие правила приготовления куличей и пасок	30
Кулич высшего качества	31
Кулич кондитерский	31
Кулич «Мария»	32
Кулич обыкновенный	34
Кулич орловский миндальный	34
Паска подольская	35
Паска столетняя	36
Паска обычная (без дрожжей)	37
Паска изюмная	37
Паска праздничная	38
Паска казацкая	39
Паска каноновская	40
Паска южная	41
Кексы	42
Кекс дрожжевой	42
Кекс «Зайчик»	42
Кекс «Весенний»	43
Кексы «Малютки»	44
Пироги	45

Пирожки печеные	45
Пирог с ветчиной	46
Пирог с мясом (паштет в тесте)	46
Пирог со шпиком	48
Пирог с икрой	48
Пирог с луком	49
Пирог с помидорами	50
Пирог с рыбой	51
Пирог «Мясной курник»	52
Пирог «Репный курник»	53
Пирог с капустой	54
Пирог кукурузный	55
Пирог морковный	56
Пирог со свежей капустой, тушенной в молоке	56
Конец ознакомительного фрагмента.	58

# Выпечка

## Дрожжевое тесто

### Тесто опарное (основной рецепт)

Используется для печеных пирожков и пирогов. Опарой называется тесто, приготовленное из 40 % просеянной муки и 60 % теплой воды или молока, предназначенных для приготовления теста, полной нормы дрожжей, сахара и соли.

Для приготовления опарного теста дрожжи измельчить, положить в миску, растворить в теплой воде. Затем всыпать просеянную муку и замесить жидкое тесто (опару). Замешанную опару посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место (30–35 °C) для брожения на 2–3 часа.

Опара считается готовой, когда объем ее увеличится втрое и она начнет опадать. В готовую опару влить остальную, но уже подсоленную воду и вымесить до полного соединения с опарой, а затем всыпать остальное количество муки, добавить масло, сахар и хорошо вымесить. Полученное тесто посыпать тонким слоем муки, накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения на 1,5–2 часа.

Во время брожения тесто дважды обминают.

Для приготовления сдобного опарного теста вместо воды взять молоко, добавить яйца, а вместо растительного масла положить сливочное и добавить ароматические вещества – ванильный сахар, тонко натертую цедру лимона или апельсина.

*Мука пшеничная – 1 кг, молоко (или вода) – 2,5 стакана, дрожжи – 30 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., соль – 1 ч. ложка.*

# Тесто безопарное (основной рецепт)

Применяется для приготовления пирожков, жаренных в масле.

Дрожжи, соль, сахар растворить в небольшом количестве воды или молока, нагретого до 29–35 °С, процедить через сито, соединить с остальным количеством воды или молока и слить в миску.

Яйца сбить с сахаром в крепкую пену, это добавит тесту пышности.

Маргарин (или масло), предварительно нарезанный кусочками, растопить в большой (на 4–5 л) кастрюле. В растопленный маргарин добавить 2 ст. ложки сахарного песка, на кончике ножа соли и, помешивая круговыми движениями, немного охладить, а затем добавить оставшуюся жидкость (молоко, кефир, простоквашу), взбитую яично-сахарную смесь.

В кастрюлю через ситечко просеять муку, добавляя ее по 1 ст. ложке. Просеивание муки именно в момент замеса теста преследует строго определенную цель – насытить, обогатить муку кислородом воздуха. Из такой муки получится пышное и легкое тесто.

В просеянную муку осторожно вылить подготовленные вспенившиеся дрожжи, аккуратно перемешивая их с мукой и не давая при этом соприкасаться с растопленным жиром,



чтобы не снизить активность дрожжей.

Окончание замеса определяют по консистенции теста. Замешанное тесто должно быть легким, пышным, вязко-упругим, податливым, ни в коей мере не крутым. В момент замеса тесто «живое», его едва можно удерживать в руках, оно почти течет и имеет консистенцию густой сметаны. За время брожения и обминки вследствие механического воздействия продолжается набухание белков, упрочение клейковинных связей и тесто из текучего постепенно превращается в эластичное, упругое, мягкое и не липнущее к рукам. При последующих формовании и раскатке тесто «доберет» нужное количество муки за счет той, которая используется для вспливания стола при разделке теста.

Поверхность замешанного теста посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место (28–35 °С) для брожения.

Нормальной температурой для брожения дрожжевого теста считается 28–30 °С. При низшей температуре брожение замедляется, при высшей – ускоряется. Но нужно иметь в виду, что при температуре ниже 10 °С и выше 55 °С брожение прекращается вообще.

Если в помещении прохладно, кастрюлю с тестом лучше укрыть чем-либо теплым. Можно использовать водяную баню, т. е. поставить кастрюлю с тестом в таз с теплой (примерно 29–32 °С), но не слишком горячей водой, меняя ее по мере охлаждения.

Через 1,5–2 часа тесто обминают для удаления избытка углекислого газа, образовавшегося в процессе брожения, и введения кислорода воздуха с целью усиления жизнедеятельности дрожжей. После этого его ставят на вторичное брожение и через 1,5–2 часа обминают. Общее время для брожения 3–4 часа и зависит от качества муки и количества введенных дрожжей.

Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать два-три раза, а из муки с плохой клейковиной – один раз.

Тесто должно быть упругим, эластичным, нежным, мягким, податливым, не прилипать к рукам. В старину у мастеров-кондитеров существовало выражение «подпылить мукой», а не «подсыпать муки». Что это значит? Тесто не должно прилипать к столу, но в то же время муки не должно быть слишком много. Поверхность теста не должна быть мучнистой. Все это облегчит формование, защипывание, более прочным будет «шов» пирога и более красивым внешний вид изделий.

Безопарное тесто также готовят с разным количеством сдобы (яиц, сахара, жира) и ароматизируют ванильным сахаром, тонко натертой цедрой лимона или апельсина.

*Мука пшеничная – 1 кг, молоко (или вода) – 2,5 стакана, дрожжи – 30 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, яйца – 2 шт., сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ст. ложка.*

# Расстойка теста

Важное значение для приготовления изделий из дрожжевого теста имеет расстойка. После обминки и во время разделки на доске тесто становится более крепкой консистенции. Чтобы получить пышные, хорошо пропеченные, легкие, пористые изделия, необходимо подготовленное к выпечке изделие уложить на противень и поставить в теплое место на расстойку, накрыв салфеткой. Изделия «растут» – увеличиваются в объеме – вследствие образования внутри их углекислого газа. Время расстойки, как правило, конкретно указывается в каждом рецепте. Но это время дается приблизительно. Хозяйка сама должна определять готовность изделия к выпечке, так как подъем теста зависит от температуры, сорта муки, качества (свежести) дрожжей и т. д.

# Исправление недостатков теста

Основным недостатком замешанного дрожжевого теста может быть плохое брожение или его отсутствие. Холодное, плохо бродящее тесто подогревают до 30 °С. Если температура теста при замешивании или последующих стадиях брожения была выше 55 °С и дрожжи от нагревания погибли, нужно тесто охладить и вновь добавить свежие дрожжи.

Пересоленное тесто плохо бродит, при расстойке легко заветривается, готовые изделия получаются бледными, с надрывом по бокам и имеют солоноватый вкус. Для исправления такого теста нужно замесить новую порцию теста без соли и соединить с пересоленным тестом. При недостатке соли ее нужно растворить в небольшом количестве воды и хорошо перемешать с тестом. Изделия с недостаточным количеством соли получаются расплывчатыми, вкус их пресный.

Таким же способом исправляют переслащенное тесто.

## **Смазывание и посыпание изделия**

Для придания изделиям красивого внешнего вида их смазывают яичными желтками, яйцами или меланжем (иногда с добавлением воды). Изделия, которые после выпечки посыпают сахарной пудрой или глазируют помадой, смазывают маслом для придания корочке приятного аромата.

Смазывать изделия нужно за 5—10 минут до выпечки мягкой кисточкой очень осторожно, чтобы их не помять.

Непосредственно после смазывания изделия посыпают рубленым миндалем, орехами, сахаром, смесью сахара с миндалем или орехами, сухарными, хлебными крошками, специально приготовленной мучной посыпкой. Для приготовления мучной посыпки муку (300 г), сахар (200 г), масло (100 г) и яйцо (1 шт.) смешивают и протирают через грохот.

# **Выпечка изделий**

Мелкие и полностью расстаявшие изделия выпекают при 260–280 °С, а крупные и не полностью расстаявшие – при 230–250 °С.

Изделия, не смазанные яичной смазкой, выпекают в печах, увлажненных паром, вследствие чего они получаются обливистые с блеском, а изделия, покрытые яичной смазкой, – в сухих печах, так как пар разрушает блеск.

Готовность изделий определяют по цвету корки и низа, весу, излому и т. п.

# Отделка изделий

Многие изделия после выпечки отделывают сахарной пудрой, которую просеивают на изделие через частое сито или марлю. Некоторые изделия после охлаждения глазируют помадой и посыпают жареным рубленым миндалем или орехами.

Изделия, посыпанные сахарной пудрой, заглазированные помадой, покрытые вареньем или кремом, нельзя укладывать в лотках на ребро или одно на другое; их разрешается ставить только на донышко в один ряд.

# Хлеб

## Хлеб пшенично-ржаной из дрожжевого теста

Пшеничную и ржаную муку смешать в одной миске. Сделать в муке углубление. Замесить опару из дрожжей, сахара, теплого молока и небольшого количества муки. Влить опару в углубление, накрыть миску и поставить на 20 минут в теплое место. Добавить к опаре соль, подсолнечное масло и теплую воду. Все продукты замесить в однородное пластичное тесто и в течение 10 минут хорошенько промесить его.

Сформовать из теста продолговатую буханку, положить на смазанный маслом противень и накрыть полотенцем, а затем поставить тесто приблизительно на 40 минут в теплое место, чтобы тесто подошло. Выпекать хлеб на среднем огне примерно 60 минут.

*Для теста: мука пшеничная – 300 г, мука ржаная – 700 г, дрожжи – 60 г, сахар – 1 ч. ложка, молоко (теплое) – 4 ст. ложки, масло растительное – 1,5 ст. ложки, вода (теплая) – 0,5 л.*



# Хлеб из пшеничной муки грубого помола

Пшеничную муку и пшеничную муку грубого помола смешать в миске, сделать в муке углубление. Замесить опару из дрожжей с 1 ч. ложкой сахарного песка, 5 ст. ложек теплого молока и небольшого количества муки. Опару влить в углубление в муке. Накрыть миску полотенцем и поставить в теплое место на 20–30 минут. Добавить в опару оставшиеся молоко, соль и тмин. Из всех продуктов замесить однородное пластичное тесто. Хорошо промесить его в течение 10 минут и сформовать из теста шар. Положить шар на смазанный маслом противень, накрыть и на 30–40 минут поставить подойти. Выпекать хлеб в заранее разогретой духовке на хорошем среднем огне приблизительно 60 минут. Перед выпечкой поставить в духовку вместе с тестом чашку горячей воды.

*Для теста: мука пшеничная – 500 г, мука пшеничная грубого помола – 150 г, дрожжи – 50 г, сахар — 1 ч. ложка, молоко (теплое) – 0,5 л, тмин молотый – 2 ч. ложки, соль – 2 ч. ложки.*

## Хлеб ржаной

*Староукраинская кухня*

Запарить водой жменью ржаной муки так, чтобы опара бы-

ла густая. Когда она остынет, добавить стакан дрожжей и старательно вымесить. Через 5 часов подлить теплой воды столько, чтобы тесто было как сметана, опять старательно перемешать и оставить на 7–8 часов. Потом добавить муку,

1 ст. ложку соли, замесить, а когда подойдет, вылепить на доске буханочки, полить их горячей водой и поставить в горячую печь.

*Для теста: мука ржаная – 1 кг, вода – 0,5 л, дрожжи – 60 г, соль – 1 ч. ложка.*

## **Хлеб пшеничный**

В теплой воде развести дрожжи и сахар. Всыпать муку (1 стакан) и размешать деревянной ложкой так, чтобы не было комков, поставить в теплое место.

Через 25–30 минут добавить остальную муку, воду, соль, замесить тесто так, чтобы отставало от стенок посуды. На 2,5–3,5 часа поставить в теплое место и время от времени опускать.

Готовое тесто разделить на булки, смочить сверху водой и выпекать в печи или в духовке.

*Для теста: мука пшеничная в/с – 2 кг, дрожжи – 40 г, вода – 1–1,2 л, сахар – 2 ч. ложки, соль – 2 ч. ложки (без верха).*

## Хлеб из муки грубого помола на пахте

Ржаную муку грубого помола и пшеничную муку смешать в миске. Сделать в муке углубление. Замесить опару из дрожжей с небольшим количеством теплой воды, 1 ч. ложки сахарного песка и небольшого количества муки, влить опару в углубление в муке. Накрыть миску полотенцем и поставить на 20 минут в теплое место. Добавить оставшуюся теплую воду, пахту и в течение 20 минут все тщательно перемешать, чтобы получилось однородное пластичное тесто. В заключение сформовать ковригу хлеба, поставить ее еще раз на 1 час в теплое место. Выпекать хлеб в разогретой заранее духовке на хорошем среднем огне приблизительно 1,5 часа. Через 20 минут после начала выпечки огонь слегка ослабить.

*Для теста: мука ржаная (грубого помола) – 500 г, мука пшеничная – 500 г, дрожжи – 60 г, сахар — 1 ч. ложка, вода (теплая) – 200 г, пахта – 250 г, соль – 2 ч. ложки.*

## Хлеб с зеленью

В миску просеять муку и сделать в ней углубление. Замесить опару из дрожжей, сахарного песка, 6 ст. ложек теплого молока и небольшого количества муки, влить опару в углубление в муке. Закрыть миску полотенцем и поставить на 20 минут в теплое место. Зелень промыть, высушить и мелко

порубить. Размельченную зелень, оставшееся слегка подогретое молоко, маленькие кусочки сливочного масла, яйцо, соль и перец добавить к опаре и хорошо взбить тесто, пока на поверхности не появятся пузырьки с углекислым газом. Взять большую прямоугольную форму для выпечки, смазать ее маслом, положить туда тесто и, накрыв, еще в течение 40 минут поставить бродить. Поверхность теста смазать с помощью кисточки теплым молоком. Выпекать хлеб в течение полчаса на среднем огне. *Для теста: мука пшеничная – 500 г, дрожжи – 30 г, сахар —*

*1 ч. ложка, молоко (теплое) – 250 г, укроп – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, масло сливочное (или маргарин) – 30 г, яйцо – 1 шт., молоко (для смазки) – немного, перец черный молотый – 0,5 ч. ложки, соль – 1 ч. ложка.*

## **Хлеб с чесночной колбасой**

Смешать муку с солью. Смешать дрожжи с сахарным песком. Добавить теплое молоко и все замесить в крутое дрожжевое тесто. Поставить на 20 минут подойти. Промыть стручки перца, удалить семена, мелко порезать стручки, вложить в дрожжевое тесто. Разрезать чесночную колбасу пополам вдоль. Половинки колбасы вложить в дрожжевое тесто. Положить тесто на смазанный маслом, посыпанный мукой противень. Надрезать тесто крест-накрест острым ножом. Накрывать и еще дать подойти в течение 20–25 минут.

Смазать молоком и выпекать в предварительно разогретой духовке при 200 °С приблизительно 40 минут. В тесто можно вмешать и кусочки ветчины.

*Для теста: мука пшеничная – 760 г, дрожжи – 40 г, сахар – щепотка, молоко – 400 г, перец красный – 2 шт., перец зеленый – 1 шт., колбаса чесночная – 400 г, масло растительное – 1 ст. ложка, молоко (для смазки) – 2 ст. ложки, соль – 2 ч. ложки.*

## **Хлеб с луком-пореем**

Муку смешать с солью. В середине сделать углубление. Развести дрожжи в 0,5 л теплой воды и залить в углубление. Смешать с небольшим количеством муки. Накрыть миску и поставить в теплое место подойти еще приблизительно на 15 минут.

За это время почистить лук, помыть его, нарезать тонкими колечками, положить на 5 минут в кипящую соленую воду, вынуть и тщательно сцедить жидкость. Посыпать 2 ст. ложками муки. Подогреть маргарин и вместе с тертым сыром добавить к луку. Из продуктов замесить однородное пластичное тесто и дать ему снова подойти в течение 30 минут. Затем сформовать тесто в буханку, положить ее на смазанный маслом противень, смазать взболтанным яичным желтком и поставить подойти еще на 15 минут. Выпекать в предварительно разогретой духовке приблизительно полчаса.

*Для теста: мука пшеничная – 1 кг, лук-порей – 500 г, маргарин – 200 г, сыр (тертый) – 40 г, яйцо (желток) – 1 шт.*

# Булочки

## Булочка сдобная (бриош)

Дрожжи развести в теплом молоке. В полученную опару добавить 280 г муки, накрыть посуду с тестом салфеткой и поставить для увеличения его в объеме.

Из оставшихся продуктов (280 г муки, масла, сахара, яиц и соли) вымесить тесто и, когда дрожжевое тесто увеличится в объеме, соединить их.

I. Дрожжевое опарное тесто разделить на куски весом по 75 г, а затем каждый кусок – на четыре кусочка, которые скатать, придав форму шариков. На противень, смазанный маслом, положить три шарика таким образом, чтобы получился треугольник, а четвертый шарик уложить сверху.

II. Кусочки теста весом по 50 г, скатанные в форме шариков, положить на смазанный маслом противень и через 10–15 минут сделать углубление четырьмя пальцами, в которое поместить шарик из теста весом 22–24 г.

III. Из теста весом 73 г сформовать круглую булочку, положить на противень, смазанный жиром, и через 15–20 минут тупой выемкой диаметром в 3 см, смоченной в растопленном жире, надавить посередине булочки.

У круглой булочки на боковой стороне сделать ножница-

ми три надреза.

После полной расстойки смазать булочки яичным желтком и выпекать в течение 6–8 минут при 270–290 °С.

Готовая булочка должна иметь правильную форму, румяную блестящую поверхность, пышный мякиш; диаметр ее 10 см, высота 5–6,5 см.

*Для теста: мука пшеничная е/с – 560 г, дрожжи – 50 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 60 г, яйца – 3 шт., молоко, соль.*

## Булочка пряная

Приготовить опарное тесто. Пряности мелко растереть, просеять через частое сито и добавить в тесто при замешивании. Сформовать булочки из четырех шариков теста: три шарика расположить в виде треугольника на противне, смазанном жиром, в четвертый шарик поставить наверх. После полной расстойки смазать яйцами и выпекать при 220–230 °С.

*Для теста: мука пшеничная – 1 кг, сахар – 150 г, дрожжи – 20 г, вода – 400 г, яйца – 5 шт., маргарин – 200 г, кардамон, орех мускатный, лимон (цедра), соль – 0,25 ч. ложки.*

## Булочка с курагой

Приготовить опарное тесто. Кардамон и мускатный орех мелко растереть и положить в тесто во время замешивания.



Курагу промыть, нарезать мелкими кубиками и добавить в тесто во время обминки вместе с жиром. Сформовать булочки, уложить их на противень по две рядом. После полной расстойки смазать булочки яйцом и насыпать сахар в виде двух маленьких горок.

*Для теста: мука пшеничная – 1 кг, дрожжи – 20 г, молоко – 300 г, сахар – 200 г, маргарин – 100 г, яйца – 5 шт., курага – 200 г, кардамон – 1 г, орех мускатный – 2 г, соль – 12 г.*

## Булочки (бас-баенс)

*Английская кухня*

Дрожжи смешать с частью сахара, влить теплое молоко и, тщательно размешивая, добавить половину муки. Пока тесто подходит, растереть масло с оставшейся мукой, добавить изюм, сахарную пудру, натертые апельсиновые и лимонные корки и хорошо взбитые яйца. Затем ввести поднявшееся тесто и слепить маленькие булочки. Смазать их желтком, посыпать толченым сахаром и, только они поднимутся, поставить в духовку.

*Для теста: мука пшеничная – 450 г, дрожжи – 15 г, сахар – 3 ст. ложки, молоко – 150 г, масло сливочное – 120 г, яйца – 3 шт., изюм, сахарная пудра, лимонные и апельсиновые корки засахаренные.*

## Булочка с кремом

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики и уложить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку (от 30 минут до 1 часа 30 минут), смазать яйцами и выпекать в течение 10–12 минут при 240–250 °С.

Остывшую булочку надрезать, при помощи кондитерского мешка наполнить кремом и посыпать сахарной пудрой.

Для крема сахар смешать с водой, прокипятить до температуры 115 °С. Одновременно размягчить масло и, взбивая, постепенно добавлять в него охлажденный сироп. *Для теста: мука пшеничная – 450 г, дрожжи – 20 г, вода – 150 г, сахар – 70 г, масло растительное (рафинированное) – 80 г, меланж – 100 г, соль – 5 г.*

*Для крема: сахар – 180 г, масло сливочное – 200 г, яйца – 2 шт., молоко – 200 г, ваниль.*

## Сухари славянские

Выпечь сухарные плитки из опарного теста с большим количеством сдобы и нарезать их. Яйца с водой размешать венчиком и кисточкой смочить сухари с обеих сторон. Через 5 минут сухари обсыпать сахаром, уложить плашмя на противень и сушить при 150–160 °С. Чтобы сахар при сушке не расплавился, нужно: 1) брать сахарный песок с крупными

кристаллами, 2) несильно пропитывать сухари смазкой, 3) сушить изделия при открытых дверях печи или жарочного шкафа. Высушенные сухари ссыпать с листа осторожно, чтобы сохранить их форму. Размер готовых сухарей 77х38х17 мм.

*Для теста: мука пшеничная – 640 г, сахар – 200 г, масло сливочное – 80 г, дрожжи – 13 г, вода – 320 г, мука (для подпиливания) – 34 г, масло растительное рафинированное (для смазки противней) – 3 г, сахар (для посыпки) – 169 г, яйца (для смазки сухарных плиток) – 1 шт., вода – 70 г, соль – 7 г.*

## **Сухари полтавские**

### *Староукраинская кухня*

Масло хорошо растереть, добавить желтки или яйца, кислое молоко, разведенные в молоке дрожжи и замешать с половиной муки. Когда тесто подойдет, его хорошо подбить, положить соль, 120 г сахара, остаток муки, замесить крутое тесто и поставить в теплое место, чтобы подошло.

Как только тесто подойдет, из него сделать маленькие круглые булочки и выложить на смазанный маслом противень на расстойку. Когда булочки на листе подойдут, смазать их разведенными с водой желтками и поставить выпекаться в духовку. Остывшие изделия разрезать острым ножом на ломтики и поставить в духовку подсушить.

*Для теста: мука пшеничная – 900 г, масло сливочное – 100 г, дрожжи – 30 г, яйца (желтки) – 4 шт., молоко (кис-  
лое) – 450 мл, сахар – 120 г, соль – 4 г.*

## **Сухари миндальные**

Приготовить дрожжевое тесто, разделить на куски, раскатать жгуты, нарезать на кусочки весом по 20–25 г. Сформовать сухари, как описано выше, но с более заостренными концами. Смазать обе стороны сухарей яйцами, разбавленными водой, и посыпать мелко рубленным миндалем, смешанным с сахаром. Сушить сухари на противне при 150–170 °С. Длина миндального сухаря 14–16 см.

*Для теста: мука пшеничная – 750 г, сахар – 90 г, масло сливочное – 100 г, дрожжи – 25 г, вода – 370 г, яйцо – 1 шт., орех миндальный – 100 г, соль – 5 г.*

# Куличи. Паски

Паска (кулич) – обрядовый хлеб, который пекли на Пасху. Как правило, пекли паски в пятницу рано утром, для чего в четверг вечером готовили опару. Паски пекли не спеша, с хорошим настроением, чтоб удались. Продукты заранее вносили в дом, чтобы они были одинаковой температуры. Для выпекания пасок использовали специальные формы – бабинцы, кухлики.

Лучшими считались керамические формы. Перед тем как паску посадить в печь, ее сверху украшали шишкой или крестом из теста, а готовые паски украшали сахарной глазурью, подкрашенным пшеном или маком.

Пекли пасок много, чтобы хватило всей семье на три дня праздника, а также чтобы было, чем угостить друзей и соседей. Выпекали паски большие и совсем маленькие – для детей и внуков. Самую красивую паску выбирали для освящения. Одну паску держали на столе целую неделю, до проводов, «чтоб хлеб хорошо родил». А еще паски несли на могилы умерших родственников.

На праздничном столе паска вместе с крашенками занимала почетное место, ее обкладывали зеленой травкой, украшали веточками вербы. Свяченной паской и крашенками начинали праздничную трапезу.

# Общие правила приготовления куличей и пасок

Примерно 1 кг муки запарить кипяченым молоком и размешивать, пока не образуется жидкая каша. Оставить остывать так, чтобы в каше можно было удерживать палец. Растворить дрожжи в теплом молоке (по рецепту), остерегаясь, чтобы не запарить дрожжи; добавить полученную ранее мучную кашу и чайную ложечку сахара. Приготовленные таким образом дрожжи поставить в теплое место, чтобы подошли. Муку просеять и высыпать в корыто или иной большой сосуд, сделать в ней углубление, в которое вылить яйца, разделенные на желтки и белки в соотношении, указанном в соответствующем рецепте. В углубление после яиц положить растворенный в молоке сахар, подошедшие дрожжи, соль и лимон; масло прибавить во время вымешивания теста. Тесто замесить, прибавляя время от времени понемногу растопленное масло; вымешивание продолжать до появления пузырей. После этого тесто покрыть и дать подойти в теплом месте. Взошедшее тесто распределить по формам и противням, сообразно с возможностями и желанием хозяйки. Формы смазать маслом и наполнить тестом до половины всего объема, при этом тесту придать желательную форму кренделей, булочек и т. п. Во время формования теста к нему добавляют изюм. Распределенное по формам тесто поставить в

теплое место и, когда тесто подойдет (нужно опасаться, чтобы тесто не перебродило), куличи слегка обмазать яичными белками и посыпать сахаром или воткнуть зернышки миндаля.

Куличи печь сначала в сильном духовом шкафу, а к концу – в умеренном. Конец выпечки узнают, прокалывая кулич тонкой щепочкой; если на щепочке нет залипшего сырого теста, то кулич готов.

Куличи, особенно те, которые приготовлены с желтками, делают высокими, наращивая формы промасленным картоном. Такие куличи пекут в более высоких печах.

## **Кулич высшего качества**

### *Старорусская кухня*

Приготовить дрожжевое опарное тесто по общим правилам приготовления куличей.

*Для теста: мука пшеничная – 2,5 кг, яйца (желтки) – 40 шт., яйца (белки) – 5 шт., сахар – 450 г, дрожжи – 200 г, сметана – 500 г, масло сливочное – 1 кг, ванилин – 15 г, изюм – 300 г, эссенция – 4 г, соль – 8 г.*

## **Кулич кондитерский**

Поставить опару и выдержать ее в течение 4 часов при 30 °С. Яйца, сахар, соль, помешивая венчиком, нагреть до

35 °С. Все это положить в опару, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания добавить разогретое до густоты сметаны масло, промытый перебраный изюм и оставить тесто для брожения на 1–1,5 часа при 30–35 °С; затем сделать обминку.

Готовое тесто подкатать в виде шара и уложить в форму, смазанную маслом. После полной расстойки (1,5 часа) выпекать при 180–200 °С в течение 60–70 минут.

Остывшее изделие выложить из формы, поставить дном вверх и через 8—10 минут ароматизировать в сиропе, заглазиривать помадой и украсить повидлом, цукатами или фруктами.

*Для теста: мука пшеничная – 400 г, сахар – 100 г, масло сливочное – 160 г, молоко – 100 г, изюм – 80 г, дрожжи – 30 г, ванилин – 3 г, соль – 3 г.*

*Для сиропа: сахар – 60 г, вино – 20 г, вода – 45 г.*

*Для помады: сахар – 90 г, вода – 25 г, повидло (или цукаты, фрукты) – 30 г.*

## Кулич «Мария»

### *Польская кухня*

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Для этого в теплое молоко положить дрожжи, тщательно их растирая. В кастрюле растопить масло и маргарин и добавить немного соли. Отдельно взбить с сахаром яичные желтки и белки до



получения массы густой консистенции. Когда все составляющие будут готовы, все смешать и поставить в теплое место на 12 часов. По истечении этого времени добавить муку, изюм, ванилин, эссенцию, прочие пряности и очень мягко вымесить тесто. Готовое тесто выложить в формы, предварительно смазанные смальцем, и дать ему расстояться не менее 2 часов.

Выпекать в горячей духовке.

Готовым куличам дать остыть, а потом верх украсить белково-сахарной глазурью, посыпать цветной посыпкой.

*Для теста: мука пшеничная — 1,3 кг, молоко (теплое) — 500 г, яйца — 6 шт., масло сливочное — 600 г, маргарин — 600 г, дрожжи — 100 г, сахар — 500 г, изюм — 200 г, ванилин — 10 г, соль — 5 г.*

*Для белково-сахарной глазури: яйца (белки) — 2 шт., сахарная пудра — 200 г, ванилин — 5 г, лимон (цедра) — 15 г.*

Кулич тверской (из более мягкого теста)

Поставить опару и выдержать ее в течение 4 часов при 30 °С. Яйца, сахар, соль, помешивая венчиком, нагреть до 35 °С. Все это положить в опару, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания добавить разогретое до густоты сметаны масло, промытый, перебранный изюм и поставить тесто на 1,5 часа для расстойки, затем сделать обминку.

Готовое тесто подкатать в виде шара, уложить в форму, смазанную маслом, и поставить на расстойку. Когда тесто

займет весь объем формы, выпекать при температуре 180–200 °С в течение 1 часа.

Остывшее изделие заглазировать помадкой.

*Для теста: мука пшеничная – 3 кг, молоко – 1 л, сахар – 600 г, масло – 125 г, изюм – 100 г, яйца – 15 шт., дрожжи – 200 г, лимон (цедра и сок) – 1 шт., соль – 5 г.*

## **Кулич обыкновенный**

Приготовить опару и выдержать ее в течение 4 часов при 30 °С. Затем добавить все продукты, предусмотренные рецептом, хорошо вымесить тесто и поставить на 1–1,5 часа для расстойки, после сделать обминку.

Готовое тесто сформовать в виде шара, уложить в форму, смазанную маслом, и поставить на расстойку. Когда тесто займет весь объем формы, выпекать при температуре 180–200 °С в течение 1 часа.

Остывшее изделие заглазировать помадкой.

*Для теста: мука пшеничная – 2 кг, дрожжи – 150 г, яйца – 20 шт., масло сливочное – 500 г, сахар – 600 г, лимон (цедра и сок) – 1 шт., молоко – 1 л, изюм – 150 г, соль – 5 г.*

## **Кулич орловский миндальный**

Замесить тесто из дрожжей, муки и 400 мл теплой воды. Дать ему подняться и развести 800 г воды. Дать подойти

еще раз. Добавить сливочное масло, яйца, толченую корицу, гвоздику, сахарный песок и разминать в течение 1 часа и более. Потом сделать кулич, дать ему постоять, смазать яйцом, обсыпать рубленым миндалем и сахарным песком, украсить изюмом и испечь.

*Для теста: мука пшеничная – 1,5 кг, дрожжи – 100 г, вода (теплая) – 1,5 л, масло сливочное – 220 г, яйца – 6 шт., сахар – 250 г, изюм – 100 г, орех миндальный – 30 г, корица, гвоздика, соль – 3 г.*

## **Паска подольская**

### *Староукраинская кухня*

Горячее масло соединить с горячими сливками и замесить пшеничной мукой, растереть, чтобы не было комочков. После того как масса немного остынет, в нее влить разведенные в теплых сливках дрожжи, положить яйцо и оставить тесто, чтоб подходило. Как только тесто поднимется, в него положить растертые до белого цвета желтки с сахаром, понемногу всыпать и вымесить остатки муки.

Хорошо вымесив, тесто оставить на 2 часа, чтоб подошло, после чего подбивать руками до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Хорошо вымесив тесто, его надо разложить в смазанные и посыпанные сухарями формы, заполняя их только на треть, дать подойти и осторожно поставить в духовку на 1 час.

*Для теста: мука пшеничная – 1,2 кг, сливки – 500 г, дрожжи – 50 г, яйцо – 1 шт., яйца (желтки) – 4 шт., сахар – 500 г, масло – 150 г, соль – 3 г.*

## **Паска столетняя**

### *Староукраинская кухня*

Половину просеянной муки высыпать в кастрюлю, заварить горячим молоком и растереть, чтоб не было комков. Когда масса остынет, добавить дрожжи, разведенные в теплом молоке до густоты сметаны, вымесить и полученную опару поставить в теплое место, чтоб подошла. Когда опара подойдет, в нее влить хорошо растертые желтки, добавить взбитые яйца и, понемногу всыпая оставшуюся муку, замесить тесто.

Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Тогда добавить сахар, теплое масло, соль, ванилин для запаха и продолжать вымешивать. Затем положить измельченный миндаль, изюм и цукаты. Хорошо вымесив, дать тесту подойти, выложить в формы на треть объема. Когда тесто поднимется в два раза, формочку поставить в духовку на 1,5 часа. Готовность проверяют деревянной лучиной.

*Для теста: мука пшеничная – 1,2 кг, молоко – 400 г, дрожжи – 100 г, сахар – 200 г, масло сливочное – 400 г, изюм – 200 г, орех миндальный – 300 г, цукаты – 200 г, яйца — 7 шт., яйца (желтки) – 15 шт., соль – 5 г.*

# Паска обычная (без дрожжей)

*Староукраинская кухня*

Муку просеять и треть ее заварить горячим молоком. После охлаждения размешать, чтобы не было комочков, дать подойти. После этого добавить растертые до белого цвета яйца, всыпать оставшуюся муку, хорошо вымесить и под конец вымешивания добавить растопленное масло, сахар, ванилин для запаха. Тесто хорошо выбить и выложить в подготовленные и смазанные формы на треть объема.

Формы с тестом поставить в теплое место и, как только тесто подойдет и займет весь объем, поставить их в горячую духовку на 1,5 часа.

*Для теста: мука пшеничная – 1 кг, молоко – 500 г, яйца – 12 шт., масло сливочное – 150 г, сахар – 250 г, ванилин, соль – 4 г.*

## Паска изюмная

*Староукраинская кухня*

Треть муки, необходимой для паски, заварить в кастрюле горячим молоком и растереть, чтоб не было комочков. Как только опара остынет, влить в нее разведенные в молоке дрожжи и растертые с сахаром желтки. Хорошо все размешав, тесто поставить в теплое место, чтоб подошло. Когда

тесто подойдет и сверху образуется пена, добавить измельченную цедру, соль, миндаль, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто, которое должно быть не густым, мягким и хорошо вымешанным. В тесто влить 2 стакана теплого масла, снова вымешать, добавить замоченный в воде и хорошо отжатый изюм.

Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук и от кастрюли. Потом ему дать подойти и снова вымешать, после чего разложить в подготовленные формы на треть объема. Когда тесто хорошо подойдет, поставить его в горячую духовку на 1 час.

*Для теста: мука пшеничная – 800 г, молоко – 320 г, дрожжи – 75 г, яйца (желтки) – 40 шт., сахар – 400 г, лимон (цедра) – 1 шт., орех миндальный горький – 3–4 шт., масло – 500 г, изюм – 200 г, соль – 5 г.*

## **Паска праздничная**

*Староукраинская кухня*

Взять треть муки, необходимой для приготовления паски, всыпать в кастрюлю, заварить горячим молоком и хорошо растереть, чтоб не было комочков. После того как масса остынет, влить разведенные в теплом молоке дрожжи, хорошо вымесить и поставить в теплое место, чтоб тесто подошло.

После этого взять желтки, протереть их через сито, доба-

вить сахар-песок и очень хорошо растереть. Как только тесто подойдет, влить подготовленные желтки, положить чайную ложку соли, ванилин. Затем досыпать небольшими порциями оставшуюся муку, рассеивая, чтоб не было комочков, и хорошо вымесить. Тесто должно быть мягким, но не крутым и не жидким. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук и от кастрюли. После этого в тесто влить теплое (не горячее!) масло и снова вымесить. Не ожидая, пока тесто подойдет, выложить его в подготовленные формы на треть объема, а когда оно поднимется, поставить в духовку на 1 час.

*Для теста: мука пшеничная – 1 кг, молоко – 600 г, дрожжи – 50 г, яйца (желтки) – 30 шт., сахар – 500 г, масло – 150 г, ванилин, соль — 1 ч. ложка (без верха).*

## **Паска казацкая**

*Староукраинская кухня*

Половину муки запарить свежими сливками, размешать, чтоб не было комочков.

Взбить желтки, чтоб образовалась масса белого цвета, и с посудой поставить в теплую воду, размешать дрожжи в молоке и добавить желтки. Все это перелить в опару, хорошо подбить и дать подойти. Затем всыпать соль, муку и вымешивать 30 минут, влить топленое масло, всыпать сахар, ваниль, корицу и месить, пока не возьмется пузырьками. По-

ложить тесто в подготовленную форму на треть объема, а когда оно подойдет, поставить в духовку на 1 час. *Для теста: мука пшеничная — 1 кг, сливки — 500 г, яйца (желтки) — 50 шт., дрожжи — 10 г, молоко — 200 г, масло — 250 г, сахар — 250 г, ванилин, корица, соль — 4 г.*

## Паска каноновская

### *Староукраинская кухня*

Половину муки запарить в 6 стаканах молока, хорошо растереть, чтоб не было комочков. Когда остынет, влить дрожжи, разведенные холодным кипяченым молоком, вымесить и поставить подходить. В это время желтки пропустить через сито, растереть с сахаром до белого цвета. Как только тесто подойдет, влить желтки, засыпать соль, ваниль, корицу, а потом понемногу досыпать оставшуюся муку.

Тесто должно быть мягким, но не редким. Месить, пока не будет отставать от рук, влить стакан теплого, но не горячего молока и месить еще. Не надо ожидать, пока тесто подойдет, а выложить его в подготовленные формы на треть объема и поставить на расстойку. Как только тесто подойдет, формочки осторожно поставить в горячую духовку не меньше чем на 1 час.

*Для теста: мука пшеничная — 1,4 кг, молоко — 1 л, дрожжи — 100 г, яйца (желтки) — 60 шт., сахар — 1 кг, корица, ванилин, соль — 1 ч. ложка.*



# Паска южная

## *Староукраинская кухня*

Половину муки заварить горячим молоком, растереть, чтоб не было комков, и, когда тесто остынет, влить разведенные в теплом молоке дрожжи. После того как тесто подойдет, влить желтки, растертые до белого цвета, добавить соль и ванилин для запаха. Тесто вымесить, всыпать оставшуюся муку и месить так, чтоб оно было не крутым, но и не очень жидким. Замесив тесто, влить топленое масло, ром или коньяк и вымесить еще в течение 1,5 часа. Потом тесто разложить в подготовленные формы на треть объема, дать ему подойти и выпекать в духовке в течение 1,5 часов.

*Для теста: мука пшеничная – 1,5 кг, молоко – 1 литр, дрожжи – 50 г, яйца (желтки) – 12 шт., масло – 750 г, ром (или коньяк) – 100 г, ванилин, соль – 2 ч. ложки (без верха).*

# Кексы

## Кекс дрожжевой

В просеянную муку ввести разведенные молоком дрожжи и соль, замесить опару. Когда опара увеличится в объеме вдвое, добавить масло, яйца, ванилин. Вымесить некрутое тесто.

В хорошо подошедшее дрожжевое жидкое тесто вмешать изюм, миндаль и цукаты. Тесто положить в смазанную маслом, слегка посыпанную мукой форму для выпечки кексов, дать еще раз подойти в течение 20 минут и выпекать на среднем огне приблизительно 60 минут. Дать остыть, затем вынуть из формы, смазать сливочным маслом и посыпать толстым слоем сахарной пудры.

*Для теста: мука пшеничная – 550 г, маргарин сливочный – 200 г, молоко (теплое) – 200 г, яйца – 4 шт., сахар – 150 г, орех миндальный – 50 г, цукаты – 30 г, масло сливочное – 30 г, сахарная пудра — 10 г, ванилин – 10 г, соль – 5 г.*

## Кекс «Зайчик»

Замесить хорошо подошедшее дрожжевое тесто. Сформовать из него шарики диаметром 6–8 см и такое же количе-

ство толстых жгутиков длиной приблизительно 4 см. Разрезать жгутики вдоль на две трети, сформовать из них головку с ушками и насадить на шарики. Нос, ушки и спинку зайчиков смазать взболтанным яйцом, сделать из двух изюминок глаза, а из теста слепить и приделать круглый хвостик. При желании можно прилепить еще согнутый в виде подковы кусочек теста, изобразив передние лапки. Поставить фигурки на смазанный маслом противень не слишком близко друг к другу и выпекать на среднем огне в течение 20–25 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

*Для теста: мука пшеничная – 500 г, маргарин сливочный – 200 г, сахар – 150 г, молоко (теплое) – 200 г, дрожжи – 40 г, яйца – 4 шт., изюм – 200 г, ванилин, лимон (цедра) – 1 шт., соль – 5 г.*

## **Кекс «Весенний»**

Из всех продуктов (половину яйца оставить) обычным способом приготовить дрожжевое тесто. После того как тесто подойдет, еще раз его замесить. Две трети теста сформовать в продолговатый хлеб и смазать остатками взболтанного яйца. Остальное тесто раскатать в пласт, вырезать выемкой лепешки желаемой формы и положить поверх хлеба или сформовать из теста длинные жгутики и уложить их на хлеб, закрутив или завязав в форме косички. Тесто, сформованное в венок, можно также надрезать с помощью ножниц и

смазать взболтанным яйцом или сахарной водой. Выпекать на среднем огне 50–60 минут. Изюм, добавленный в тесто, делает изделие еще более вкусным.

*Для теста: мука пшеничная – 750 г, дрожжи – 40 г, молоко – 250 г, маргарин сливочный – 250 г, сахар – 70 г, орех миндальный сладкий – 70 г, орех миндальный горький – 4 шт., яйца – 3 шт., лимон (цедра) – 1 шт., соль – 5 г.*

## **Кексы «Малютки»**

Из теплой воды, дрожжей, муки приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Сливочное масло со щепоткой соли, сахаром вымешать до пенообразного состояния, добавив по одному желтки. Затем добавить муку, опару и все хорошо размешать до образования однородной массы.

Маленькие формочки смазать маслом, наполнить на 0,7 высоты массой и поставить на расстойку. Поднявшееся тесто выпекать в горячей печи.

Готовые кексики полить ромом.

*Для теста: мука пшеничная – 210 г, дрожжи – 20 г, вода (теплая) – 50 г, масло сливочное – 120 г, сахар – 70 г, яйца (желтки) – 8 шт., соль – 0,5 ч. ложки.*

# Пироги

## Пирожки печеные

Приготовить опарное тесто. Отрезать кусок теста, скатать его жгутом и разделить на порционные кусочки. Порции теста округлить, положить швом вниз на слегка припудренную доску и выдержать в теплом месте в течение 5–7 минут для расстойки. Расстоянные шарики раскатать скалкой на лепешки толщиной до 1 см, положить начинку, края теста соединить, защипать и придать желаемую форму.

Приготовленные пирожки со сплошной защипкой уложить швом вниз на лист, смазанный маслом, а пирожки с не сплошной защипкой – отверстиями кверху, снова поставить на 5–7 минут для расстойки. Лист с расстоянными пирожками поставить в духовой шкаф и выпекать при температуре 230–240 °С до готовности (7—10 минут). Для придания красивого внешнего вида пирожки перед закладкой в духовой шкаф смазать взбитым сырым яйцом. Готовность выпечки определяется по цвету корочки.

*Для теста: мука пшеничная – 1 кг, вода (или молоко) – 500 г, сахар – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., жир (в тесто) – 3 ст. ложки, начинка – 500 г, дрожжи – 30 г, соль – 5 г.*

## Пирог с ветчиной

Из муки, дрожжей, десертной ложки смальца и молока, разбавленного водой, приготовить тесто и поставить для увеличения в объеме в 2 раза. Затем уложить его в противень, смазанный смальцем. Яичный желток смешать со сметаной и полить этой смесью поверхность теста, а сверху уложить копченое сало, нарезанное очень мелкими кубиками, и молотую ветчину.

Пирог выпекать при средней температуре, еще теплым разрезать и подать к чаю.

*Для теста: мука пшеничная – 350 г, дрожжи – 10 г, смалец – 1 ст. ложка, молоко – 150 г, вода – 30 г.*

*Для начинки: ветчина рубленая – 200 г, яйцо – 1 шт., сметана – 100 г, сало копченое – 10 г, перец черный молотый, соль – по вкусу.*

## Пирог с мясом (паштет в тесте)

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом, дать ему расстояться в течение 1 часа.

Говядину и свинину дважды пропустить через мясорубку, печенку нарезать ножом на мелкие кусочки, а луковицы мелко порубить. Все это перемешать, добавить яйца, рубленую зелень петрушки, заправить по вкусу солью, перцем, чабре-

цом и натертым мускатным орехом и снова тщательно перемешать. Если фарш окажется слишком жидким, а он должен быть достаточно густым, второе яйцо добавлять не следует. Приготовить металлическую форму с рисунком, высотой 3–4 см и диаметром около 24 см, смазать ее сливочным маслом и разложить в ней корж теста толщиной 3 мм таким образом, чтобы края опускались за бортики. Положить на него фарш, сверху прикрыть коржом соответствующего размера. Края коржей склеить взбитым яйцом. Лишние куски теста надо обрезать (из этих остатков можно сверху сделать украшения). Смазать пирог взбитым яйцом и поставить в духовку, нагретую до температуры 230 °С. Когда тесто красиво подрумянится, прикрыть форму алюминиевой фольгой, снизить температуру до 180 °С и запекать в течение 1 часа. В середине пирога иногда делают отверстие диаметром в карандаш, куда вставляют трубочки из бумаги. Получается своего рода «печная труба», предотвращающая излишнее набухание теста.

Подать пирог в теплом виде с кислой капустой с растительным маслом и луком, свекольным салатом или острым томатным соусом. Блюдо можно полить растопленным сливочным маслом. Подать к нему легкое красное вино.

*Для теста: мука пшеничная – 500 г, масло сливочное – 200 г, вода – 200 г, дрожжи – 50 г, сахар – 1 ч. ложка, яйцо – 1 шт., соль – 5 г.*

*Для фарша: говядина – 200 г, свинина – 200 г, печенка ку-*

*риная – 200 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., петрушка (зеленая рубленая) – 2 ст. ложки, орех мускатный, перец черный молотый, соль.*

## **Пирог со шпиком**

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом, вымесить его и дать время на расстойку. Хорошо подошедшее тесто положить на смазанный маслом противень, загнув края теста вверх, дать тесту еще подойти. Тем временем обжарить порезанный на мелкие кубики шпик в подогретом маргарине, равномерно уложить на поверхности пласта и посыпать тмином. Остальные продукты перемешать между собой и полить полученной смесью шпик. Выпекать на среднем огне приблизительно 45 минут.

*Для теста: мука пшеничная – 500 г, молоко (теплое) – 200 г, сахар – 100 г, маргарин – 80 г, яйцо – 1 шт., дрожжи – 40 г, ванилин – 5 г, соль.*

*Для начинки: шпик – 250 г, маргарин – 50 г, тмин – 2 ст. ложки, сметана – 250 г, яйца – 3 шт., крахмал – 20 г, соль.*

## **Пирог с икрой**

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом, вымесить его и дать время на расстойку. Хорошо подошедшее тесто положить на смазанный маслом противень, загнув края



теста вверх, дать тесту еще подойти. Тем временем икру опустить в кипящую воду и варить 10 минут. Затем смешать с яйцами, зеленью, панировочными сухарями и размоченными в молоке и размятыми ломтиками белого хлеба, соком лимона и анчоусной пасты. Приправить перцем и солью и выложить на подошедшее тесто. Сверху положить слой картофельного пюре, на него – кусочки маргарина. Форму поставить в духовку со средним жаром и запекать пирог в течение 30 минут. Подать с зеленым салатом.

*Для теста: мука пшеничная – 500 г, молоко (теплое) – 200 г, сахар – 100 г, маргарин – 80 г, яйцо – 1 шт., дрожжи – 40 г, соль – 3 г.*

*Для начинки: икра (трески или щуки) – 750 г, яйца – 2 шт., укроп (или петрушка) – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 5 ст. ложек, лимон (сок) – 1 ст. ложка, картофель (пюре) – 1 стакан, маргарин, соль.*

## **Пирог с луком**

Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом. Пласт теста положить на смазанный маслом противень, загнув края теста вверх. Начинку равномерно уложить на поверхности пласта теста. Выпекать на среднем огне приблизительно 40 минут и сразу же подавать на стол. Для начинки нарезанный мелкими кубиками шпик растопить в подогретом маргарине. Добавить колечки лука, тмин и соль и на непро-

должительное время все это поставить потушить. Снять с огня и подмешать остальные хорошо перемешанные продукты.

*Для теста: мука пшеничная – 500 г, молоко – 200 г, дрожжи – 40 г, яйца – 2 шт., маргарин – 100 г, сахар – 100 г, ванилин, соль.*

*Для начинки: шпик – 175 г, маргарин – 65 г, лук – 750 г, тмин – 2–3 ст. ложки, сметана – 250 г, крахмал – 40 г, перец черный молотый, соль.*

## **Пирог с помидорами**

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом. Пласт теста положить на смазанный маслом противень, загнув края теста вверх. В подогретый маргарин опустить нарезанный мелкими кубиками шпик. На непродолжительное время поставить тушить разрезанные кружками или кубиками луковицы. Разместить все эти продукты равномерно на поверхности теста, и сверху положить кружки помидоров (можно использовать и замороженные помидоры). Посыпать мелко порубленной петрушкой. Размягченный отжатым белым хлебом смешать с яйцами и солью, при желании добавить чуть-чуть мускатного ореха, и равномерно уложить смесь на помидоры. Выпекать на среднем огне приблизительно 40 минут, и еще теплый пирог посыпать тертым сыром.

*Для теста: мука пшеничная – 500 г, молоко – 200 г, дрожжи – 40 г, яйца – 2 шт., маргарин – 100 г, сахар – 100 г,*

ванилин, соль – 5 г.

Для начинки: маргарин – 40 г, шпик – 150 г, лук – 350 г, помидоры – 750 г, хлеб белый – 100 г, петрушка, яйца – 2–3 шт., сыр (тертый) – 100 г, соль.

## Пирог с рыбой

На теплом молоке замесить дрожжевое тесто и поставить его в теплое место на 1–1,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, вымесить его на столе, подпыленном мукой. Готовое тесто раскатать в два пласта толщиной 1 см. Один пласт завернуть на скалку и перенести на трехбортный металлический лист, смазанный маслом. На пласт теста положить тонкий слой фарша из визиги или риса, а сверху разместить небольшими кусочками сырую, заранее приготовленную подсоленную рыбу. Поверх нее – мелко нарезанный лук и лавровый лист, посыпать слегка перцем и сбрызнуть маслом.

Наложить второй пласт теста, края защипать и дать пирогу подойти 4–5 минут. Верх пирога смазать маслом и обсыпать панировочными сухарями. Верхнюю корочку пирога проколоть ножом для выхода пара.

Пирог выпекают при температуре 210–220 °С, продолжительность выпечки 50–60 минут. Готовый пирог с листа переложить на стол, застланный в несколько рядов бумагой, и накрыть влажной салфеткой.

Рыбу приготовить следующим образом. У рыбы осетровых пород отрубить голову, обрезать плавники, спинные жучки и разрезать вдоль по хребту пополам. Затем опустить в кипящую воду на 2–3 минуты и срезать ножом боковые жучки, чтобы поверхность рыбы была совершенно гладкой. Нарезать рыбу небольшими кусочками и положить в миску, посолить.

Свежемороженую рыбу залить холодной водой для оттаивания. Соленую рыбу замочить в воде на 20–24 часа, меняя воду 3–4 раза. Затем очистить от чешуи и разрезать на небольшие кусочки.

*Для теста: мука пшеничная – 1 кг, масло сливочное – 4 ст. ложки, яйца – 2 шт., сахар – 1 ст. ложка, дрожжи – 50 г, молоко – 450 г, соль.*

*Для фарша: рыба (осетрина, судак, сом) – 1,5 кг, лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., сухари панировочные – 3 ст. ложки, рис – 300 г, масло сливочное растопленное – 4 ст. ложки, соль – 1,5 ст. ложки.*

## **Пирог «Мясной курник»**

*Карельская кухня*

Прежде мясной курник готовили из сырого мяса или легкого. Кусочки мяса или легкого подсаливали и мелко резали. Из хлебного теста делали лепешку, на нее клали начинку, добавляли репчатый лук и, если мясо было нежирное, – рас-

топленное масло, заворачивали тесто конвертом, смазывали сметаной или яйцом и выпекали в печи до готовности.

Сейчас в отдельных деревнях мясной курник пекут из дрожжевого теста (мука пшеничная). Из него делают прямоугольную лепешку, кладут на противень, смазанный маслом. На половине лепешки размещают начинку, закрывают ее второй половиной и защипывают края. Смазав поверхность яйцом и сделав на ней ножом 3–4 небольших отверстия, выпекают в духовке до готовности.

Готовый курник достают из духовки, кладут на доску, смазывают сливочным маслом и закрывают пергаментной бумагой, а сверху – полотенцем или другой тканью.

*Для теста: мука пшеничная – 350 г, дрожжи – 30 г, вода (или молоко) – 150 г, яйца – 2 шт. (можно и без яиц), сахар – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.*

## Пирог «Репный курник»

### *Карельская кухня*

Тесто дрожжевое. В прошлом использовали хлебное тесто. Репу мелко крошили, для остроты добавляли редьку, посыпали ржаной мукой, солили, хорошо перемешивали и ставили в печь «солодить». Остужали начинку, выкладывали на тесто, делали высокий закрытый пирог в форме рыбника. Такие пироги пекли в пост. В скоромные дни в пироги с репой (вареной, мелкокрошенной, подсоленной и присы-

панной мукой) добавляли кусочки мяса и жира. Ели курник в охлажденном виде.

*Для теста: мука пшеничная – 350 г, дрожжи – 20 г, вода (или молоко) – 150 г, сахар — 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.*

*Для начинки: репа – 100 г, редька – 50 г, мука ржаная – 30 г, соль.*

## Пирог с капустой

Замесить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения, дать ему подойти. Дважды сделать обминку.

Капусту нашинковать, опустить в кипящую несоленую воду, проварить 5–7 минут, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь.

Охладив, смешать с рублеными вареными яйцами, посолить по вкусу.

Тесто раскатать слоем толщиной 0,7–0,8 см, перенести на скалке на смазанный маслом противень, расправить, выложить начинку, поверх которой положить сливочное масло (при выпечке оно растает и равномерно пропитает начинку), закрыть слоем теста и аккуратно защипать шов. Поверхность наколоть вилкой, смазать желтком, украсить веточками, цветочками, листочками из теста, которые также смазать желтком.

Выпекать при температуре 180–200 °С до золотистого

цвета.

Подать к чаю, бульону.

*Для теста: мука пшеничная – 550 г, сахар – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., молоко – 70 мл, масло сливочное – 100 г, дрожжи – 40 г, соль – по вкусу.*

*Для начинки: капуста – 1 кг, яйца – 3 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, соль.*

*Для смазывания: яйцо (желток) – 1 шт.*

## **Пирог кукурузный**

Приготовить дрожжевое тесто. Для этого кукурузную муку залить кипятком, хорошо растереть и поставить в теплое место на 12 часов. Из дрожжей, 50 г теплого сладкого молока и белой муки приготовить опару. Когда опара увеличится в объеме, добавить к ней кукурузную муку, разведенную 50 г горячего молока, топленый маргарин, сахар, соль, соду, пшеничную муку и тертую лимонную цедру. Массу хорошо вымесить.

Большой противень густо смазать жиром, вылить в него кукурузную массу и дать расстояться 2 часа. Выпекать изделие в горячей печи при высокой температуре. Выпеченный пирог должен отделяться от противня.

*Для теста: мука кукурузная – 500 г, вода (кипяток) – 1250 г, дрожжи – 20 г, молоко – 100 г, маргарин – 100 г, сахар – 160 г, сода – 1 ч. ложка, мука пшеничная – 120 г,*

*ванилин – 5 г, лимон (цедра) – 1 шт., соль – 5 г.*

## **Пирог морковный**

Из муки, морковного пюре, маргарина, сахара, яиц, ванилина, соли и опары вымесить тесто, накрыть его и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза.

Большой противень смазать растительным маслом и уложить в него тесто. Пирог выпекать при средней температуре примерно 60 минут до золотистого цвета. Горячий пирог посыпать ванильной сахарной пудрой и нарезать в противне квадратными кусками. Вынуть пирог из противня, когда он остынет.

*Для теста: мука пшеничная – 500 г, морковь (пюре) – 250 г, маргарин – 150 г, сахар – 200 г, яйца – 3 шт., дрожжи – 20 г, молоко (теплое) – 100 г, масло растительное (для смазки противня) – 5 г, ванилин — 10 г, соль.*

## **Пирог со свежей капустой, тушенной в молоке**

Приготовить опарное тесто по основной рецептуре. Малосдобные пирожки, пироги готовятся из теста очень мягкой консистенции. Для большого пирога готовое тесто разделить на два куска. Из одного куска раскатать пласт толщиной примерно в 1 см ровным слоем. Затем его завернуть



на скалку и перенести на хорошо смазанный лист или противень с тремя бортиками.

На разложенное тесто равномерным слоем положить начинку. Края пирога приподнять и завернуть на начинку. Раскатанный второй пласт теста уложить на пирог и края защищать.

Приготовленный пирог поставить на расстойку в теплое место на 10–15 минут, затем смазать его маслом или яйцом. Если поверхность пирога смазывают маслом, то его посыпают толчеными сухарями. После смазки на поверхности пирога сделать проколы ножом в нескольких местах для того, чтобы не образовалось вздутой верхней корки во время выпечки. Пирог выпекать при температуре 210–220 °С в течение 25–30 минут.

Готовый пирог переложить на стол, застланный бумагой, и накрыть салфеткой. Если корочка пирога получилась жесткой, его нужно накрыть влажной салфеткой.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.