

П90 **Путан, Оксана Валерьевна.**
Любимые русские пироги: подробные пошаговые рецепты / Оксана
Путан. – Москва : Эксмо, 2020. – 120 с. : ил. – (Кулинарная школа Ок-
саны Путан).

Оксана Путан – профессиональный повар, автор кулинарных книг и извест-
ный кулинарный блогер. Ее рецепты отличаются практичностью, доступ-
ностью и пользуются огромной популярностью в русскоязычном интернете.
Это третья книга автора о самом вкусном и ароматном – настоящих русских
пирогах и выпечке!

Даже новички на кухне легко готовят по ее рецептам. Оксана описывает
процесс приготовления настолько подробно и понятно, что вам остается толь-
ко наслаждаться готовкой и не тратить время на лишние усилия. Готовьте лег-
ко и просто!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-92160-7

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА ОКСАНЫ ПУТАН

Путан Оксана Валерьевна
ЛЮБИМЫЕ РУССКИЕ ПИРОГИ

Фото на обложке *Ю. Лисняк*
Фото в книге *Ю. Лисняк, О. Путан, К. Черкасовой*

Ответственные редакторы *С. Ильичева, М. Васильева*
Художественный редактор *Е. Мишина*
Дизайн *Ю. Анохиной*
Корректор *Л. Воробьева*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
Art Konovalov, Sutichak, Katsiaryna Pleshakova, Artem Efimov / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндүрүш: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин : www.book24.ru
Интернет-магазин : www.book24.kz
Интернет-дукен : www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан, ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 01.11.2019. Формат 60x84¹/₈.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.
Доп. тираж 3000 экз. Заказ

ISBN 978-5-699-92160-7



В электронном виде книгу издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:

СОВМЕСТНО С



16+

⇒ **оксана путан** ⇒

любимые русские ПИРОГИ

**подробные пошаговые
рецепты**





⇒ **оксана путан** ⇒

любимые русские ПИРОГИ

**подробные пошаговые
рецепты**

**дрожжевое
тесто для
чайников**



Москва
2020



⇒ Содержание ⇒

| | | | |
|---|-----------|-------------------------------|-----------|
| ОТ АВТОРА..... | 6 | Батон нарезной сдобный..... | 30 |
| ПРО ДРОЖЖИ | 7 | Булочки с изюмом сдобные..... | 33 |
| ПОЧЕМУ ВАЖНА РАССТОЙКА И ОТКУДА БЕРУТСЯ ДЫРОЧКИ В ХЛЕБЕ? | 8 | КАК НАЙТИ СВОЕ ТЕСТО..... | 35 |
| Подовый хлеб на опаре | 10 | Шаньги картофельные | 38 |
| Хлеб формовой из безопарного теста | 14 | Шаньги с сыром..... | 40 |
| Простые булочки | 18 | Оладьи дрожжевые | 42 |
| Морковный хлеб..... | 22 | Пышки питерские..... | 44 |
| КАК ПРАВИЛЬНО ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО | 26 | Блины пустые дрожжевые | 47 |
| ПРО МУКУ | 27 | Сахарные плюшки..... | 50 |
| ПРО СДОБУ..... | 28 | Пирожки с капустой..... | 54 |
| | | Сосиска в тесте..... | 58 |



| | | | |
|---|-----------|---|------------|
| Пирожки с яблоками..... | 60 | Жареные пирожки с картофелем | |
| Кулебяки архангелогородские | 64 | и грибами..... | 92 |
| Ватрушки | 68 | Пирожки с яйцом и луком на один укус | 96 |
| ПРО ДУХОВКИ..... | 70 | Баранки..... | 99 |
| Булочка школьная с посыпкой | 72 | Пирожки-сердечки с творогом и зеленью | 102 |
| Булочки с корицей..... | 74 | «Семейка» с курагой | 104 |
| Слойка свердловская..... | 77 | Пирог овощной | 106 |
| Рулеты маковые с шоколадной глазурью..... | 79 | Кулебяка на четыре угла | 108 |
| Гребешки с шоколадной пастой | 82 | Пасхальный кулич..... | 114 |
| Пирожки жареные с ливером | 84 | | |
| Беляши школьные..... | 88 | Указатель..... | 118 |



От автора

Русские пироги, пирожки, булочки и прочие шанги и плюшки – это не только дань традициям. Во-первых, это вкусно. Это история и семьи, и страны. Запах свежей выпечки субботним утром наполняет дом уютом и счастьем.

Пироги – это еще и очень экономный способ накормить огромное количество гостей, навсегда зарекомендовав себя богиней кухни. И во-вторых, дрожжевое тесто – это увлекательнейший процесс. Это, осмелюсь сказать, колдовство. Причем доступное любому.

**СЛЕДУЙТЕ ЗА МНОЙ, СТРАНИЦА ЗА СТРАНИЦЕЙ,
И Я НАУЧУ ВАС ПЕЧЬ ГОРЫ ПИРОГОВ АЗАРТНО И ИГРАЮЧИ.**

Я сейчас полностью «расколдую» дрожжевое тесто, и вы поймете, что все абсолютно просто и легко. Начнем с самого простого – с хлеба.

Ну а что может быть проще? Но сначала я вам все объясню про дрожжи.

Про дрожжи

ДРОЖЖИ, КОТОРЫЕ ПРОДАЮТСЯ В МАГАЗИНАХ, БЫВАЮТ ДВУХ ВИДОВ.

Сухие и свежие. Ну или «сухие» и «мокрые», если вам так понятнее. Свежие дрожжи продаются в пачках весом 50, иногда 100 г. Раньше они продавались килограммовыми брикетами, но нынче такая большая расфасовка применяется только на производстве.

Все современные дрожжи делаются по одной технологии. Разница между свежими и сухими дрожжами примерно как между свежим пастеризованным молоком с коротким сроком годности, которое необходимо хранить на холоде, и молоком со сроком годности, увеличенным в разы, и не требующим особых условий для хранения, кроме плотно запечатанного пакета. Да, свежие дрожжи оживают быстрее, и процесс созревания теста, который мы привычно называем подъемом, немного ускоряется. Но совсем немного и не принципиально.

И сухие, и свежие дрожжи в момент продажи находятся в законсервированном состоянии. И чтобы запустить процесс, их необходимо оживить. То есть добавить влаги, отчего дрожжи начнут расти.

На многих упаковках с дрожжами пишут «смешайте с мукой». Я категорически против этого. Вдруг у дрожжей нарушен срок или температура хранения и они каким-то образом пришли в негодность? К сожалению, вы узнаете об этом слишком поздно, когда ничего не сумеете исправить, и только испортите тесто.

И ДА, ЧТОБЫ БЫЛИ ПОНЯТНЫ ПРОПОРЦИИ – одна маленькая пачка свежих дрожжей (50 г) по «силе воздействия» равна маленькой пачке (9–13 г) сухих активированных дрожжей. И это совсем не те дрожжи, которые были у наших бабушек, выпечка на которых прописана в старых рецептах. Биоорганизм, конечно, тот же, только технология их приготовления совсем другая.



ПО ВИДУ СЫРЫЕ ДРОЖЖИ ПОХОЖИ НА КУСОЧЕК СЕРОГО ПЛАСТИЛИНА.



СУХИЕ ДРОЖЖИ В ВИДЕ МЕЛКИХ ГРАНУЛ ПРОДАЮТСЯ В ПАЧКАХ ПО 9–13 г.

Нынешние дрожжи дико шустрые и живучие. То есть замочил – и понеслось. А старые были, как те черепахи. Поэтому над ними надо было трястись, как над грудным ребенком. Вот поэтому-то наши бабушки, начиная печь пироги, хлопотали над ними целыми днями напролет. Слабая мука, слабые дрожжи – и действительно,



ИТАК, ДРОЖЖИ – ЭТО БИООРГАНИЗМ, ГРИБОК, КОТОРЫЙ В МОМЕНТ ПОКУПКИ НАХОДИТСЯ В ЗАКОНСЕРВИРОВАННОМ СОСТОЯНИИ. При добавлении воды дрожжи оживают и начинают расти. Скорость роста зависит от качества дрожжей. А не от погоды и настроения.

Дрожжи «для пиццы» и «для сдобы» отличаются тем, что в одни добавляют луковый экстракт, в другие – экстракт ванили. Ни ваниль, ни луковая отдушка на скорость и качество подъема теста не влияют.

Почему важна расстойка и откуда берутся дырочки в хлебе?

ЭТО Я СЕЙЧАС ТОЖЕ ОЧЕНЬ ПРОСТО, НА ПАЛЬЦАХ БУКВАЛЬНО, ОБЪЯСНЮ.

Дрожжи – живые. Они едят и дышат. Едят они сахар в основном. Дышат, как взрослые, – вдыхают и выдыхают. Вдыхают кислород, который мы им поставляем, когда месим тесто и обминаем его. И выдыхают тоже углекислый газ. Прямо как мы. Но в тесте этот газ

пироги во времена былые удавались не всем. Отсюда и множество предубеждений – о том, что плохое настроение, болезнь, погода или «критические дни» влияют на качество теста и его подъем.

Ответственно заявляю – все это ерунда и сказки. Сами посудите: в пекарне, где обычно большинство сотрудников женщины, если верить приметам, выпечка должна получаться только в одном случае из десяти. Ибо кто-то обязательно под приметой попадает, а если нет – то дождь и ветер за окном. Ан нет, пекут отличные хлеба каждый день и в приметы не верят. Вот и вы об этом забудьте.

Даже если вы свою духовку прежде только для хранения сковородок использовали, **ОБЕЩАЮ – С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ СТАНЕТЕ НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМ МАСТЕРОМ.**

О ваших пирогах легенды будут передаваться из поколения в поколение. Потому что дрожжевое тесто удивительно простое.



остается внутри, пузырьками. Постепенно пузырьков становится все больше и больше, и именно поэтому объем теста растет – тесто поднимается. При температуре выше 50 °С дрожжи начинают погибать. А при 220 °С сгорают и пузырьки углекислого газа, оставляя вместо себя дырочки в тесте. Все просто как дважды два.



НО НЕ СТОИТ ЗАБЛУЖДАТЬСЯ

И ДУМАТЬ, что, чем больше раз вы обминаете тесто и даете ему новый толчок, тем больше оно у вас поднимется. Ничего подобного.

Соотношение с мукой просто не даст дрожжам возможностей для роста (выше головы не прыгнут), и в какой-то момент их становится очень много (дрожжи растут и растут, и им становится тесно). Вот тогда-то тесто и перекисает. Важно понимать это и не давать тесту возможности скиснуть. Можно замедлить процесс, поставив тесто в холодильник, если у вас нет возможности заняться выпечкой в нужный момент.

•
**ГЛАВНОЕ – ДАТЬ ДРОЖЖАМ
 И ТЕСТУ (КЛЕЙКОВИНЕ) ВРЕМЯ
 «ПРИЙТИ В ЧУВСТВО»** и ОТОГРЕТЬСЯ ПОСЛЕ
 ХОЛОДИЛЬНИКА. **И ТОЛЬКО ПОТОМ ФОРМИРОВАТЬ
 ЕГО И РАССТАИВАТЬ.**
 •



Идеально – дать тесту возможность подойти три раза. То есть две полноценные обминки и третья обминка в процессе формирования и раскатки. Вот после формирования обязательно готовое изделие должно постоять, чтобы снова набухла клейковина (вернулась эластичность теста) и оно успело наполниться новыми пузырьками, немного «подрасти» и стать мягче после выпечки. Помните об этом в тот момент, когда вам захочется ускорить процесс и поторопить выпечку.

ТЕРПЕНИЕ И ХОРОШИЙ ТАЙМЕР –

вот что понадобится вам
при освоении дрожжевого теста.



⇒ Подовый хлеб на опаре ⇒

ПРЕДЛАГАЮ ВАШЕ ЗНАКОМСТВО С ДРОЖЖЕВЫМ ТЕСТОМ

начать сразу с приготовления хлеба.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 СТАКАН ВОДЫ

25 Г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

2 СТ. ЛОЖКИ САХАРА

1 Ч. ЛОЖКА МЕЛКОЙ СОЛИ

3 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

4 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА

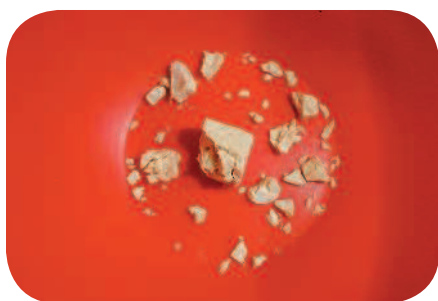


ОПАРА, ИЛИ КВАШНЯ, КАК ЕЕ НАЗЫВАЛИ НАШИ БАБУШКИ И ПРАБАБУШКИ, – ЭТО ЖИДКОЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ТЕСТО. Именно в жидком тесте хорошо расходятся и растут дрожжи.

Так как дрожжи раньше особой подъемностью не отличались, опара была единственной возможностью получить хорошее брожение для дальнейшей выпечки. Если кто-то помнит, раньше в деревнях имелись специальные кадушки для квашни. Их очень редко мыли, оставляя частички теста на стенках кадушки и небольшой кусочек теста на дне. Таким образом сохраняли немного крепкой дрожжевой закваски для следующей выпечки. Немного старых дрожжей для свежих, или наоборот. К тому же хлеб на опаре дольше остается свежим. Мой совет: если у вас мало дрожжей или их качество кажется вам сомнительным (хранились долго или в открытой пачке) – смело ставьте на них опару и дайте ей время для брожения. Если же дрожжи у вас свежие и вы уверены в их качестве, то рассчитывайте количество, нужное для выпечки на опаре, в зависимости от времени, которое вы на подъем опары планируете потратить.

Если вы, к примеру, хотите поставить опару с вечера и дать ей возможность бродить восемь или более часов, то уменьшите количество дрожжей вдвое.

⇒ ПОДОВЫЙ ХЛЕБ НА ОПАРЕ ⇐



① Итак, приступим. Выложите дрожжи в глубокую миску.



② Отмерьте воду стаканом. Вода должна быть теплой – 30–40 °С. Но ни в коем случае не горячей, иначе вы просто сварите дрожжи. Вылейте воду в миску и всыпьте сахар.

КАК ПОНЯТЬ, КАКАЯ
НУЖНА ТЕМПЕРАТУРА
ВОДЫ, БЕЗ ТЕРМОМЕТРА?

ОПУСТИТЕ В ВОДУ ПАЛЕЦ –
ЕСЛИ ЕМУ В ВОДЕ КОМФОРТНО
(ТЕМПЕРАТУРА ТЕЛА 36,6 °С),
ЗНАЧИТ, ВОДА ТОЖЕ ПРИМЕРНО
ТАКОЙ ЖЕ ТЕМПЕРАТУРЫ.



③ Хорошо размешайте дрожжи с сахаром в воде, чтобы не было комочков.



④ Точно таким же стаканом, но сухим, отмерьте муку.



⑤ Насыпьте 1 стакан муки в миску с дрожжевой смесью.



⑥ Хорошо перемешайте.



⑦ Миску накройте пищевой пленкой. Ножом проделайте несколько отверстий в пленке. Отставьте миску в сторону на 4 часа. Не нужно ставить ее в какое-то особенное «теплое» место. Достаточно и комнатной температуры. Главное, не на холод.



⑧ Через 4 часа вы увидите, что ОПАРА (ваше жидкое тесто) поднялась максимально, пошла трещиной в центре и начала по центру же проседать. Это означает, что дрожжи выросли на свою максимальную высоту и, собственно, дальше им расти некуда. «Выше головы не прыгнешь».