

Ольга Ивушкина

ЛУЧШАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 Лучшая домашняя выпечка / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75433-5

Книга содержит лучшие рецепты выпечки, которые любая хозяйка сможет приготовить в домашних условиях, так как входящие в их состав продукты доступны каждому, а приготовление предложенной выпечки не отнимет много времени и сил.

BIC WBA
BISAC СКВ000000

ISBN 978-5-521-75433-5

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Глава 1 **Хворост,** **пончики,** **пампушки**



Любую кухню вообще нельзя представить себе без подобных лакомств. Сейчас уже не важно, какое блюдо и откуда оно заимствовано. Главное — как оно прижилось на новой родине.

Русскую кухню просто невозможно себе представить без всякого рода пирожков, пирогов и тому подобных вещей. Конечно, хворост и пончики не наше изобретение, но тому, как они адаптировались на российской земле, может позавидовать любой иностранный кулинар.

Если изначально предполагалось, что хворост представляет собой обжаренное во фритюре тесто, нарезанное тонкими полосками, то в нашей книге вы встретите даже фаршированный хворост. Да-да, не удивляйтесь, есть и такое блюдо, и кстати говоря, очень-очень вкусное.

Чем только ни стали фаршировать пончики в России, но от этого они (т. е. пончики) только выиграли.

Зато пампушки — это такое родное и знакомое, что долго распространяться на эту тему не стоит. Пампуш-

ки — они и в Африке пампушки, что про них говорить. Их надо готовить разнообразными способами, но главное — с удовольствием. И соответственно, с неменьшим удовольствием их уплетать за обе щеки.

Хворост, пончики, пампушки — эти слова звучат как магическое заклинание, возвращающее нас во времена далекого детства. Любое торжественное застолье имело для нас смысл в детстве только в том случае, если заканчивалось оно подобными яствами. Тогда мы еще не думали о фигуре и не боялись прибавить лишние килограммы, наедаясь разными вкусностями от всей души.

Кстати говоря, в предложенной нами книге есть рецепты как раз для тех, кто истязает себя всевозможными диетами, а зачастую просто морит себя голодом, чтобы хоть на немного приблизиться к совершенству, навязываяемому нам средствами массовой информации.

Может быть, вы опасаетесь, что приготовление таких вкусностей потребует от вас высокого мастерства, а вы им, к сожалению, не владеете? Даже если это и так, не расстраивайтесь, наша книга для вас — сущая находка.

Естественно, приготовление таких кушаний казалось нам в детстве чем-то сродни колдовским обрядам, которые мы никогда не постигнем. Бабушка, несущая к столу полное блюдо хвороста, казалась нам настоящей чародейкой. И вот пришел наш черед поражать своих домашних кулинарным волшебством.

Мы предлагаем вашему вниманию множество рецептов, причем все они довольно простые и не требуют особого кулинарного мастерства.

Для пущей простоты мы советуем вам для приготовления теста использовать сухие дрожжи: они проще в употреблении и помогают экономить время, а это уже дорого стоит.

Мы, как опытные кулинары, хотим поделиться с вами секретами приготовления пончиков и хвороста.

Прежде всего фритюр должен быть достаточно хорошо разогрет, но и в то же время масло не должно быть слишком горячим, так как в этом случае изделия будут пригорать, а середина останется сырой.

Как же удостовериться в том, что температура масла оптимальна для обжаривания пончиков и хвороста? Все очень просто. Если на горячее масло брызнуть водой и капли воды опустятся на дно, то масло недостаточно разогрето. При оптимальной температуре вода с шипением будет испаряться с поверхности масла.

Кроме того, перед опусканием в жир изделие с помощью мягкой щеточки необходимо очистить от муки, чтобы не загрязнялся фритюр.

Ну вот, всеми секретами мы с вами поделились. Вам остается только отложить книгу и проследовать на кухню для закрепления пройденного материала. Подкрепите теоретические знания практикой.

ХВОРОСТ

Основной рецепт

Требуется: 160 г муки, 30 г сухих дрожжей, 2 ч. л. сахара, 1 яйцо, 70 мл воды, 1 ст. л. сахарной пудры, 800 мл растительного масла, щепотка соли.

Способ приготовления. Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, добавьте воды и поставьте тесто подходить. За это время разотрите яйцо с сахаром и солью.

Когда тесто подойдет, добавьте в него растертое яйцо и замесите крутое тесто. Подготовленное тесто

раскатайте тонким пластом. Из полученного пласта нарежьте полоски шириной 3—4 см.

Во фритюрницу или кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло, слой масла должен быть не менее 5 см. Когда оно закипит, опустите в него сформованное тесто и обжарьте до готовности.

Готовые изделия обязательно выложите на сито, чтобы стекал жир.

Остывший хворост посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

«Корсар»

Требуется: 500 г муки, 5 яиц, 100 г сахара, 50 г сливок, 1 ст. л. рома, 2 ч. л. соли, 700 мл растительного масла, варенье или джем, 100 г толченых грецких орехов.

Способ приготовления. Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте соль, влейте сливки, водку и залейте этой массой муку. Все тщательно перемешайте и дайте тесту отстояться.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 3—4 см. Из этих полосок сделайте разнообразные фигурки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и раскалите его, а затем опускайте в жир заготовки из теста. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выложите его на сито и дайте стечь жиру.

Хворост подайте на стол вместе с вареньем, в которое добавьте истолченные грецкие орехи.

Корсар хоть и разбойник, но ничто человеческое не чуждо даже ему. Он в перерывах между битвами и нападениями не прочь был полакомиться хворостом, названным в его честь, тем более что одним из составляю-

щих является настоящий ямайский ром. Так что, как говорится, бальзам и кондиционер в одном флаконе.

«Ароматная клубника»

Требуется: 2—3 яйца, 100 мл воды, 60 г рома, 500 г муки, 100 г сахара, 100—150 г клубничного варенья, 600—700 мл растительного масла.

Способ приготовления. Тонко раскатайте тесто и сделайте из него небольшие пирожки, нафаршируйте их вареньем, плотно слепите края, смажьте яйцом. Полученные пирожки опустите в растопленное масло и жарьте до готовности.

Готовые пирожки выкладывайте на сито, чтобы стекал жир. Перед подачей на стол пирожки посыпьте сахаром или сахарной пудрой.

«Лакомка»

Требуется: 2 яйца, 70 мл воды, 1 ст. л. водки, 600 г масла пополам с салом, 400 г муки, 150 г сахара, 1—2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Возьмите два яйца и разотрите с 2 ст. л. сахара, добавьте водку, муку и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в пласт толщиной 4—5 мм и нарежьте полосками шириной 5—7 см. У полученных полосок прорежьте середину и выверните один конец. В кастрюле с толстым дном растопите масло и сало. Когда жир закипит, опустите в него заготовки из теста и обжарьте. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выньте его шумовкой, выложите на решето или вощеную бумагу и посыпьте сахаром.

После того как излишки жира будут удалены, переложите хворост на блюдо и подавайте к столу.

Подобный рецепт в комментариях не нуждается, одно слово — лакомка.

«Сластена»

Требуется: 160 мл любого растительного масла, 1 стакан воды, 700 г муки, 100—150 г сахара, 2 ст. л. рома, 600—700 г жира для жаренья.

Способ приготовления. Все ингредиенты тщательно перемешайте и замесите крутое тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 2—3 см. Две или три полоски переплетите между собой и опустите в кипящий жир.

Готовые изделия перед подачей к столу посыпьте сахарной пудрой.

«Лакомство Винни-Пуха»

Требуется: 2 яйца, 160 г муки, 250 мл молока, 1 ст. л. сахара, 250—300 г меда, 700 мл растительного масла.

Способ приготовления. Муку залейте молоком и тщательно перемешайте. В полученную смесь добавьте яйца, растертые с сахаром. Замесите тесто, по консистенции оно должно напоминать сметану.

Для того чтобы приготовить хворост по этому рецепту, вам понадобится специальная форма для хвороста. Непосредственно перед началом выпечки хвороста разогрейте форму в кипящем жире и опустите в тесто. Затем опускайте форму в горячий фритюр.

Готовый хворост выложите на решето, форму снова опустите во фритюр, а потом в тесто.

Готовые изделия обмажьте медом и сложите попарно. Перед подачей к столу посыпьте хворост сахаром или сахарной пудрой. Подавать хворост нужно горячим.

«Итальянец в России»

Требуется: 200—250 г муки, 60—70 г сахарного песка, 4 яйца, 300 мл молока, 1 ст. л. рома, 700 мл оливкового масла.

Способ приготовления. Муку, сахар, молоко и желтки тщательно перемешайте, добавьте к полученной массе 4 взбитых белка и перемешайте еще раз. Тесто должно получиться жидкой консистенции.

Жидкое тесто опускайте в кипящее масло через воронку тонкой струйкой в разных направлениях.

Поджарившийся хворост выложите на промокательную бумагу и посыпьте сахаром.

«Зимняя вишня»

Требуется: 6 яичных желтков, 300 г муки, 50—70 г сахара, 1 ст. л. спирта или водки, 200 г вишневого варенья без косточек, 600—700 мл растительного масла, 250 г взбитых сливок.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку, водку и замесите крутое тесто. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте его прямоугольниками шириной 8—10 см и длиной 10—15 см.

Предварительно подготовьте начинку: откиньте варенье на дуршлаг и дайте стечь сиропу. Когда сироп стечет, переложите вишни на отдельное блюдо.

Теперь приступайте к фаршированию хвороста. Для этого на каждый прямоугольник из теста положите по несколько вишен и сверните тесто в трубочку. Концы этих трубочек защипните и смажьте яйцом, чтобы сок из вишен не загрязнял фритюр.

Фаршированные трубочки опускайте во фритюр и обжаривайте до образования золотистого цвета. Готовые изделия не забудьте выложить на сито или промокательную бумагу.

Фаршированный хворост подайте к столу со взбитыми сливками.

«Виноградная лоза»

Требуется: 300 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 400 мл виноградного сока, 1 ст. л. водки или спирта, 700 мл растительного масла.

Способ приготовления. Муку залейте 250 мл виноградного сока и водкой, добавьте растертые с сахаром яйца и тщательно перемешайте.

Полученное жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло и обжаривайте до готовности.

Готовые изделия залейте оставшимся соком и подавайте к столу.

«Хворост пряный»

Требуется: 2 яйца, 150 г сыра, 200 г муки, 300 мл воды, соль, перец, тмин, 500—700 мл любого растительного масла.

Способ приготовления. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с мукой, добавьте воду, яйца и приправы. Все ингредиенты тщательно перемешайте.