



ПИРОГИ

И КОМПАНИЯ



Татьяна Назарук

ПИРОГИ И КОМПАНИЯ

КИШИ, ТАРТЫ, ПИРОЖКИ И БУЛОЧКИ,
ЗАКРЫТЫЕ И ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

— ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ, —
идеальный результат!

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2021

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1

Основы

Как хранить домашнюю выпечку	10
9 правил работы с рубленным тестом для идеальных кишей	12
Тонкости работы с дрожжевым тестом	13

ЧАСТЬ 2

Рецепты

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

Сливовый пирог на творожном тесте	18
Ленивый яблочный пирог	20
Апельсиново-миндальный пирог на белках	22
Влажный шоколадный пирог с виски	24
Медовый пирог со сливами	26

Постный банановый пирог	27
Польский маковец с яблоками	28
Бисквитный пирог-перевертыш с персиками и вишней	30
Творожный пирог «Рабыня Изаура»	32
Песочный яблочный пирог	34
Цветаевский яблочный пирог	36
Шоколадный сметанник с вишней	38
Финский черничный пирог со сметаной	40
Пирог «Дунайские волны»	42
Парижский флан	44
Маковый рулет	46
Королевская ватрушка	48
Тарт «Татен» с яблоками	50
Вишневый пирог с хрустящей крошкой	52
Яблочный штрудель	54



Грушевый пирог со сливочным сыром	56
Пляцок «Вышиванка» с заварным кремом	58
«Карпатка»	60
Айершекке — дрезденский яичный пирог	62

НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

Куриный пирог с решеткой	64
Хачапури по-мегрельски	66
Пирог с капустой на дрожжевом тесте	68
Осетинские пироги с картофелем и сыром	70
Киш Лорен	72
Киш с лососем и брокколи	74
Тарт «Капрезе»	76
Киш с лисичками и копченой курицей	78
Тарт с белыми грибами и луком-пореем	80
Заливной пирог с капустой	82
Песочный рыбный пирог с рисом	84
Кукурузный пирог с копченой курицей	86
Мясной пирог с лесными грибами	88

ПИРОЖКИ, БУЛОЧКИ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ

Пирожки с рисом и яйцом на хрущевском тесте	90
Пирожки с грибами и картофелем	92
Жареные пирожки с повидлом	94
Пирожки с ливером	96
Быстрые творожные булочки к завтраку	98
Пампушки к борщу	99
Королевские булочки	100
Булочки для бургеров	102
Сметанники	104
Булочки с сосисками	106
Картофельные булочки	108
Брецели	110
Беляши	112
Эмпанады с курицей и грибами	114
Ромовая баба с заварным кремом	116
Яблочные розы в слоеном тесте	118





ВСТУПЛЕНИЕ

Хотите наполнить дом уютom — испеките пирог. Хотите порадовать друзей, которые только что переехали, — испеките пирог. Хотите отвлечься от проблем, занимающих все внимание... Пеките! Для этого и была создана эта книга.

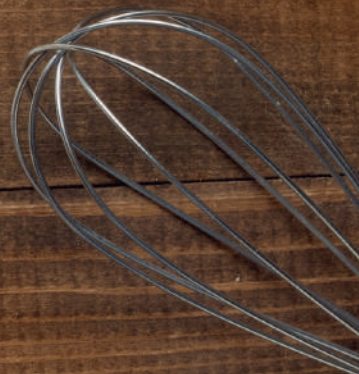
В ней я собрала для вас рецепты на любой случай, начиная с самых простых пирогов на кексовом тесте и заканчивая выпечкой по особому поводу — с прослоенными кремом коржами и сложными комбинированными вкусами.

Вы научитесь обращаться с дрожжевым тестом, печь мягкие булочки, сочные хачапури и изысканные ромовые бабы. Вам с легкостью покорятся киши и тарты. А бисквитные пироги будут казаться чем-то невероятно простым и понятным.

Каждый рецепт в этой книге проверен — лично мной и многочисленными читателями «Вкусного Блога».

Вдохновляйтесь, дерзайте и пеките! Все получится!

Ваша Татьяна Назарук





ЧАСТЬ 1

ОСНОВЫ

Как хранить домашнюю выпечку

10

9 правил работы с рубленным тестом
для идеальных кишей

12

Тонкости работы с дрожжевым
тестом

13

КАК ХРАНИТЬ ДОМАШНЮЮ ВЫПЕЧКУ

Когда домашняя выпечка хранится правильно, мы можем наслаждаться ей гораздо дольше. Для каждого ее вида — кексов, пирогов, булочек и т. д. — есть свои правила хранения. Давайте разберемся во всех особенностях.

КЕКСЫ

Если в кексе нет добавлений в виде свежих фруктов или ягод, его можно хранить при комнатной температуре в плотно закрытом контейнере или завернутым в пленку или пакет. Такая выпечка без проблем хранится около недели. Кексы с ягодами и фруктами лучше хранить в холодильнике — все в том же контейнере или пленке, но максимум 3–4 дня.

ПЕЧЕНЬЕ

Здесь способ хранения необходимо выбирать в зависимости от вида печенья. Мягкое бисквитное печенье типа мадлен или финансье можно хранить по тому же принципу, что и кексы.

Сухое песочное рассыпчатое печенье прекрасно хранится при комнатной температуре в открытом виде — безо всяких крышек и пленок. Срок — до месяца. Но чтобы в него не попадала пыль, лучше все же прикрывать его крышкой.

ПИРОГИ

И сладкие, и несладкие пироги с начинками (дрожжевые, киши, бисквитные и т. д.) следует хранить в холодильнике в контейнере в течение 3–4 дней.

БУЛОЧКИ И ХЛЕБ

В условиях городской квартиры с сухим воздухом такую выпечку лучше хранить завернутой в пакет. Как правило, домашняя дрожжевая выпечка сохраняет свежесть около 2 суток.

ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ И ЧИЗКЕЙКИ

Здесь принцип и сроки хранения те же, что и для пирогов с начинками — то есть по факту и по опыту при температуре +2...+6 большинство тортов и чизкейков хранится до 3–4 суток. Но для самых осторожных читателей я приведу производственные нормы хранения тортов с разными видами кремов:

- Без отделки кремом, с кремом типа суфле («Птичье молоко»), белковым кремом, фруктово-ягодными начинками; пирожное «Картошка» — 72 часа (3 суток).
- С заварным и масляным кремом — 36 часов (1,5 суток).
- С кремом из взбитых сливок, творожно-сливочными начинками — 24 часа (1 сутки).
- С творожными начинками — 24 часа (1 сутки).



Помните, что эти сроки для производства установлены с запасом, для подстраховки. И при оценке качества хранимого торта нужно руководствоваться текущим состоянием продукта и здравым смыслом.

КАК ПРОДЛИТЬ СРОК ХРАНЕНИЯ ВЫПЕЧКИ?

Если вы поняли, что не успеете съесть все, что испекли, есть еще один вариант хранения — заморозка. Этот способ подходит для кексов, многих пирогов, сдобных булочек и хлеба. Неплохо переносят заморозку творожные запеканки и пироги.

Перед заморозкой плотно заверните выпечку в несколько слоев пищевой пленки. Размораживать выпечку нужно на нижней полке холодильника. Затем — прогреть в духовке при 200 °С минут 5.

КАК РЕАНИМИРОВАТЬ ЧЕРСТВЫЕ БУЛОЧКИ?

На третий день дрожжевые булочки, как правило, сложно есть с удовольствием, так как они неизбежно черствеют. Чтобы реанимировать такую выпечку, хорошо сбрызните ее водой из пульверизатора и отправьте в прогретую до 200 °С духовку с выключенной конвекцией на 5–7 минут. Получатся булочки, хрустящие снаружи и мягкие внутри. Правда, есть реанимированные булочки лучше сразу, в течение ближайшего получаса после разогрева.

9 ПРАВИЛ РАБОТЫ С РУБЛЕННЫМ ТЕСТОМ ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ КИШЕЙ

С рубленым тестом очень просто подружиться. Для этого достаточно выполнять несколько несложных правил. И тогда идеальные киши, тарты, закрытые и открытые пироги вам гарантированы.

- 1 ИНГРЕДИЕНТЫ** для несладкого песочного теста должны быть хорошо охлаждены. В идеале и температура в кухне не должна быть слишком высокой.
- 2 ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПОЛУЧИТЬ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО** со слоистой структурой (ложно-слоеное), не измельчайте масло с мукой слишком сильно. Пусть масло останется крупными вкраплениями — при выпекании они как раз и образуют те самые кармашки, создающие эффект слоеного теста.
- 3 ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МАСЛА С МУКОЙ** выбирайте способы, исключаящие контакт рук с тестом. При ручном перетирании масло тает от тепла рук, и структура выпеченного теста получается более плотной, а зачастую даже жесткой. Оптимальный вариант — кухонный комбайн. Или рубка масла с мукой ножом на доске.
- 4 ДОБАВЛЯЯ ВОДУ В ТЕСТО** на финальном этапе замеса, старайтесь не перебарщивать. Лейте ровно столько, чтобы тесто могло слепиться в шар. Лишняя вода дает более жесткое тесто.
- 5 НИКОГДА НЕ ПРЕНЕБРЕГАЙТЕ ОХЛАЖДЕНИЕМ** рубленого теста. Во время отдыха в холодильнике масло застывает, а клейковина расслабляется, обеспечивая нежную текстуру. Если масло будет мягким, оно просто впитается в тесто при раскатке, и выпеченная основа не получится слоистой. А если клейковине не дать расслабиться, тесто может выйти дубовым.
- 6 РАСКАТЫВАЙТЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО** между двумя листами пергамента. Так вы избавитесь от необходимости добавлять к тесту лишнюю муку. Само тесто не прилипает к рабочей поверхности и скалке. Ну и стоит ли говорить, что при таком способе раскатки тесто гораздо проще перенести в форму.
- 7 ВЫКЛАДЫВАЯ РАСКАТАННОЕ ТЕСТО В ФОРМУ**, плотно прижимайте его ко дну и бортикам — воздушных карманов оставаться не должно, иначе пирог может деформироваться при выпекании.
- 8 ДЛЯ БОЛЕЕ ХРУСТЯЩЕЙ И ТАЮЩЕЙ ВО РТУ ОСНОВЫ** пирога практикуйте предварительное выпекание «слепым» методом. Тесто в форме можно накрывать фольгой или пергаментом, а в качестве груза использовать сухую фасоль, горох или перловку.
- 9 ПРИ ВЫПЕКАНИИ ЗАКРЫТОГО ПИРОГА** делайте в верхней части одно или несколько отверстий для выхода пара. Это позволит песочной основе остаться более хрустящей и не размокнуть от пара, выделяемого начинкой.



ТОНКОСТИ РАБОТЫ С ДРОЖЖЕВЫМ ТЕСТОМ

Из всех видов теста дрожжевое можно смело назвать самым популярным. Это булочки, пирожки и пироги, хлеб, пончики, куличи, пицца и многое другое.

Эта шпаргалка позволит вам оперативно сориентироваться в том, как замесить и сформовать большинство видов дрожжевого теста. И получить миллион благодарностей от довольных дегустаторов ваших булочек или пирожков.

1. ПРАВИЛЬНО ПЕРЕСЧИТЫВАЙТЕ ДРОЖЖИ.

Свежие и сухие дрожжи в рецептурах взаимозаменяемы. Свежие прессованные и сухие быстродействующие (инстантные) дрожжи заменяются в пропорции 3 к 1. То есть если в рецепте указано 15 г свежих дрожжей, вы заменяете их на 5 г быстродействующих, и наоборот. Если вы используете сухие активные дрожжи, то пропорция будет 2,5 к 1, и вместо 15 г свежих нужно брать 6 г активных.

2. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

Холодные ингредиенты автоматически увеличивают время расстойки. Поэтому яйца, молоко и другие продукты, которые обычно хранятся в холодильнике, лучше вынуть из него за час до замеса теста.

3. НЕ ПРЕВЫШАЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ЖИДКОСТИ.

Если в рецепте указано, что для замеса нужно подогреть жидкость (молоко или воду), важно не перегреть ее. При температуре выше 45 °С дрожжи начинают погибать. И такое тесто либо не поднимется, либо поднимется плохо. По этой же причине важно остужать растопленное сливочное масло, если оно требуется по рецептуре.

4. ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОСЕИВАЙТЕ МУКУ.

Это позволяет избавиться от комков и инородных предметов, которые могут находиться в продукте, — в муке, например, частенько встречается ворс от мешков, неразмолотые зерна пшеницы и другие вкрапления. Плюс вы сможете быстрее достигнуть гладкой консистенции теста.



5. ТЩАТЕЛЬНО ВЫМЕШИВАЙТЕ ТЕСТО.

Дрожжевое тесто важно очень хорошо вымешивать. Не важно чем — руками на столе или крюком в кухонной машине. При тщательном вымешивании в тесте развивается глютен, и мякиш у готовой выпечки получается более эластичным и легким. Месите тесто не менее 10 минут. В итоге оно должно быть гладким, без комков и вкраплений. Но при этом может оставаться липким (этот момент зависит от конкретной рецептуры).

6. ГРАМОТНО УСКОРЯЙТЕ РАССТОЙКУ.

Оптимальный вариант расстойки для большинства видов дрожжевого теста — при комнатной температуре. Но если вам нужно ускорить процесс (или температура у вас в кухне недотягивает до 20 °С), вы можете поставить миску с тестом в емкость с горячей водой. Или накройте полотенцем и поставьте к батарее. При этом помните правило 45 °С из третьего пункта этой шпаргалки.

7. ФОРМУЙТЕ С МАСЛОМ ВМЕСТО МУКИ.

При формовке сдобного теста лучше использовать не муку, а растительное масло. Смажьте им руки и рабочую поверхность. Дополнительная мука может сделать тесто грубым, «забить» его.

8. РАСТЯГИВАЙТЕ ВМЕСТО РАСКАТКИ.

Довольно часто бывает эффективнее не раскатывать заготовку из дрожжевого теста, а растягивать руками. Выкладываем необмятое тесто на рабочую поверхность, растягиваем, бережно обминая в процессе, раскладываем начинку, сворачиваем. Таким образом в тесте сохраняется углекислый газ от работы дрожжей во время первой расстойки. Вторая расстойка в таком случае пройдет быстрее. И мякиш получится более легким.

9. ВСЕГДА РАССТАИВАЙТЕ ПЕРЕД ВЫПЕКАНИЕМ.

Никогда не пренебрегайте расстойкой сформованных заготовок перед отправкой в духовку или фритюр. Если вы не дали им расстояться, на выходе получится слишком плотный мякиш, а корочка треснет и деформируется с вероятностью 90%.

И в завершение — ответы на самый частый вопрос новичка:

ПОЧЕМУ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО НЕ ПОДНИМАЕТСЯ?

- 1 Некачественные дрожжи (вышел срок годности, неправильно хранились, изначально некачественный продукт).
- 2 В помещении слишком холодно (подключаем приемы из пункта 4).
- 3 Дрожжи погибли от слишком горячего молока (см. пункт 3).





ЧАСТЬ 2

РЕЦЕПТЫ

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

18

НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

64

ПИРОЖКИ, БУЛОЧКИ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ

90

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

ДЛЯ ЭТОГО ЧУДЕСНОГО СОЧНОГО ПИРОГА ПОДОЙДУТ И СВЕЖИЕ, И ЗАМОРОЖЕННЫЕ СЛИВЫ. А еще можно положить в начинку абрикосы, груши и даже банальные яблоки. Пирог будет прекрасен с любой начинкой.

Сливовый пирог на творожном тесте

НА ФОРМУ Ø 21 CM

ДЛЯ ТЕСТА:

180 г сливочного масла

175 г сахара

200 г творога жирностью
9–15%

2 яйца

300 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя

¼ ч. л. пищевой соды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

10–15 слив

1 ст. л. сахара

½ ч. л. молотой корицы

сливочное масло

для смазывания формы

- 1 Творог протрите через сито.
- 2 Масло комнатной температуры взбейте с творогом и сахаром до кремообразного состояния. По одному добавляйте яйца, хорошо взбивая после каждого.
- 3 Добавьте просеянную с содой и разрыхлителем муку и замесите тесто.
- 4 Из слив удалите косточки. Мякоть разрежьте на 2–4 части в зависимости от размера плодов.
- 5 В смазанную форму выложите половину теста и разровняйте. На тесто выложите сливы, посыпьте сахаром и корицей. Накройте оставшимся тестом и разровняйте.
- 6 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, 35–40 минут.
- 7 Готовый пирог выньте из формы и полностью остудите.