

Наталья Антипова
Готовим дома. Часть 1. Пироги и пирожки. Простые
и уютные домашние рецепты



Наталья Антипова
Готовим дома.
Часть 1. Пироги
и пирожки

Простые и уютные
домашние рецепты

ISBN 9785449084019

Аннотация

Размышления о том, как вкусно и красиво готовить дома. Рецепты приготовления пирожков и пирогов из разных видов теста с самыми разнообразными начинками.

Готовим дома. Часть 1. Пироги и пирожки Простые и уютные домашние рецепты

Наталья Антипьева

*Меня зовут Наталья Антипьева, я кулинар-любитель
и фотограф кулинарных рецептов из Томска.*

© Наталья Антипьева, 2018

ISBN 978-5-4490-8401-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Я долгое время работаю фудфотографом и кулинаром на многих сайтах в Интернете.

Моя цель – научить вас полюбить готовить вкусно и красиво! Не просто научить готовить, а именно полюбить этот процесс! Поверьте, как только вы поймете, что вам нравится готовить, красиво подавать самую простую еду – это сразу оценят ваши друзья и семья. Ведь, готовя с любовью, человек становится счастливее сам, и делает этим счастливее окружающих. И еда, приготовленная с любовью, как давно известно, приносит не только насыщение, но и духовное удовлетворение.

Я предлагаю вам готовить из натуральных продуктов. Это предполагает, что на страницах этой книги вы не встретите рецептов из крабовых палочек, маргарина и тому подобного «зелья». Единственное нарушение этого правила – иногда в салатах я использую промышленный майонез, но при этом беру марки хороших производителей, отвечающих за качество своей продукции. Все фотографии, которыми сопровождаются рецепты, я делаю сама.

Большинство рецептов относится к бюджетной категории, не требуют особых заморочек и доступны всем, будь это выпечка, первые блюда или закуски.

Это 1 часть книги, она включает рецепты моих многочисленных пирогов и пирожков, часть которых давно размещена на кулинарных сайтах – пройдя по указанным ссылкам вы можете познакомиться с пошаговыми фотографиями процесса. В интернете удобно смотреть рецепт, когда он под рукой. Книгу же можно скачать и поместить в переносной планшет или смарт, которыми можно пользоваться автономно.

Желаю вам порадовать себя и своих близких отличной выпечкой!

Итак, приступим!

ПИРОЖКИ

ДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ



Пирожки с творогом¹

Ингредиенты для теста:

молоко – 200 мл, крахмал – 30 мг, мука – 300—350 г, яйца – 1 шт., сухие дрожжи – 1 ч.л., сахар – 1 ч.л., подсолнечное масло – 50 мл, соль – 0,5 ч.л.

Ингредиенты для начинки:

творог – 200 г, яйца – 1 шт., сахар – 2,5 ст. л.

Будем печь дрожжевые пирожки со сладким творогом – это очень вкусно, к тому же полезно – ведь, как утверждают врачи, кальций из творога после запекания усваивается наиболее полно, чем из обычного.

В этом рецепте я даю базовый алгоритм выпечки дрожжевых пирожков.

Совет. Все компоненты для приготовления дрожжевого теста, как и начинка для пирогов и пирожков, должны быть комнатной температуры.

Тесто

Для выпечки пирожков приготовьте дрожжевое тесто, для которого сначала сделайте опару: теплое молоко смешайте с сахаром, добавьте сухие дрожжи и пару столовых ложек муки. Подождите пока дрожжи забродят – при этом смесь поднимется «шапочкой». После этого в нее добавьте яйцо, подсолнечное масло (можно и сливочное), посолите и постепенно добавляйте просеянную муку. Сначала я размешиваю тесто вилкой, а потом, когда оно становится круче, уже домешиваю руками (обычно надеваю перчатки). Емкость с тестом затяните пищевой пленкой, сверху накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 1—2 часа. Когда тесто поднимется первый раз – обычно через 50—60 минут – подбейте его и снова оставьте для подъема. Когда тесто поднимется второй раз, можете приступать к формовке выпечки.

начинка

В конце второго часа подъема теста приготовьте творожную начинку.

¹ <https://webspoon.ru/receipt/pirozhki-s-tvorogom>

Для начинки лучше возьмите жирный творог. Если ваш творог имеет жирность меньше 5%, то вкуснее получится, когда в него добавите пару столовых ложек сливочного масла. Если ваш творог слишком мокрый – подвесьте его в марле над раковиной, чтобы стекла сыворотка. Затем творог разомните, добавьте в него яйцо и сахар. Хорошо перемешайте начинку, можно добавить корицу или ваниль – это не помешает.

формовка пирожков

Подсыпьте стол мукой, выложите на него тесто. Раскатайте тесто в колбаску. Нарезьте колбаску на одинаковые кусочки, места среза опустите в горку муки и раскатайте примерно одинакового размера сочни.

Сформируйте пирожки, положив на каждый сочень творожную начинку. Края соедините, можно красиво залепить «косичкой» – так будет прочнее. Чтобы пирожки красиво зарумянились, смажьте их поверхность взбитым яйцом. Выложите пирожки на смазанный маслом или проложенный пекарской бумагой противень. Сейчас доступны силиконовые коврики – они удачно заменяют все прежние приспособления от пригорания.

выпечка

Выпекать пироги раньше было принято с расстойкой – готовые пироги укладывали на противни и давали им время подняться. Ведь выпекали в русской печи – а она к этому времени уже была нагрета. Сейчас нет такой необходимости, поэтому я давно практикую способ установки противня с пирогами – только дрожжевыми! – в холодную духовку. Затем духовку включаю на 150 градусов – постепенно нагреваясь, она дает возможность подниматься выпечке. Когда духовка разогреется (каждый свою духовку знает лучше, поэтому время точно указать невозможно), температуру можно увеличить до 170—180 градусов. Выпекайте до зарумянивания. Готовые пирожки снимите с противня, укройте полотенцем – дайте немного «отдохнуть», отлежаться, отмякнуть. Когда пироги остынут, подавайте их на стол! Приятного аппетита!

ДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОЖКИ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ



Пирожки с яйцом и зеленым луком²

Ранней весной, когда только пробиваются первые ростки, в огородах буйно зеленеет лук-батун. Хозяйки сразу начинают щипать его перышки и готовить разные вкусные блюда – кладут его в окрошку, щи, салаты, делают «зеленое масло». Не обходят стороной и выпечку. Пожалуй, самые любимые и распространенные в это время разнообразные пирожки и пироги с яйцом и зеленым луком – дрожжевые, заливные, песочные. Сейчас мы имеем возможность стряпать такие пироги круглогодично – ведь не проблема купить зеленый лук и, тем более, яйца.

Ингредиенты для теста:

Вода – 150 мл, молоко – 100 мл, мука – 750 г, сахар – 30 г, яйца – 1 шт.,
дрожжи сухие – 10 г, соль – 10 г.

Ингредиенты для начинки:

яйца – 4 шт., сливочное масло – 20 г, пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Совет: чтобы начинка получилась сочнее, добавьте в нее немного сливочного (или растительного) масла. Пикантность начинке придает добавление тертого сыра.

Тесто приготовьте аналогично алгоритму из первого рецепта.

Для начинки сварите вкрутую яйца, очистите их от кожуры, измельчите любым способом – либо яйцерезкой, либо обычной вилкой. Мелко порежьте зеленый лук. Смешайте с яйцами, посолите, добавьте растопленное или измельченное масло.

Когда тесто подойдет, разделайте его и раскатайте. Сформируйте небольшие пирожки, смажьте их взбитым яйцом и уложите на противень. Выпекайте, аналогично первому рецепту.

ПЕСОЧНЫЕ ПИРОЖКИ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Эти маленькие пирожки отлично подойдут не только к чаю, но еще и как закуска на любой праздник, будь то свадьба или Новый год. Готовят их из мягкого песочного теста, в данном случае я добавила к стандартному набору его компонентов сметану.

Совет: песочное тесто можно приготовить не только на сливочном масле или маргарине (чего я, повторяю, с последним не делаю никогда). Для него отлично подходит любой плавкий жир: свиной, гусиный, куриный.

² <https://webspoon.ru/receipt/belyashi-s-kurinym-farshem>



Закусочные пирожки³

Ингредиенты для теста:

мука – 2,5 стакана, жир гусиный – 80 г, сметана – 60 г, яйца – 1 шт., разрыхлитель – 1 ч.л., соль – 1 щепотка.

Ингредиенты для начинки:

лук зеленый – 1 пучок, яйца – 3 шт, соль – по вкусу, подсолнечное масло – 30 мл.

Приготовьте тесто. Для этого просейте в миску муку, смешайте ее с разрыхлителем. Добавьте жир, яйцо и сметану, посолите. Перемешайте все ингредиенты и замесите мягкое, отстающее от рук тесто. Если муки не достаточно, то добавьте еще. Тесто положите в пакет и поместите на некоторое время в холодильник.

Теперь займитесь начинкой. Сварите вкрутую яйца, остудите, измельчите, как в предыдущем рецепте. Мелко нарежьте зеленый лук. Добавьте масло и хорошо перемешайте, можно перемять начинку руками – так она станет сочнее и однороднее.



Начинка из зеленого лука и яиц.

Тесто раскатайте в пласт, толщиной 0,5—0,6 см. Вырежьте стаканом или специальной вырезкой кружки, положите на каждый немного начинки и защипите края. Можно смазать их белком. Поверхность пирожков смажьте взбитым яйцом.



Поставьте в нагретую до 180 градусов духовку и выпекайте до зарумянивания. Готовые пирожочки остудите и подавайте на блюде на закусочный стол.

ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ



Жареные пирожки⁴

Вспомните обычные пирожки с мясом из кулинарии – их готовят с отварной или обжаренной говядиной, и обычно они выходят суховатыми, даже безвкусными. Поэтому в этом рецепте я предлагаю вам сделать начинку сочной, а тесто используется просто воздушное!

Ингредиенты для теста:

мука – 800 г, молоко – 300 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 100 г, сахар – 2 ст. л., соль – 1 ч. л., дрожжи сухие – 10 г.

Ингредиенты для начинки:

говядина – 150 г, сливочное масло – 20 г, капуста белокочанная – 200 г, петрушка – пара веточек, соль – по вкусу.

замес теста

Разведите дрожжи в тёплом молоке, добавьте по ложке муки и сахара. Размешайте, получится опара. Дайте ей забродить – подняться шапочкой.

Когда опара поднимется, введите в нее остальные продукты для теста. Постепенно вмешайте просеянную муку, замесите однородное тесто. Оно будет слегка липким.

Накройте его пленкой и полотенцем и поставьте на час-полтора в теплое место. Тесто увеличится в объеме, через час подбейте его и снова дайте подняться.

приготовление начинки

Для начинки используйте жареное или отварное мясо, капусту, зелень петрушки.

Мясо измельчите в комбайне или прокрутите через мясорубку.

Капусту мелко нашинкуйте, опустите в кипяток и несколько минут бланшируйте, затем откиньте на дуршлаг и отцедите всю воду.

Соедините в миске перекрученное мясо, капусту, добавьте мелко нарезанную петрушку. По вкусу посолите, поперчите черным молотым перцем.

Формовка и жарка пирожков

Подोшедшее тесто разделайте на колбаски, нарежьте из них кусочки и раскатайте. Выложите начинку, залепите края, дайте пирожкам постоять для расстойки. Когда пирожки поднимутся, нагрейте масло и начинайте жарить с двух сторон на среднем огне, переворачивая. Горячие, пышные, запашистые пирожки подавайте сразу со сладким чаем с лимоном!

ПИРОЖКИ-ПЕЛЁНКИ С КАПУСТОЙ

Эти пирожки я назвала пелёнками по способу их лепки – начинка закручивается в тончайшее тесто, словно младенец в пеленку.



Пирожки-пелёнки с капустой⁵

Сразу предупреждаю – очень трудоемкий процесс раскатывания теста – ведь оно нужно тончайшее! Но методика лепки и результат интересны, а уж как вкусны такие пирожочки!

Ингредиенты для теста:

мука – 1 стакан, масло подсолнечное – 60 мл, вода – 60 мл, соль – четверть чайной ложки.

Ингредиенты для начинки:

капуста белокочанная – 500 г, лук репчатый – 30 г, жир или масло подсолнечное – 30 г, соль и чёрный перец по вкусу.

1. Сначала сделайте тесто. Смешайте муку с солью. Постепенно добавьте всю воду и масло по частям, замесите тесто. Оно получится мягким, эластичным. Тесто положите в пленку и отправьте в холодильник на полчаса.

2. Для приготовления начинки нарежьте мелко лук и нашинкуйте капусту. На разогретом масле сначала обжарьте лук, потом добавьте капусту и продолжите обжарку. Заправьте черным молотым перцем, солью по вкусу. Готовую начинку остудите.

3. Тесто раскатайте колбаской и разрежьте ее на 8—9 кусочков. Каждый кусочек раскатайте скалкой очень-очень тонко, буквально до прозрачности в овальные лепешки размером 21—19 см.

4. На каждую раскатанную таким образом лепешку выложите начинку – одну-две чайных ложки – на край, и заверните конвертиком. Запеленайте, одним словом.

5. Выложите пирожки на пекарскую бумагу или силиконовый коврик, смажьте яйцом и поставьте выпекаться при 200 градусах минут 20—30.

Ешьте и горячими, и охлажденными. Очень вкусно!

Пирожки «медвежьи ушки»

Медвежье ухо напоминают эти пирожки своей формой, как утверждает автор рецепта. Хотя многие спорят, что у медведя уши-то как раз круглые – но оставим это на суд спорщиков, а займемся пирожками.



Пирожки⁶

Ингредиенты для теста:

мука – 500 г, масло сливочное – 100 г, молоко – 190 мл, дрожжи сухие – 10 г, сахар, соль – по 1 ч. ложке.

Ингредиенты для начинки:

куриный окорочок копченый – 1,5 шт., яблоко – 30 г., лук – 30 г, сливочное масло – 0,5 ст. ложки, сыр – 10 г.

Приготовьте тесто

Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте сахар, дайте забродить.

В растопленное сливочное масло добавьте полученную смесь. Вмешайте муку. Замесите мягкое тесто, положите его в холодильник. Такое тесто можно хранить в холодильнике до 3 суток (может, и больше, не проверяла).

Приготовьте начинку

Лук нарежьте мелким кубиком, обжарьте его слегка на разогретом масле, добавьте нарезанное кубиком яблоко. С копченого окорочка снимите кожу, нарежьте мясо аналогичным мелким кубиком и соедините с обжаркой. Натрите сыр, добавьте его в начинку и хорошо все перемешайте.

Лепка пирожков

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте квадратами 8х8 см. На каждый квадратик в центр выложите начинку и соедините края «косыночкой», а затем соедините уголки, словно у пельменя. Раскатанное на столе тесто очень быстро сохнет, поэтому прикрывайте его пленкой.

Пирожки выложите на противень на бумагу, смажьте яйцом или майонезом/сметаной. Выпекайте до зарумянивания (минут 20).

Такие пирожки отлично подойдут как закуска, как дополнение к супам, бульонам.

ПИРОГИ

Пироги – отдельный большой раздел выпечки. Пироги готовят из разных видов теста – дрожжевого, слоеного, бисквитного и др. – с самыми разнообразными начинками – мясными, рыбными, овощными, фруктовыми и др. Пироги есть в каждой национальной кухне, причем в каждой есть какие-то свои особенные, традиционные пироги.

Познакомимся с некоторыми из них.

ПИРОГ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И ШПИКАЧКАМИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА



Пирог из слоеного теста⁷

Приготовьте очень сытный, вкусный, чисто «мужской» пирог из слоеного теста. Готовить его совершенно не обременительно. Слоеное тесто свободно в продаже – заморачиваться с его приготовлением дома не нужно. Хотя, если вы фанат самостоятельной выпечки от начала до конца, то это вполне реально, хоть делать тесто не быстро и довольно трудоемко.

Пирогу по этому рецепту будут особенно рады мужчины – он изумительно подходит к пиву! Ведь в нем оптимальное сочетание кислой капусты и жирненьких шпикачек (советую брать шпикачки с более натуральным составом).

Ингредиенты:

Тесто слоеное дрожжевое – 500 г

Капуста квашеная – 200 г, масло подсолнечное – 60 г, шпикачки – 250 г, лук репчатый – 60 г, яйца – 1 шт.

Тесто, если оно замороженное, разморозьте и дайте ему расстояться. Приготовьте начинку. Для этого хорошо промойте квашеную капусту.

Совет: если капуста слишком кислая, то подержите ее после промывки в горячей воде, добавьте немного сахара.

На разогретом подсолнечном масле обжарьте до прозрачности нарезанный мелким кубиком репчатый лук. Добавьте на сковороду к луку промытую и хорошо отжатую капусту, продолжайте жарить на среднем огне. Добавьте немного воды и потушите капусту под крышкой до готовности. Важно, чтобы она получилась не вареной и не пережаренной, а сохраняла свою сочность, выпарите всю жидкость.

Шпикачки очистите от оболочки и нарежьте произвольными дольками.

Пласт слоеного теста разделите на две части: на 1/3 и 2/3 объема. Раскатайте больший пласт и выстелите им дно формы для выпечки, вылепив небольшие бортики. Выложите слой теплой капусты (не горячей) и сверху уложите слой шпикачек.

Оставшееся тесто раскатайте и нарежьте так, чтобы получилась сетка. Прикройте полученной сеткой пирог и слепите плотно края (как на фото). Смажьте взбитым яйцом.

Выпекайте пирог при 180 градусах минут 25—30.

Готовый пирог перенесите на доску, положив на нее пекарскую бумагу или бумажное полотенце. Прикройте хлопчатобумажной или льняной тканью до остывания.

Подавайте пирог с чаем, молоком, для мужчин – с пивом.

ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ НА КЕФИРЕ

Этот пирог можно отнести к категории «гости на пороге». Именно потому, что его готовить и не сложно, и не долго. Компоненты для пирога используются те, которые всегда найдутся в холодильнике. Фрукты или ягоды для начинки тоже можно взять любые, даже замороженные. Пирогом с удовольствием угощаются и взрослые, и дети.



Пирог на кефире⁸

Ингредиенты для теста :

сливочное масло – 150 г, разрыхлитель – 1 ч.л., яйца – 2 шт., кефир – 50 мл, мука – 250 г, сахар – 220 г.

Ингредиенты для начинки:

абрикосы – 4 шт., сливы – 4 шт.

Приготовьте тесто. Для этого в миске разотрите размягченное (но не растопленное!) сливочное масло с сахаром.

Продолжая растирать, добавляйте остальные компоненты – кефир, яйца по одному, постепенно вводите муку и разрыхлитель.

Замесите однородное тесто, оно должно быть густоты сметаны.

Фрукты промойте, осушите, нарежьте пополам, удалите косточки. Если фрукты крупные, как у меня, то разрежьте их еще раз, чтобы получились четвертинки.

Форму для выпечки смажьте маслом, присыпьте манной крупой (или вместо всего этого выстелите пекарской бумагой).

Вылейте в форму тесто. По его поверхности распределите четвертинки фруктов. Посыпьте фрукты сахаром или сахарной пудрой.

Выпекайте пирог в нагретой до 180 градусов духовке 35—45 минут.

Готовый пирог осторожно выньте из формы, остудите и нарежьте на порции. Подавайте к чаепитию.

ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ/ПОВИДЛОМ

Приготовление этого быстрого пирога тоже не затруднит даже начинающего кулинара! Он готовится из песочного теста, которое можно купить в магазине или быстро приготовить самим. Причем сделать это можно заранее, такое тесто можно хранить в холодильнике 2—3 дня.



Пирог с земляничным вареньем⁹

Ингредиенты для теста:

Сливочное масло – 50 г, мука пшеничная – 260 г, яйца – 1 шт., сахар – 120 г, сметана жирная – 50 г.

Ингредиенты для начинки – любое густое варенье или повидло.

Приготовьте тесто. Для этого в миске для замеса смешайте и хорошо разотрите яйцо с сахаром. Добавьте сливочное масло и сметану, перемешайте.

Постепенно вводите муку, можно добавить корицу. Замесите однородное мягкое тесто. Положите его ненадолго в холодильник.

Затем разделите тесто на две неравные части – одну больше, для основания, вторую – поменьше, для украшения.

Раскатайте тесто в лепешку и выстелите ею дно формы для выпечки, выложив бортики. Выложите начинку из густого варенья. Из остатков теста нарежьте полоски и переплетите по поверхности в виде сетки.

Поставьте пирог в нагретую до 180 градусов духовку на 20—25 минут.

Готовый пирог остудите, нарежьте на порции и подавайте к чаю.

Saftkuchen / Немецкий пирог с земляникой

Рецепт этого пирога пришел к нам из немецкой кухни. В быту его зовут проще – кук. Скажешь название – и сразу представляется что-то пушистое и воздушное! И это соответствует

действительности, за счет специальной посыпки – штрейзеля пирог действительно становится рвассыпчато-пушистым. Уникальный рецепт не содержит начинку, но у нас пирог с ягодами.



Saftkuchen¹⁰

Ингредиенты для теста:

мука – 350 г, сахар – 60 г, дрожжи – 7 г, молоко – 130 мл, сливочное масло – 60 г, яйцо – 1 шт., соль – щепотка.

Ингредиенты для штрейзеля (штройзеля):

масло сливочное – 100 г, сахар – 150 г, мука – 150 г.

Ингредиенты для начинки:

земляника лесная – 100 г, сахар – 30 г, крахмал – 5 г.

В емкость для замеса теста просейте муку горкой. Дрожжи с сахаром растворите в теплом молоке, добавьте эту смесь в углубление, сделанное в муке. Перемешайте, дайте постоять минут 10, чтобы дрожжи забродили.

Добавьте масло, яйцо, посолите.

Вымесите мягкое тесто, затяните емкость пленкой, прикройте полотенцем и поставьте на полчаса в тепло.

Пока тесто подходит, займитесь приготовлением штрейзеля. Для этого смешайте муку с сахаром, натрите на крупной терке замороженное масло. Быстро перемешайте вилкой, а потом перетрите руками в крошку, стараясь не согреть масло пальцами.

Для выпечки смажьте маслом форму и выложите в нее тесто, разминая его руками по всей площади. Должен получиться слой в 1 см (самый распространенный размер формы).

Слой теста можно присыпать крахмалом или смазать оливковым маслом (эти приемы используются для того, чтобы тесто не отмокло под ягодами).

Теперь выложите слой перебранных сухих ягод, присыпьте их сахаром.

Всю поверхность пирога засыпьте сладкой крошкой штрейзеля.

Выпекайте при 190° С минут 30—40, проверяйте готовность деревянной шпажкой или зубочисткой.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ



Лимонный пирог¹¹

Еще один очень простой и очень вкусный пирог! Выпекается просто, только обязательно остудите его полностью перед нарезкой, чтобы пирог не развалился. Легкая кислинка, аромат лимона вряд ли кого оставят равнодушным! По крайней мере, я не встречала такого!

Ингредиенты:

мука – 480 г, сахар – 2 стакана, яйца – 2 шт., лимон – 2 шт., сливочное масло – 210 г, разрыхлитель – 1,5 ч.л.

Возьмите масло комнатной температуры, добавьте сахар (1 стакан, второй – в начинку), перемешайте, перетирая смесь, это удобно делать большой вилкой.

Вмешайте в смесь яйца, перемешайте. Постепенно введите муку, замесите тесто. Оно получается эластичным и гладким. Разделите его на две неравных части – 1/3 и 2/3. Меньшую часть упакуйте в полиэтиленовый пакет и отправьте в морозильник, большую – на нижнюю полку холодильника.

Лимоны хорошо вымойте со щеткой, разрежьте на четвертинки, удалите косточки и отправьте в блендер или комбайн с крупной решеткой. Хорошо измельчите вместе с кожурой. Добавьте сахар, перемешайте.

Достаньте из холодильника тесто. Большую часть выложите на дно формы – или раскатайте в круг, или просто выстелите тесто, распределяя его руками, вылепите бортики в 1 см.

В эту полученную чашу вылейте лимонную начинку.

Теперь возьмите мерзлое тесто и натрите его на крупной терке в эту полученную чашу с лимонной начинкой.

Духовку нагрейте до 180 градусов, поставьте пирог и выпекайте 25—35 минут.

Готовый пирог полностью остудите в форме, лишь потом нарежьте на порции. Это очень вкусно!

ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С КАБАЧКАМИ



Слоеный пирог с кабачками (а-ля пицца)¹²

Этот пирог удобно делать из готового слоеного теста. Он очень похож на пиццу. Пирог не только выглядит очень аппетитно, он на самом деле очень сочен и вкусен!

Ингредиенты для основы:

кетчуп – 50 г, твердый сыр – 150 г, майонез – 20 г, слоеное безжировое тесто – 400 г.

Ингредиенты для начинки:

кабачок свежий – 1500 г, морковь – 30 г, масло подсолнечное для жарки – 60 г, мука для панировки – 2 ст. л., чеснок – 2 зубчика, петрушка – несколько веточек.

Для приготовления использован кабачок среднего размера и средней спелости – у него уже есть сердцевина с семенами, поэтому кабачок очистите от кожицы, вырежьте сердцевину. Нарежьте его кружками, потом на четвертинки. Получившиеся четвертинки колец кабачка обваляйте в муке и обжарьте на разогретом масле.

Морковь натрите на терке, добавьте к обжаренному кабачку. Нарежьте зелень, раздавите и мелко нарежьте чеснок. Заправьте начинку.

Слоеное тесто раскатайте по размеру противня вашей духовки. сыр натрите на крупной терке. Хорошо промажьте слой теста кетчупом, выложите кабачковую начинку. Поверхность начинки покройте слоем сыра и нанесите майонезную сетку. Под такой сеткой сыр не превратится в «подметку», а останется мягким, но зажаристым.

Поставьте противень в нагретую до 180 градусов духовку на полчаса.

Вот и все – ароматный, сочный пирог с кабачками на хрустящем поджаренном основании готов!

ВИНОГРАДНЫЙ ПИРОГ



Пирог с виноградом¹³

Фруктовые пироги любят все, ведь подавать их можно и на завтрак, и на перекус с чаем, кофе, кто-то любит с компотом. Пироги с виноградом – моя особая слабость. Виноград придает пирогу сочность, красоту. Важно, чтобы он был без косточек, поэтому ягоды лучше брать целые. Я чаще использую кишмиш – он и сладкий, и сочный, и ягоды в большинстве своем не лопаются. Подходит и зеленый, и черный виноград. Смотрите на фото – какой красивый срез получается!

Ингредиенты:

мука – 250 г, жирная сметана – 3 ст. л., сахар – 150 г, рафинированное подсолнечное масло – 80 мл, молоко – 50 мл, виноград кишмиш – 250 г, крахмал – 3 ст. л., яйца – 2 шт. и пряности по вкусу – корица, имбирь.

1. Яйца хорошо перетереть с сахаром.
2. Добавить к яйцам молоко, сметану, масло, щепотку сухого молотого имбиря, корицу.
3. Муку смешать с разрыхлителем, добавить крахмал.
4. Смешать сухие компоненты с жидкими. Полученную массу перемешать до однородности.
5. Форму для выпечки смазать маслом и присыпать манной крупой.
6. Вылить тесто в форму, по поверхности распределить ягоды кишмиша.
7. Выпекать около 45 минут в разогретой до 180 градусов духовке. Остудить немного в форме и осторожно вынуть.
8. Нарезать на порции и подавать к чаю.

Фыдчин – осетинский пирог с мясом

Познакомимся с национальной осетинской кухней на примере пирога с мясом – фыдчина. Для этого традиционного пирога начинку из говядины нужно в идеале нарезать очень мелко острым ножом. Сейчас с этой задачей благополучно справляется техника, поэтому процесс стал намного проще. Но помните, что мясо не должно быть просто прокручено в фарш – оно должно состоять из отдельных кусочков, для чего используйте очень крупную решетку вашего измельчителя. Именно это придает фыдчину сочность.



Фыдчин¹⁴

Осетинские пироги имеют особый состав теста – оно без яиц, зато на сыворотке, кефире, сметане или молоке, что делает его необыкновенно мягким. В настоящем осетинском пироге должно быть много начинки, а тесто раскатывается очень-очень тонко.

Ингредиенты для теста:

вода – 100 мл, молоко – 100 мл, подсолнечное масло – 50 мл, сметана – 50 мл, мука – 500 г, дрожжи сухие – 10 г, сахар – 1 ч.л., соль – 1 ч.л.

Ингредиенты для начинки:

говядина – 250 г, вода – 50 мл, лук репчатый – 0,5 шт., чеснок – пару зубчиков, соль, перец чрный молотый.

Приготовление теста

1. Разведите в теплой воде дрожжи с сахаром. Дождитесь, пока пойдут пузырьки.
2. На стол или в тазик просейте горкой муку, сделайте «колодец» – углубление, и вылейте в него дрожжевую смесь.
3. Добавьте остальные ингредиенты, замесите тесто, добавляя в углубление муку с краев «колодца».
4. В чистую посуду налейте подсолнечное масло, искупайте в нем тесто со всех сторон и оставьте на 1 час подниматься в теплом месте, прикрыв пленкой и тканью.

Приготовление фарша

1. Теперь займитесь приготовлением фарша. Для этого хорошую говядину нарежьте и измельчите любым способом, учитывая требования к фаршу (выше).
2. Добавьте в фарш измельченный лук и чеснок.
3. К фаршу для сочности добавьте воду (если есть – любого бульона), масло, посолите, поперчите.
4. Хорошо фарш выбейте руками.

Формовка пирогов

1. Тесто разделите на 3 части (для трех пирогов).
2. Каждую часть разрежьте на две неравные доли. БОльшую руками разомните руками в тонкий пласт около 0,5 см (без скалки, это поначалу будет сложновато).
3. Выложите полученную лепешку в круглую форму для выпечки, сформировав бортики.
4. На лепешку положите слой подготовленного фарша.

5. Вторую часть теста аналогичным образом превратите в лепешку и прикройте пирог, прочно зашивая края.
6. Сделайте в центре крест-накрест надрез верхнего слоя теста или проколы вилкой.
7. Поверхность смажьте взбитым и разбавленным водой яйцом или маслом.

Выпечка пирогов

1. Духовку нагрейте до 180 градусов.
 2. Форму с пирогом поставьте в нижнюю часть, чтобы низ пирога поджарился первым.
 3. Затем перенесите пирог в среднюю часть духовки или даже верхнюю.
 4. Когда пирог зарумянится и пойдет особый аромат – он готов.
- Фыдчин очень сочный и вкусный, подавайте его горячим.

РУМЫНСКИЙ ПИРОГ С МЯСОМ

Этот вкуснейший пирог выпекается из творожного теста с очень сочной начинкой из мясного фарша со сметаной. В качестве пряности принято добавлять майоран.



Румынский пирог¹⁵

Внешне этот пирог отличается шахматным рисунком, который выкладывается кунжутными дорожками.

Ингредиенты для теста:

творог (5%) – 220 г, масло сливочное (82,5%) – 160 г, мука – 260 г, соль – 1 ч.л.

Ингредиенты для начинки:

фарш мясной – 500 г, подсолнечное масло – 1 ст. л., сметана – 1 ст. л., лук репчатый – 30 г, 1 яйцо и желток для смазки, кунжут – 2 ст. л., соль, зелень, пряности.

Приготовление теста

1. В миску просейте муку.
2. Прямо в муку натрите на крупной терке холодное сливочное масло.
3. Добавьте творог, посолите и замесите тесто.
4. Заверните тесто в пленку и оставьте в холодильнике на 10—12 часов (на ночь).

Приготовление начинки

1. На разогретой сковороде с маслом обжарьте мясной фарш вместе с луком.
2. Добавить майоран. Хорошо перемешайте и остудите.
3. В остывший фарш добавьте мелко нарезанную зелень, яйцо, сметану. Перемешайте.

Лепка и выпечка пирога

1. Достаньте из холодильника тесто.
2. Разделите его на 3 неравные части.
3. Раскатайте большую часть в пласт толщиной 0,5 см. Это удобнее делать прямо на пекарской бумаге на противне.
4. Выложите начинку.
5. Раскатанной второй частью теста накройте пирог и защипайте края косичкой.
6. Из оставшегося теста нарежьте полоски и выложите их крест-накрест по поверхности.
7. Смажьте пирог яйцом.
8. Нанесите узор – через клеточку присыпьте квадраты, получившиеся на поверхности, кунжутными семечками.
9. Выпекайте при 180—190 градусах до готовности около получаса.