



ГОТОВИМ ПИРОГИ

Сборник лучших рецептов



хлеб*соль®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
-----------------------	---

ТЕСТО

• БЕЗДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО	8
• ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	9
• ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	10
• СДОБНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	11

НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

• ГРЕЧЕСКИЙ ПИРОГ «СИРТАКИ» С МАСЛИНАМИ И СЫРОМ	12
• ДВОЙНОЙ А-ЛЯ СБАРРО С ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ	14
• КАЛЬЦОНЕ	16
• КУЛЕБЯКА С ЛОСОСЕМ И ГРИБАМИ	18
• КУРНИК	20
• МЯСНОЙ ПИРОГ «ТУРТЬЕР»	22
• ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	24
• ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ	26
• ПИРОГ С ЛОСОСЕМ И РУКОЛОЙ	28
• ПИРОГ С САРДИНАМИ И ЛИМОННОЙ ЧЕРМУЛОЙ	30
• ПИРОГ СО СПАРЖЕЙ И ШПИНАТОМ	32
• ХЫЧИН С ДОМАШНИМ СЫРОМ	34

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

- КЛАССИЧЕСКАЯ ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ..... 36
- КОФЕЙНЫЙ ТВОРОЖНИК 38
- ПЕРСИКОВО-МИНДАЛЬНЫЙ ТАРТ 40
- ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ
С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ 42
- ПИРОГ «ВИШНЕВЫЙ САД»..... 44
- ПИРОГ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ..... 46
- СКЪЯЧЧАТА СО СЛИВАМИ
И КРАСНЫМ ВИНОГРАДОМ..... 48
- СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ 50
- ТВОРОЖНИК С КЛУБНИКОЙ 52
- ШАРЛОТКА С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ..... 54
- ЩАВЕЛЕВЫЙ ПИРОГ С РЕВЕНЕМ И КЛУБНИКОЙ 56
- ЭЛЬЗАССКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ..... 58
- ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КЛЮКВОЙ И БЕЗЕ..... 60
- ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ ТАТЕН..... 62

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



ВВЕДЕНИЕ

Благодаря рецептам из нашей книги вы сможете приготовить все это без труда.

Помимо подробных инструкций и хорошего настроения вам потребуются еще и качественные продукты. Основной ингредиент выпечки — это мука. Традиционно используется пшеничная высшего сорта. Это мука самого тонкого помола. Она хороша для сладкой выпечки и тортов. Мука первого сорта грубее, но в ней больше витаминов и других полезных веществ. Она подойдет для несладких пирогов и кулебяк. Цельнозерновая мука — самая полезная, но выпечка из нее получается слишком жесткой, поэтому если вы хотите использовать именно этот сорт, то лучше смешать его с мукой более тонкого помола.

Еще один важный компонент выпечки — это дрожжи. По сути, дрожжи — это грибок, состоящий всего из одной клетки. Он быстро размножается и выделяет углекислый газ, который разрыхляет тесто — делает его пышным и нежным. Дрожжи бывают прессованные и сухие. Прессованные дрожжи обладают отличной бродильной активностью и, если на них есть ГОСТовская маркировка, не имеют в своем составе дополнительных примесей и химикатов. Хранятся они только в холодильнике и не дольше 20 дней. Сухие дрожжи имеют более длительный срок хранения, но уступают по бродильной активности. Производители часто добавляют в них вещества, ускоряющие процесс брожения. Используя сухие дрожжи, обязательно следуйте инструкции на упаковке. Некоторые виды дрожжей нужно предварительно растворить в молоке или воде. Другие добавляются непосредственно в муку.

Альтернатива дрожжам — химические разрыхлители теста. К ним относятся пищевая двууглекислая сода и углекислый аммоний. Также в продаже имеются готовые смеси пекарских порошков и разрыхлителей сходного состава и действия.

Обязательно добавляют в тесто сахар. Он улучшает качество теста и особенно необходим для нормальной деятельности дрожжевой клетки.