

Ольга Ивушкина

***Самые вкусные
пироги и пирожки***



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 Самые вкусные пироги и пирожки / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75410-6

Вряд ли найдется на свете человек, равнодушный к домашней выпечке. А когда речь заходит о пирожках... В памяти всплывают теплые образы детства, добрые руки бабушки, замешивающей тесто. Эта книга поможет вам приготовить пирожки на любой вкус и наполнить уютom и радостью ваш дом.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75410-6

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

Введение



Русская кухня всегда славилась выпечкой. Ни один праздник не обходился без пирогов, расстегаев, кулебяк. Даже слово «пирог» берет начало от слова «пир». Пироги в доме всегда были своеобразным символом благополучия, достатка и счастья. Не зря почетных гостей встречали и встречают традиционным калачом.

Говоря о традициях, можно сказать, что многие выпеченные изделия стали обрядовыми. Например, к Пасхе всегда пекли высокие сдобные хлебцы — куличи. На Масленицу пекли блины. Считалось, что чем больше съешь блинов, тем лучше проживешь оставшийся год. На весенние праздники выпекали фигурки из теста и дарили их друг другу. А на свадьбах молодых супругов всегда встречали куриком.

Каких только пирогов не видела русская печь! И круглой формы, и продолговатые, открытые и закрытые, украшенные полосками или листочками из теста. Торговые ярмарки превращались в самые настоящие пиршества благодаря пирогам с визигой или горохом, изюмом или зайчатинной, цукатами или грибами, маком или яблоками.

Придирчивые родители жениха судили о хозяйственных качествах невесты по тому, как она печет пироги. В доме, где пекут пироги, становится уютнее и теплее. Поэтому каждая хозяйка мечтает овладеть искусством выпечки.



Приготовление теста



Пироги можно печь из дрожжевого или пресного теста.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: опарным и безопарным.

Для приготовления дрожжевого теста опарным способом в половину порции теплого молока или воды вылейте разведенные в небольшом количестве жидкости дрожжи и добавьте половину порции муки, хорошо вымесите и оставьте на 3 ч для брожения. В готовую опару добавьте остальные продукты, вымесите и оставьте еще на $1\frac{1}{2}$ ч. Во время брожения подошедшее тесто обминают.

Для приготовления теста безопарным способом в теплое молоко или воду вылейте разведенные дрожжи. Добавьте указанные в рецепте остальные продукты и продолжайте вымешивать тесто до полной готовности. Хорошо вымешенное тесто должно быть однородной консистенции, без комков и легко отделяться от стенок посуды. Вымешенное тесто поставьте в теплое место для брожения. Подошедшее тесто 2—3 раза обминают.

Готовое тесто разделите на порционные куски и дайте им полежать 5—10 мин, после можете готовить плюшки, булочки, пирожки. Подготовленные изделия выложите на

смазанный противень и дайте расстояться 15—20 мин. Расстаиваться тесто должно в теплом месте. Хорошо расстоявшееся изделие увеличивается в объеме, и при выпечке на нем не образуются трещинки. Перед посадкой в печь изделия из теста смазывают маслом или яйцом.

Температура для выпечки может отличаться. Например, небольшие изделия выпекают при температуре 220—230 °С, а более крупные, например куличи, выпекают при температуре 200—220 °С. О готовности изделий можно судить по цвету корочки или по тому, как прокалывается ножом тесто. Если на нем не осталось следов непропеченного теста, значит, пирог готов.

Пирожки можно не только выпекать, но и жарить. В этом случае подготовленные изделия оставляют расстаиваться, потом жарят в хорошо разогретом жире или масле.

Пресное тесто может быть песочным или слоеным. Эти виды теста отличаются по способу замеса. Песочное тесто вымешивается из указанных в рецепте продуктов и должно быть довольно крутым.

Приготавливая слоеное тесто, часть указанного в рецепте количества муки оставьте для смешивания с маслом. Из перечисленных в рецепте продуктов вымесите тесто. Масло разомните с мукой. Раскатайте тесто в пласт, положите на середину масло и закройте его тестом. Теперь снова раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, сложите его и поставьте в холодильник. Чтобы тесто не заветрилось, накройте его полотенцем. Охлажденное тесто снова раскатайте, сложите и охладите. Эту операцию проделайте 3—4 раза.



Пирожки



Пирожки «Зайчишки»

Требуется: 7 стаканов муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, $1\frac{1}{2}$ л кефира, 50 г дрожжей.

Для начинки: 500 г моркови, 4 яйца, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Приготовьте тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплой кипяченой воды. Вылейте в большую кастрюлю кефир. Добавьте яйца, сахар, соль и вымешивайте. Небольшими порциями подсыпайте муку. В конце замеса добавьте размягченное сливочное масло. Вымешенное тесто поставьте в теплое место на 3—4 ч для брожения. Поднявшееся тесто не забывайте обминать.

Для начинки морковь почистите и натрите на мелкой терке. Отваренные вкрутую яйца нарежьте кубиками и соедините с морковью. Растопите масло и вылейте его в морковную массу. Начинку хорошо перемешайте, посолите.

Готовое тесто разделите на порционные кусочки и оставьте расстояться на 5—8 мин. Пирожки с морковной начинкой лучше выпекать, а не жарить. Поэтому разделывайте тесто на присыпанном мукой столе. С пирожковым тестом, предназначенным для жарки, лучше работать на разделочной доске, смазанной растительным маслом. Приготовленные и расстоявшиеся кусочки теста немного раскатайте. В каждую получившуюся лепешечку положите начинку и красиво защипните края. Чтобы пирожки при выпекании сохраняли ровную форму, чтобы верх пирожков не пузырился, оставьте в серединке маленькое отверстие незащищенным. Пирожки оставьте на 15—20 мин расстаиваться. Изделия смажьте яйцом. Выпекайте пирожки при температуре 220 °С в течение 25 мин.

Пирожки «Печеночные»

Требуется: 500 г муки, 2 стакана молока, 60 г дрожжей, 2 яйца, 70 г маргарина или сливочного масла, 1 яйцо для смазки.

Для начинки: 500 г говяжьей печени, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3 луковицы, масло или жир для обжаривания.

Способ приготовления. Поставьте опару из половины порции муки, дрожжей и 1 стакана молока. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте муку и замесите тесто. Опару оставьте в теплом месте на 3—4 ч для брожения. В готовую опару добавьте остальные продукты. Замесите тесто и поставьте в теплое место для дальнейшего брожения. Поднявшееся тесто не забывайте обминать. Через $1\frac{1}{2}$ —2 ч тесто будет готово.

Для приготовления начинки печень отварите в подсоленной воде и смешайте с отваренным и охлажден-

ным рисом. Лук мелко порубите и обжарьте до золотистого цвета в хорошо разогретом масле или жире. Выложите в сковороду массу из риса и печени, перемешайте. Несколько минут обжаривайте печеночную начинку. Если необходимо, добавьте еще масла и соли.

Готовое тесто поделите на порционные кусочки и оставьте их для расстойки. На каждый кусок теста положите начинку и защипните концы теста. Пирожкам дайте расстояться, затем смажьте яйцом и выпекайте в духовке при температуре 200—210 °С в течение 25—30 мин.

Пирожки «Владимирские»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан молока, 6 ст. л. кефира, 100 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яйцо для смазки.

Для начинки: 1 банка рыбных консервов, $\frac{1}{2}$ стакана пшенной крупы, соль, свежая зелень.

Способ приготовления. Приготовьте тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в теплом молоке, в глубокой кастрюле смешайте разведенные дрожжи, кефир, яйцо, сахар, соль. Добавьте муку и растопленный маргарин. Тесто хорошо вымесите. Вымешенное тесто поставьте в теплое место для брожения. Поднявшееся тесто 2—3 раза обминайте.

Для приготовления начинки сварите пшенную кашу. Рыбу разомните вилкой и смешайте с охлажденной кашей. Мелко порубите укроп или петрушку и добавьте в рыбную начинку. Готовое тесто раскатайте в большой жгут и разрежьте его на порционные куски. Дайте расстояться 5—10 мин. Кусочки разомните в лепешки и по-

ложите начинку. Края теста защипните. Пирожки выложите на смазанный противень и дайте расстояться 15—20 мин. Расстоявшиеся пирожки смажьте маслом или яйцом и выпекайте в духовке при температуре 210 °С в течение 25—30 мин.

Пирожки «Отпетые мошенники»

Требуется: 5 стаканов муки, 450 г маргарина, 300 мл воды, 2 яйца, 2 ст. л. уксуса.

Для начинки: $\frac{1}{2}$ стакана гороха, 200 г свежих или сушеных грибов, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте слоеное тесто. Порубите маргарин с мукой. Яйца размешайте в воде и добавьте уксус. Эту смесь хорошо перемешайте и вылейте в мучную массу. Замесите тесто и оставьте в холодильнике на 20—30 мин.

Для приготовления начинки сварите гороховую кашу. Грибы отварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Охлажденные грибы смешайте с растертым до пюреобразного состояния горохом и добавьте растопленное сливочное масло.

Готовое тесто раскатайте в жгут и порежьте на порционные кусочки. Каждый кусочек раскатайте и положите начинку. Края теста защипните. Пирожки выложите на смазанный противень и выпекайте в духовке при температуре 230 °С в течение 20—25 мин.

Пирожки «Холостяцкие»

Требуется: 3 стакана муки, 150 г маргарина или сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, $\frac{1}{2}$ ч. л.