

ВСЕГДА ПОД РУКОЙ

ЭНЦИКЛОПЕДИИ
НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ВЫПЕЧКИ.
РЕЦЕПТЫ ТЕСТА
И ПИРОГОВ

Хлеб*соль®

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

Праздничное блюдо — пироги 6

ТЕСТО И ЕГО РЕЦЕПТЫ 8

Дрожжевое кислое тесто 9

Слоеное тесто 12

Бисквитное тесто 18

Белковое тесто 19

Безе 20

Миндальное тесто 21

Заварное тесто 22

Песочное тесто 22

НАЧИНКИ (ФАРШИ) 24

Начинки из мясных продуктов 26

Начинки из рыбных продуктов и раков 32

Начинки из крупяных продуктов 35

Фарши из овощей и грибов 38

ПИРОГИ ВКУСНЫЕ И РАЗНЫЕ 44

Пироги с мясом 46

Пироги с рыбой 50

Пироги и пирожки с грибной начинкой 58

Пироги и пирожки с овощной начинкой 69

Кулебяки 81

Расстегаи 112

Сладкие пироги 126

Пироги с сыром и творогом 160

Ватрушки 173

Пиццы 178

ПИРОГИ К ПРАЗДНИКАМ 208

- Рождественские пироги 210
- Новогодние пироги 214
- Пироги к именинам 225
- Свадебные пироги 230
- Пасхальные пироги и пирожки 243
- Куличи 259
- Глазури 276
- Мазурки 277
- Другая пасхальная выпечка 287
- Бабы 304
- Кексы 318

ВЫПЕЧКА ВО ФРИТЮРЕ 332

- Пончики 333
- Пышки 344
- Беляши 349
- Хачапури 352
- Чебуреки 356
- Пампушки 364
- Другая выпечка 368
- Сочни 370

Алфавитный указатель рецептов 373

ПРАЗДНИЧНОЕ БЛЮДО — ПИРОГИ

Говорят, что умение принимать гостей и устраивать праздник — это искусство. Всякий, кто хотя бы раз принимал гостей, по собственному опыту знает, какое это непростое дело. Ведь вкусно и сытно накормить — это еще не все. Не менее важно, чтобы за столом царил атмосфера дружелюбия и хорошего настроения.

Для русского человека праздник — это прежде всего застолье. С древнейших времен любое событие отмечалось особенным приемом пищи: во-первых, обильным, а во-вторых, в чем-либо необычным.

Древнерусский праздник в современном понимании — это великокняжеские пиры: «Закатил пир на весь мир!», «Я там был, мед-пиво пил...»

Пир закатывали по самым разным поводам: начало военного похода, его успешное завершение, встречи, проводы, свадьбы, прибытие иностранных гостей и т.д.

Каждая хозяйка, приготавливая праздничный стол, наверняка сталкивалась с проблемой выбора блюд для него. Следуя традициям, в таком случае лучше либо готовить что-то общепринятое и любимое всеми, либо удивить гостей каким-то необычным блюдом. Между тем блюдо, которым всегда можно поразить гостей, — это пироги. На Руси их умела печь любая хозяйка. Искусству приготовления пирогов девочек учили в обязательном порядке. Иначе и быть не могло, ведь пирог — это лицо хозяйки дома.

Рецепты пирогов на Руси отрабатывались веками и передавались из поколения в поколение. Тем не менее каждая хозяйка стремилась привнести в них что-то свое. Но пироги пекли не только на Руси: обилие мучных изделий характерно для большинства национальных кухонь.

Сегодня есть множество способов приготовления пирогов не только в духовке, но и в микроволновой печи, в аэрогриле и электрической хлебопечке, а также во фритюре.

Ниже мы приведем рецепты традиционных пирогов, приготовленных в духовке. Эта книга поможет сделать ваш праздничный стол незабываемым.

Приятного аппетита вам и вашим гостям!

О, ТЕСТО!

Быстро приготовить тесто, мгновенно испечь невероятную вкуснятину и побаловать ею своих близких — очень просто.

Напоминаем: печеное тесто — один из древнейших видов пищи — не потеряло своей привлекательности и в наше время. Не стоит разочаровываться,

если «первый блин» окажется комом. Лучше попробовать еще и еще раз, пока не освоите древнее искусство — печь вкусные пироги.

Несколько слов — о форме выпеченных изделий. Она зависит от предназначения и вида начинки.

Маленькие пирожки, которые подают к супам и закускам, формируют в виде баульчика, батончика, полумесяца или лодочки. Для этого тесто раскатывают в ровный жгут, нарезают из него одинаковые куски и скатывают в шарики. Дают им расстояться 5 мин, раскатывают кружки, в центр кладут начинку, края плотно соединяют и выкладывают швом вниз. Опять дают расстояться, после чего смазывают поверхность яичным желтком.

Аналогично формируют пирожки в виде полумесяца. У изделий в виде челночка и лодочки шов одновременно является украшением, поэтому его нужно заделывать особенно аккуратно. Баульчик имеет круглую форму, а в центре оставляют небольшое отверстие. Расстегаи могут быть и круглой, и продолговатой формы. Особенностью этих пирогов является открытая, «расстегнутая», середина, из-за которой они и получили свое название.

Пироги со сладкими начинками бывают круглые, полукруглые, продолговатые и с открытой серединой (ватрушки).

Интересно выглядят пирожки в форме розочки. Чтобы их приготовить, нужно раскатать прямоугольник теста толщиной 0,7 см, обильно смазать растопленным маслом (или маргарином), посыпать маком, корицей (или изюмом) и свернуть рулетом. Нарезать кусочками шириной 2–2,5 см. Защипнуть кусочек рулета с одной стороны, а с другой — раскрыть «лепестки» так, чтобы придать пирожку форму расцветающей розочки.

Поверхность пирога можно украсить различными элементами из теста: листочками, цветами, жгутами. Для таких украшений лучше подходит пресное тесто — оно лучше держит форму. Из тонких узких полосок или жгутиков можно сделать решетку на открытый пирог, косу и т.п.

Выпечные изделия вообще предоставляют широкий простор для полета фантазии: по одному и тому же рецепту, в зависимости от начинки и украшения, можно изготовить пироги и для закусок, и для сладкого стола, и как самостоятельное блюдо (например, знаменитые русские кулебяки и расстегаи).

Готовность пирога определяют, воткнув в его середину деревянную лучинку: если она останется сухой, значит, пирог пропекся. Если же она сырая или даже с налипшим тестом, пирог нужно еще подержать в печи, немного убавив мощность.

Поверхность испеченного пирога смазывают кусочком масла, чтобы она была блестящей и дольше не черствела, а затем накрывают его пергаментом или салфеткой, так как слишком быстрое остывание выпечки приводит к ее усадке.

ТЕСТО И ЕГО РЕЦЕПТЫ

Дрожжевое кислое тесто 9

Слоеное тесто 12

Бисквитное тесто 18

Белковое тесто 19

Безе 20

Миндальное тесто 21

Заварное тесто 22

Песочное тесто 22

ДРОЖЖЕВОЕ КИСЛОЕ ТЕСТО

ОБЫКНОВЕННОЕ БЕЗОПАРНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Из этого теста обычно пекут обыкновенные булочки, пирожки, пончики и другие изделия с небольшим количеством сдобы. Чтобы они хорошо пропеклись, нужно правильно разрыхлять тесто дрожжами и умело сочетать его с начинками. Так, соленые начинки (из мяса, рыбы, грибов) не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном; для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто.

4 стакана пшеничной муки • 1–2 ст. ложки сахара
3–4 ст. ложки растительного масла • 2 яйца • 20 г дрожжей
½ ч. ложки соли • 1 стакан молока (или воды)
Выход готовых изделий — 1000 г

В кастрюлю влить теплое молоко или воду (подогреть до 30 °С) и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, ароматические вещества, просеянную муку и замешивать однородное, без комков, не очень крутое тесто в течение 5–8 мин.

Если жидкости недостаточно, добавить немного молока (или воды). Муку до просеивания измерять стаканом, не утрамбовывая ее.

В конце замеса добавить предварительно подогретое масло, слегка перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место. Через 2–2,5 ч после замеса, когда тесто сильно поднимется, следует обмять его.

Примерно через 40–50 мин, когда после максимального подъема тесто начинает опускаться, сделать вторую обминку теста и выложить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки.

Продолжительность подхода теста можно регулировать, меняя дозировку дрожжей и температурные условия. Нормальной считается температура 28–30 °С; при ее понижении продолжительность брожения замедляется, при повышении — ускоряется. (При температуре ниже 10 °С и выше 35 °С тесто не подходит.)

Если в тесто положить слишком много соли или сахара, брожение дрожжей замедлится или приостановится. В этом случае надо замесить новую порцию теста и перемешать его с пересоленным или переслащенным. Дрожжи следует брать качественные.

При замесе теста необходимо помнить следующее:

- 1) излишек воды — тесто плохо формуется, изделия получаются расплывчатыми, плоскими;
- 2) недостаток воды — тесто плохо бродит, готовые изделия будут жесткими;
- 3) замена воды молоком или сливками — готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;
- 4) увеличение количества жиров — изделия делаются более рассыпчатыми и вкусными и дольше не черствеют;
- 5) избыток соли — тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус; цвет корки — бледный;
- 6) недостаточное количество соли — изделия получаются расплывчатыми, невкусными;
- 7) большое количество сахара — поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно. Кроме того, тесто плохо подходит; при добавлении больше 35% сахара процесс совсем прекращается;
- 8) недостаточное количество сахара — изделия получаются бледные и несладкие;
- 9) увеличение количества яиц — изделия делаются более пышными и вкусными;
- 10) замена яиц желтками — изделия получаются более рассыпчатыми, красивого желтого цвета;
- 11) увеличение количества дрожжей — брожение ускоряется; слишком большое количество дрожжей придает изделиям неприятный кислый привкус.

СДОБНОЕ ОПАРНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Опарный способ применяют для приготовления сдобного теста — с большим количеством масла, сахара и яиц. Из него выпекают различные плюшки, рулеты, крендели, пироги, лепешки, бабы, куличи, печенье, сухарики и т.д.

Для улучшения вкуса и запаха сладкого дрожжевого теста в него можно добавить ароматические вещества (тертую цедру лимона или апельсина, измельченный кардамон, ванильный сахар и др.).

4 стакана пшеничной муки • 4–8 ст. ложек сахара • 4–8 ст. ложек сливочного масла (или маргарина) • 2–8 яиц • 20 г дрожжей
½ ч. ложки соли • 100 мл молока (или воды)

Выход готовых изделий — 1200 г

Замесить жидкую болтушку, называемую опарой. На замес взять всю норму теплой жидкости и дрожжей, а также половину нормы муки.

Опара должна бродить при температуре 28–30 °С в течение 3–3,5 ч — до максимального подъема. Во время брожения на ее поверхности появляются лопающиеся пузырьки углекислого газа. Как только опара начнет оседать, можно замешивать тесто.

В опару добавить все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпать оставшуюся муку и вымешивать в течение 5–8 мин до получения однородной массы. В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны.

Закрывать кастрюлю крышкой и поставить тесто в теплое место для подъема. Когда оно достигнет максимального уровня, сделать обминку и выложить его на стол, присыпанный мукой.

Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать, изменяя температурные условия, например, поставить кастрюлю в более теплое или прохладное место.

ПРЕСНОЕ (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ) ТЕСТО

ОБЫКНОВЕННОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Из такого теста выпекают пресные пирожки и ватрушки. Его готовят чаще всего на сметане.

Вариант 1 (на сметане): • 2 стакана пшеничной муки • 1 стакан сметаны
2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина) • 2 яйца
1 ст. ложка сахара • ½ ч. ложки соли

Вариант 2 (без сметаны): • 2 стакана пшеничной муки • 200 г сливочного масла (или маргарина) • 1 ст. ложка сахара • 2 ст. ложки водки (или коньяка) • ½ ч. ложки соли

На доску (или в миску) просеять муку горкой и сделать в ней углубление. Положить в него сметану, размягченное масло, соль и сахар. Влить яйца.

Быстро замесить тесто. Скатать его в шар, положить на тарелку и дать отлежаться 30–40 мин.

Теста из этого количества продуктов достаточно для выпечки 20–25 пирожков или ватрушек.

ПРЕСНОЕ НЕСЛАДКОЕ ТЕСТО НА СОДЕ

Из такого теста выпекают пироги, пирожки, кулебяки и другие изделия с несладкими начинками.

**4 стакана муки • 100–200 г сливочного масла • 300 г сметаны
2 ст. ложки сахара • по ½ ч. ложки соды и соли • 2 яйца**

Выход готовых изделий — 1000 г

Муку просеять с содой. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения двух последних ингредиентов.

Размягченное масло взбивать в посуде деревянной лопаточкой 5–8 мин, постепенно добавляя смесь сметаны и яиц, затем всыпать муку и быстро (в течение 20–30 сек) замесить тесто. Его нельзя долго вымешивать: углекислый газ, образующийся при соприкосновении сметаны и соды, улетучивается, и тесто получается жестким.

Сметану можно заменить кефиром, простоквашей и другими кисломолочными продуктами.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеное тесто бывает дрожжевым (кислым) и пресным. Последнее используется чаще. Оно совсем не содержит сахара. Основными его компонентами являются мука, масло, яйца, вода, иногда кефир, уксус, коньяк или лимонная кислота, соль. Изделия из слоеного теста снаружи хрустящие, а внутри мягкие и нежные.

Чтобы тесто получилось с хорошей слоистой структурой, необходимо строго выполнять требования, предъявляемые к продуктам,

из которых оно делается, а также технологию его изготовления. Муку для слоеного теста следует брать только пшеничную, высшего сорта, масло — сливочное (или сливочный маргарин), соответствующее требованиям качества и безопасности.

Эластичность и упругость тесту придает кислота (лимонная, уксусная) или коньяк; если нет кислоты, воду можно заменить кислым кефиром. Кислая среда способствует повышению вязкости белковых веществ муки. Слоистость теста обеспечивается его многократной раскаткой. Готовить слоеное тесто следует в прохладном помещении и в холодной посуде.

При раскатывании берут умеренное количество муки — только для того, чтобы тесто не приставало к доске. Если муки много, то оно будет слишком крутым; изделия из такого теста плохо поднимаются и теряют вкус.

Готовое тесто хранят в холодильнике или другом холодном месте.

Поскольку приготовление слоеного теста — процесс довольно трудоемкий и занимает много времени, можно упростить эту работу и сделать рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления). Но из такого теста выпечка получается менее рассыпчатой и более грубой, чем из раскатанного.

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

**2 стакана пшеничной муки • 250 мл молока (или воды)
20 г дрожжей • 1 ст. ложка сахара • ½ ч. ложки соли • 1 яйцо
200–300 г сливочного масла (или растительного)**

Это тесто объединяет в себе качества как дрожжевого, так и слоеного. Для приготовления безопасного дрожжевого теста в миску вылить необходимое количество теплого молока, добавить разведенные отдельно в небольшом количестве молока (или воды) дрожжи, яйцо и соль. Жидкость хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.

В конце замеса можно добавить растопленное сливочное (или растительное) масло и продолжить замес до тех пор, пока масло не соединится с тестом.

Хорошо вымешанное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть салфеткой и поставить на 3–3,5 ч в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1–1,5 см. На середину положить размягченное сливочное масло или маргарин (половину всей нормы), закрыть его частью пласта, на который также положить масло, накрыть третьей частью пласта (таким образом, получится 3 слоя теста и 2 слоя масла).

Тесто посыпать мукой и раскатать до толщины 1–2 см, смести с него лишнюю муку и сложить вчетверо. Снова раскатать и сложить.

В результате всех операций получится пласт с 32 слоями масла. При закатке 200–300 г масла тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет. При закатке 100–200 г масла можно делать 8–16 слоев, т.е. складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны.

Разделять тесто следует в прохладном помещении при температуре воздуха не выше 20 °С. При более высокой температуре тесто надо время от времени охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпечки вытечет.

СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО (ВАРИАНТ 1)

Из этого пышного несладкого теста готовят изделия и со сладкими, и с несладкими начинками. Но следует помнить, что ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении: малейшее отклонение от рекомендаций приводит к тому, что изделия получаются малослоистыми и грубыми. При увеличении количества дрожжей ускоряется брожение, но их избыток придает изделиям неприятный кислый запах и привкус.

4 стакана пшеничной муки • 400 мл воды • 400–600 г сливочного масла (или сливочного маргарина) • 2 ст. ложки муки для закатки масла • 16 капель лимонной кислоты • ½ ч. ложки соли

Выход готовых изделий — 1200 г

При отсутствии лимонной кислоты ее можно заменить уксусом: 1 ч. ложка 30%-ного уксуса на 2 стакана муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков их следует влить в стакан и добавить в него воду до установленного уровня. В этом случае яйцо заменяет часть воды, предусмотренной рецептом.

Налить в миску воду (или воду вместе с яйцом), добавить лимонную кислоту. Затем всыпать соль и, когда она растворится, влить в просеянную муку. Деревянной лопаточкой (или рукой) замесить тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции.

Если мука поглощает много воды, добавить еще; если тесто получается жидким, прибавить муки.

Месить тесто до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски (примерно 5–8 мин). Затем скатать его в виде шара, положить на посыпанный мукой стол, накрыть салфеткой (или миской, в которой месили тесто) и оставить на 20–30 мин, чтобы оно стало более эластичным и при его раскатке лучше образовывались слои.

Если заменить $\frac{1}{4}$ часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится более пышным и вкусным.

В миске или на столе размять масло (или маргарин) до исчезновения комков, добавить предназначенную для закатки муку (2 ст. ложки) и перемешать ее с маслом. Добавка муки в масло способствует лучшей слоистости теста. Из масла сформовать плоскую четырехугольную лепешку.

Нарезать тесто ножом крестообразно, подсыпать муку и раскатать его так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центр положить заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрыть ее длинными краями пласта и защипнуть края.

Полученный конверт положить на стол, посыпанный мукой, припылить мукой и толстой скалкой, начиная от середины, раскатать в прямоугольный пласт толщиной около 1 см. Затем мягкой щеточкой смести с поверхности теста излишнюю муку и сложить его вчетверо.

Накрыть салфеткой и оставить на 10 мин, после чего перевернуть закатку, посыпать сверху и снизу мукой и снова раскатать до толщины 1 см. Смести муку и опять сложить закатку вчетверо. Охладить тесто в течение уже 20 мин; снова его раскатать и сложить вчетверо.

После охлаждения в течение 30 мин опять раскатать тесто в пласт и сложить его вчетверо. Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется.

Наилучшая температура в помещении, где готовят тесто, — 15–17 °С. Для выстаивания тесто вынести на холод или поставить в холодильник. Во избежание вздутия перед выпечкой наколоть пласт теста кончиком ножа, а края противня побрызгать водой.