

СОДЕРЖАНИЕ

От автора..... 4

ПИРОГИ С МЯСОМ

С грибами, ветчиной и сыром..... 6

С курицей и свиной..... 8

Пастуший с говядиной..... 10

Дрожжевой с курицей..... 12

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

С мясом..... 14

С сыром и зеленью..... 16

ПИРОГИ С РЫБОЙ

С лососем..... 18

Тарт с тунцом и зеленым горошком..... 20

Киш с копченым лососем..... 22

ПИРОГИ С ГРИБАМИ

На кефирном тесте..... 24

С лисичками..... 26

ПИРОГИ С СЫРОМ И ОВОЩАМИ

Киш с помидорами и базиликом..... 27

С цукини, баклажанами,
помидорами и моцареллой..... 28

С капустой и яйцом..... 30

Капустный с заливкой..... 32

С сыром, грушей и грецкими орехами..... 33

Тарт «Три сыра»..... 34

Со шпинатом и фетой..... 36

Галета с картофелем и луком-пореем..... 38

ЯБЛОЧНЫЕ ПИРОГИ

Со сметанной заливкой..... 40

С грецкими орехами и изюмом..... 42

Пряный..... 44

ЯГОДНЫЕ ПИРОГИ

Нарезной вишневый..... 46

Вишневый с корицей..... 48

Черничный..... 50

С клубникой..... 52

С малиной..... 53

Галета с клюквой на творожном тесте..... 54

ФРУКТОВЫЕ И СЛАДКИЕ ОВОЩНЫЕ ПИРОГИ

Морковный с грецкими орехами
и сливочным сыром..... 56

Тыквенный с черносливом в коньяке..... 58

Карамельный тыквенный..... 60

Банановый с медом..... 62

Лимонный с меренгой..... 64

ТВОРОЖНЫЕ ПИРОГИ

С маком..... 66

Творожно-апельсиновый
с кукурузной мукой..... 68

С карамелизованными персиками..... 70

ШОКОЛАДНЫЕ И ОРЕХОВЫЕ ПИРОГИ

Простой шоколадно-овсяный..... 72

Шоколадно-миндальный..... 74

С кока-колой..... 75

Трюфельный..... 76

Шведский гостевой..... 78

Сметанно-ореховый..... 80

Орехово-апельсиновый..... 82

Миндальный с белым шоколадом..... 84

ДРУГИЕ ПИРОГИ

Простой с кокосовым штрейзелем..... 86

Английский рождественский..... 88

С вареньем и миндалем
из песочного теста..... 90

На кефире с вареньем..... 92

ЧИЗКЕЙКИ

Шоколадный..... 93

Закусочный с чесноком и травами..... 94

Алфавитный указатель..... 96

От автора

Многие считают, что печь пироги утомительно, долго и сложно. И хотя большинство из нас не отказалось бы от теплого ароматного свежего кусочка пирога, выпечку для семейных чаепитий или похода в гости мы чаще всего покупаем в магазине. Поверьте, печь пироги несложно! Это простая и быстрая выпечка, на приготовление которой чаще всего нужно потратить 15 мин, затем еще полчаса подержать в духовке — и прекрасное угощение для семьи или гостей готово. Вы вполне можете успеть замесить тесто, поставить его выпекаться, накормить родных обедом или ужином, а пирог за это время уже будет готов. Кроме того, даже самая неказистая или подгоревшая домашняя выпечка не только вкуснее, но и гораздо полезнее магазинной, ведь вы всегда будете знать, из каких именно продуктов она приготовлена.

Пирогом можно смело назвать любую выпечку, состоящую из теста, или основы, и начинки. Прежде чем начать печь, следует ознакомиться с базовой информацией о видах теста. Такие знания уберегут от возможных ошибок, расширят поле для экспериментов. Вскоре вы сможете приготовить любой пирог в соответствии с собственными вкусами и предпочтениями.

Для выпечки используют различные виды теста. Так, традиционные русские пироги и пирожки, например с капустой, пекут из **дрожжевого теста**, которое готовится опарным или безопарным способом. Опара (дрожжи, смешанные с жидкостью, сахаром и частью муки) используется для приготовления сдобного дрожжевого теста, так как оно содержит много сахара и масла и дрожжи в нем развиваются хуже. Чтобы этого избежать, сначала дрожжи активируют, дают им время окрепнуть, а затем добавляют сдобную часть (сахар, масло, яйца).

Безопарное дрожжевое тесто замешивается сразу, в нем меньше яиц и масла, оно не такое пышное и мягкое,

но и времени на его приготовление требуется меньше.

Не следует бояться дрожжевого теста. На самом деле готовить его несложно, нужно только соблюдать несколько правил.

Обратите внимание на вид дрожжей. Они бывают свежими прессованными, сухими активными (быстродействующими) и сухими инстантными (мгновенными).

Свежие и сухие активные дрожжи обязательно требуют активации перед использованием. Для этого их растворяют в небольшом количестве теплой жидкости и оставляют на 10–15 мин в теплом месте до образования пенной «шапочки». Жидкость должна быть именно теплой (30–40 °С), так как в горячей дрожжи погибнут. Если дрожжи не вспенились, скорее всего, у них истек срок годности либо они потеряли свои свойства по другим причинам. Такой продукт использовать не следует.

Сухие инстантные дрожжи добавляют сразу в муку. Соотношение при замене сухих дрожжей свежими — 1:3, то есть вместо 1 ч. л. сухих (7 г) потребуется примерно 20–25 г свежих.

Кроме использования качественных дрожжей для приготовления дрожжевого теста важно, чтобы все ингредиенты были комнатной температуры. После замеса тесто нужно оставить для подъема на 1–1,5 ч в теплом месте без сквозняков. Если в помещении холодно, можно набрать теплой воды в большую миску, а сверху поставить миску с тестом, накрыв ее полотенцем или пленкой. Будьте внимательны, вода не должна попасть в тесто.

По западной традиции для приготовления пирогов в основном используется **рубленое тесто**. Оно состоит из муки, холодного сливочного масла и жидкости, чаще всего воды. Муку рубят с маслом до состояния крупной или мелкой крошки, затем добавляют холодную жидкость и замешивают тесто. Если масло с мукой перетереть руками до мелкой крошки (на вид размер кру-

пинок примерно соответствует размеру крупинки кукурузной муки грубого помола), тесто после выпечки получится довольно рассыпчатым. Его обычно используют для пирогов с жидкой фруктовой или кремовой начинкой, так как в силу своей текстуры оно меньше намокает.

Если же масло остается размером примерно с горошину, то при раскатывании и нагревании образуются слои, поэтому такое тесто еще называют простым слоеным.

Чтобы приготовить сладкий пирог, иногда в рубленое тесто добавляют сахар. Масло для этого теста обязательно должно быть холодным, его берут прямо из холодильника, иногда даже выдерживая предварительно 10–15 мин в морозильнике.

В качестве жидкости чаще всего добавляют воду, иногда ее заменяют яйцами или молочными продуктами (йогуртом, сметаной, творогом). Жидкость должна быть также холодной, ее лучше предварительно поставить на 15 мин в морозильник. При добавлении воды следует быть внимательным: ее количество должно быть таким, чтобы тесто собиралось в комок, не больше. Полной гладкости и однородности от него добиться не нужно, иначе масло растает и тесто получится жестким.

Считается, что небольшое количество кислоты в рубленом тесте делает его нежнее, способствует образованию слоев. Именно поэтому в него добавляют молочные продукты или немного лимонного сока.

Готовить рубленое тесто можно несколькими способами: перетирая муку с маслом руками, с помощью ножей или используя чашу блендера или кухонного комбайна.

Рубленое тесто обязательно следует поместить в холодильник минимум на полчаса, тогда его удобнее раскатывать и переносить в форму. При необходимости готовое тесто можно хранить в холодильнике несколько дней, а в морозильнике — несколько месяцев.

Песочное тесто, как и рубленое, готовят из сливочного масла, сахара, чаще всего с добавлением яиц. Но технология приготовления различна. Для песочного теста используют мягкое сливочное масло. Предварительно его выдерживают при комнатной температуре около часа. Песочное тесто — одно из самых нежных и рассыпчатых, в первую очередь из-за большого содержания масла, доля которого может достигать 60–80 %. Чем больше масла, тем более рассыпчатым и хрупким будет тесто. Покупать желательно качественное сливочное масло, без отдушек и ароматизаторов, ведь в песочном тесте вкус его хорошо ощущается. Довольно распространенная проблема при работе с песочным тестом — коржи и печенье из него получаются твердыми. Неудачи могут происходить также из-за того, что все ингредиенты сразу соединяются вместе и тесто долго вымешивается. Песочное тесто требует более бережного отношения, замешивать его лучше руками и очень быстро. Руки чувствуют тесто, и его сложно «перемесить». Останавливать замес нужно, как только все ингредиенты соединятся. Тесто не должно быть идеально одно-

родным. Чтобы сделать его еще более рассыпчатым, часть муки заменяют молотыми орехами, чаще всего миндалем, но для этих целей подойдут также фундук или грецкие орехи.

Кексовое тесто используется не только для самих кексов. На его основе получаются прекрасные пышные пироги. Это тесто готовят из четырех базовых ингредиентов — муки, яиц, сахара и жира, к которым чаще всего добавляют разрыхлитель и различные жидкости. Для приготовления кексового теста все продукты должны быть комнатной температуры. Чтобы готовый пирог получился пышным и воздушным, недостаточно добавить разрыхлитель или соду, так как они не образуют новых воздушных пузырьков в тесте, а удерживают уже имеющиеся. Очень важно на первой стадии приготовления кексового теста взбить масло с сахаром до пышности, желательно уделить этому процессу не менее 10 мин, масло должно быть именно комнатной температуры: растопленное хуже удерживает воздух. Готовность пирога на кексовом тесте нужно проверять, воткнув в его середину спичку или зубочистку: она должна выйти сухой и чистой.

Слоеное тесто — одно из самых трудоемких в приготовлении, но и одно из самых вкусных. Никогда магазинное слоеное тесто не сравнится по вкусу, текстуре и аромату с домашним. Слоеное тесто удобно в использовании. Потратив на его приготовление один день и заморозив достаточно большое количество продукта на месяц, вы обеспечите себя заготовкой для пирогов, круассанов и печений.

Первый этап замеса занимает 15–20 мин, а затем следуют три раскатки примерно по 5 мин каждая. Раскатывать тесто нужно только в одном направлении, тогда не нарушатся слои. Слоеное тесто требует постоянного охлаждения, поэтому процесс довольно растянут во времени. Придерживаясь инструкций, вы обязательно сможете приготовить слоеное тесто с первого раза.

И главный секрет приготовления пирогов — печь нужно с хорошим настроением и любовью. Домашняя выпечка наполнит дом чудесным ароматом.

Вкусных пирогов!

Ирина Мелюх

С грибами, ветчиной и сыром

Пирог с грибами, ветчиной и сыром — замечательная идея побаловать себя и близких чем-то вкусным и сытным. Основа из тонкого рассыпчатого теста, ароматные, обжаренные с луком грибы, сочная ветчина, сливочный сыр, нежная сметанная заливка и хрустящие грецкие орехи — прекрасное сочетание.

Время приготовления: 90 мин

Количество порций: 6–8



Ингредиенты:

Тесто:

- 250 г муки
- 125 г сливочного масла
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 80 мл молока

Начинка:

- 1 головка репчатого лука
- 250 г вареной нежирной ветчины
- 300 г шампиньонов
- 200 г сыра
- 50 г очищенных грецких орехов
- растительное масло для жарки

Заливка:

- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 1/2 ч. л. соли

Совет

Этот пирог хорош как в горячем, так и в холодном виде, но в идеале подавать его подогретым. С салатом из свежих овощей станет отличным обедом или ужином.



1 Просеять через сито в миску муку и разрыхлитель. Нарезать кубиками и положить в муку сливочное масло. Растереть руками до мелкой крошки.



2 Добавить молоко и быстро замесить тесто. Сформировать из него шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 мин.



3 Лук нарезать тонкими полукольцами. Обжарить на растительном масле в течение 5 мин. Добавить к луку мелко нарезанные шампиньоны, обжарить до золотистого цвета.



4 Нарезать твердый сыр кубиками средней величины, ветчину — мелкими кубиками. Крупно порубить грецкие орехи ножом или измельчить с помощью блендера.



5 Раскатать тесто, выложить в форму, чтобы получились бортики высотой 3–4 см, края обрезать, тесто сохранить. Выложить лук и грибы.



6 Выложить в форму поверх грибов ветчину, сыр и орехи.



7 Взбить для заливки яйца со сметаной и солью. Равномерно залить начинку смесью яиц и сметаны.



8 Раскатать остатки теста, вырезать фигурки и положить поверх начинки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 20–25 мин.



С курицей и свиной

Этот сытный мясной пирог станет полноценным обедом или ужином. Тонкое хрустящее тесто и много сочной мясной начинки — такое сочетание покорит любого дегустатора, особенно мужчин.

Время приготовления: 80 мин

Количество порций: 8–10



Ингредиенты:

Тесто:

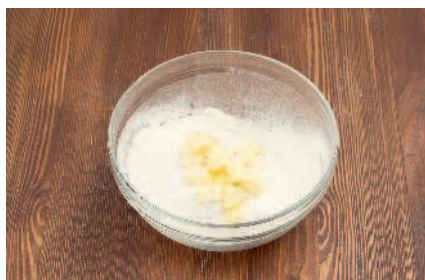
- 500 г муки
- 250 г сливочного масла
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1/4 ч. л. соли
- 5 ст. л. ледяной воды

Начинка:

- 2 куриных филе (примерно 400 г)
- 400 г свиного фарша
- 1 головка репчатого лука
- 1 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. молотого черного перца
- 3 яйца
- растительное масло для жарки

Совет

Состав мясного фарша можно менять по собственному усмотрению, главное, чтобы он не был слишком жирным. Подавайте пирог в теплом виде с чашкой горячего бульона.



1 Просеять муку с солью и разрыхлителем. Добавить к муке нарезанное кубиками сливочное масло.



2 Растереть руками масло с мукой до мелкой крошки.



3 Влить в крошку ледяную воду и быстро замесить тесто. Накрывать его пленкой и положить в холодильник на 30 мин.



4 Нарезать лук, обжарить на растительном масле в течение 5 мин.



5 Добавить черный перец, соль и свиной фарш. Жарить около 10–15 мин, пока мясо не потеряет розовый цвет.



6 Посолить и поперчить куриное филе. Обжарить на сильном огне в небольшом количестве растительного масла по 10 мин с каждой стороны до готовности.



7 Остудить филе, нарезать кусочками произвольной формы.



8 Отделить от охлажденного теста примерно треть и отложить.



9 Раскатать остальное тесто и переложить в форму так, чтобы получились бортики.



10 Смешать свинину с куриным филе и 2 яйцами. Положить начинку в форму.



11 Раскатать в круг оставшееся тесто, сделать в центре отверстие для выхода пара.



12 Накрывать этим кругом пирог и защипать края. Смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 35–40 мин до золотистого цвета.



Пастуший с говядиной

Пастуший пирог (англ. *shepherd's pie*) — традиционное английское блюдо, представляющее собой мясной пирог с начинкой из фарша и картофельного пюре. Обычно для приготовления используют баранину, но иногда и говядину. Этот сытный пирог покориет мужские сердца и станет главным блюдом за обедом или ужином. В оригинальном варианте рецепта только два слоя — фарш и картофель. Однако с тестом пирог гораздо удобнее вынимать из формы и подавать.

Время приготовления: 120 мин

Количество порций: 8



Ингредиенты:

Тесто:

- 200 г муки
- 100 г холодного сливочного масла
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1/4 ч. л. соли
- 3 ст. л. ледяной воды

Начинка:

- 2 головки репчатого лука средней величины
- 2 моркови средней величины
- 350 г говяжьего фарша
- 80 мл бульона или воды
- 1/4 ч. л. сушеной орегано
- 1 ч. л. муки
- 100 г замороженного или свежего зеленого горошка
- 1 ч. л. черного перца
- 1 ч. л. соли
- 400 г картофеля
- 120 мл сливок 10%-ной жирности
- 30 г сливочного масла
- 150 г твердого сыра
- растительное масло для жарки



1 Просеять муку, соль, разрыхлитель и соединить с нарезанным кубиками сливочным маслом.



2 Растереть муку и масло в крошку, добавить воду и замесить тесто. Скатать шар. Завернуть его в пленку. Положить в холодильник на 30 мин.



3 Очистить картофель, нарезать кусочками и отварить в подсоленной воде до готовности.



4 Смешать готовый картофель со сливками и маслом, размять вилкой, толкушкой или с помощью блендера до пюреобразного состояния.



5 Очистить лук и морковь. Нарезать лук полукольцами, морковь — мелкими кубиками.



6 Обжарить лук и морковь на сковороде на растительном масле в течение 5 мин.



7 Добавить в сковороду говяжий фарш, посолить, поперчить и обжарить до готовности мяса.



8 Добавить воду и орегано. Тушить на среднем огне до испарения практически всей жидкости.



9 Начинку переложить в миску, добавить 1 ч. л. муки и зеленый горошек, смешать.



10 Раскатать тесто. Выложить его в форму, выстеленную пергаментом, сверху — мясную начинку.



11 Разложить поверх мясной начинки картофельное пюре. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 мин.



12 Натереть сыр на крупной терке. Достать пирог из духовки, посыпать сыром и выпекать еще 10 мин.



Дрожжевой с курицей

Настоящий пирог для гостей — много вкуснейшего мягкого теста и нежная начинка из куриного филе, кремowego соуса и ароматной петрушки. Такая выпечка будет хороша и в будни, и в праздники.

Время приготовления: 120 мин

Количество порций: 6–8



Ингредиенты:

Опара:

- 50 мл теплой воды
- 1/2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 1 ст. л. муки

Тесто:

- 200 г муки
- 2 ст. л. сметаны
- 1 яйцо
- 1 ч. л. сахара
- 1/2 ч. л. соли
- 50 г сливочного масла
- 1 желток для смазывания
- мука на подпыл

Начинка:

- 3 куриных филе
- 1 пучок свежей петрушки
- 1/2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. черного молотого перца

Заливка:

- 200 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 1 1/2 ст. л. муки
- 1/4 ч. л. соли

Совет

Вы можете придать пирогу любую форму, например испечь небольшие пирожки для домашнего чаепития.



1 Приготовить опару. В теплой воде, нагретой примерно до 40 °С, растворить сахар.



5 Замесить на посыпанном мукой столе не липнущее к рукам тесто. Выложить его в миску и, накрыв пленкой, поставить в теплое место на 1 ч. За это время тесто должно вырасти вдвое.



2 Смешать дрожжи с мукой и добавить в жидкость. Перемешать и поставить в теплое место на 10–15 мин, чтобы опара вспенилась и увеличилась в объеме.



6 Отварить куриное филе до готовности (около 25 мин), остудить, нарезать маленькими кусочками произвольной формы.



3 Сметану, сливочное масло, сахар и яйцо поместить в миску и немного взбить венчиком до однородности.



7 Смешать филе с мелко рубленной петрушкой, посолить, приправить черным молотым перцем.



4 Добавить опару, соль, всыпать муку и перемешать.



8 Растопить в сковороде сливочное масло, всыпать муку и тщательно перемешать деревянной лопаткой, чтобы не было комочков. Нагреть молоко.