

УДК 641/642
ББК 36.997
ПЗЗ

Дизайн серийного оформления Г. Булгаковой

Пироги. Большая книга рецептов. — Москва : Издательство «Э», 2017. —
ПЗЗ 512 с. — (Кулинарные энциклопедии).

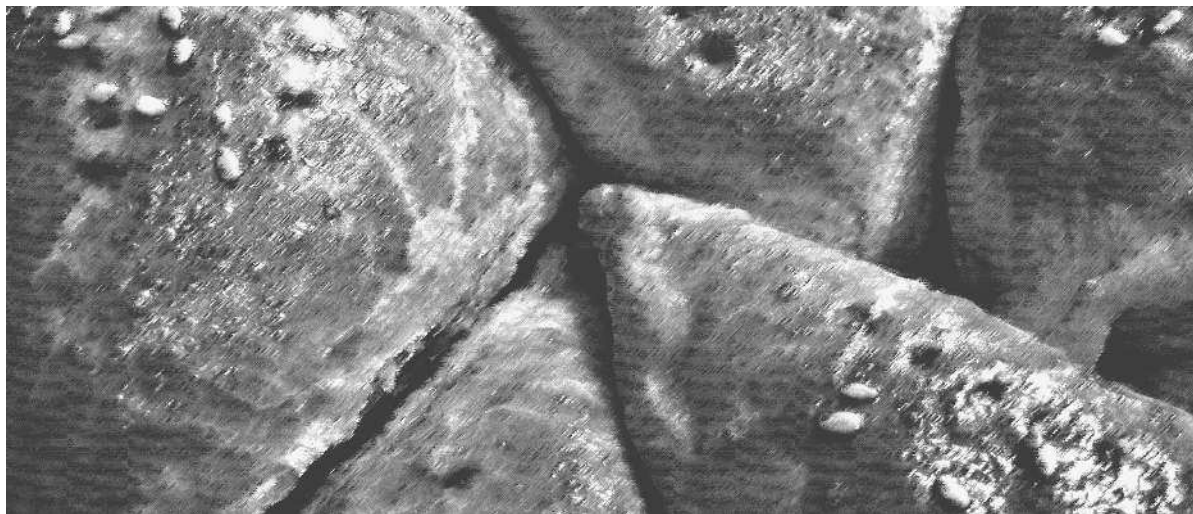
ISBN 978-5-699-99434-2

В этой книге собрана самая полная коллекция рецептов всевозможных пирогов и пирожков, больших и маленьких, сладких и соленых, с овощами и крупами, мясом и птицей, рыбой и морепродуктами, с фруктами и ягодами.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-99434-2

© ИП Михайлов, 2017
© ООО «Издательство «Э», 2017



Праздничное блюдо — пироги...

Говорят, что умение принимать гостей и устраивать праздник — это искусство. Всякий, кто хотя бы раз принимал гостей, по собственному опыту знает, какое это непростое дело. Ведь вкусно и сытно накормить — это еще не все: не менее важно, чтобы за столом царила атмосфера дружелюбия и хорошего настроения.

Для русского человека праздник — это прежде всего застолье. С древнейших времен любое событие отмечалось особым приемом пищи: во-первых, обильным, а во-вторых, в чем-либо необычным.

Древнерусский праздник в современном понимании — это великокняжеские пиры: «Зака-

тил пир на весь мир!»; «Я там был, мед-пиво пил...»

Пир закатывали по самым разным поводам: начало военного похода, его успешное завершение, встречи, проводы, свадьбы, прибытие иностранных гостей и т. д.

Каждая хозяйка, приготавливая праздничный стол, наверняка сталкивалась с проблемой выбора блюд для него. Следуя традициям, в таком случае следует либо готовить что-то общепринятое и любимое всеми, либо удивить гостей каким-то необычным блюдом.

Между тем блюдо, которым всегда можно поразить гостей, — это пироги. На Руси их умела печь любая хозяйка. Оно и не-

мудрено: искусству печь пироги девочек учили в обязательном порядке. Иначе и быть не могло, ведь пирог — это лицо хозяйки дома.

Рецепты пирогов на Руси отработывались веками и передавались из поколения в поколение. Тем не менее каждая хозяйка стремилась привнести в них что-либо свое.

Но пироги пекли не только на Руси: обилие мучных изделий характерно для большинства национальных кухонь. Ведь из муки можно готовить не только хлеб.

Сегодня пироги пекут не только в духовке, но и в микроволновой печи, в аэрогриле и в электрической хлебопечке, а также жарят во фритюре, что и доказывают приведенные рецепты.

Эта книга поможет сделать ваш праздничный стол незабываемым.

Приятного аппетита вам и вашим гостям!

О, ТЕСТО!

Быстро приготовить тесто, мгновенно испечь невероятную вкуснятину и побаловать ею своих близких — очень просто.

Напоминаем: печеное тесто — один из древнейших видов пищи — не потеряло свою при-

влекательности и в наше время. Не стоит разочаровываться, если «первый блин» окажется комом. Лучше попробовать еще и еще раз, пока не освоите древнее искусство — печь вкусные пироги.

Несколько слов — о форме выпеченных изделий. Она зависит от предназначения и вида начинки.

Маленькие пирожки, которые подают к супам и закускам, формуют в виде баульчика, батончика, полумесяца или лодочки. Для этого тесто раскатывают в ровный жгут, нарезают из него одинаковые куски и скатывают в шарики. Дав им расстояться 5 мин, раскатывают кружки, в центр кладут начинку, края плотно соединяют и выкладывают швом вниз. Опять дают расстояться, после чего смазывают поверхность яичным желтком.

Аналогично формуют пирожки в виде полумесяца. У изделий в виде челночка и лодочки шов одновременно является украшением, поэтому его нужно заделывать особенно аккуратно. Баульчик имеет круглую форму, а в центре оставляют небольшое отверстие. Расстегаи могут быть и круглой, и продолговатой формы. Особенностью этих пирогов является открытая «расстегнутая» середина, из-за которой они и получили свое название.

Пироги со сладкими начинками бывают круглые, полукруглые, продолговатые и с открытой серединой (ватрушки). Интересно выглядят пирожки в форме розочки. Чтобы их приготовить, нужно раскатать прямоугольник теста толщиной 0,7 см, обильно смазать растопленным маслом (или маргарином), посыпать маком, корицей (или изюмом) и свернуть рулетом. Нарезать кусочками шириной 2—2,5 см. Защипнув кусочек рулета с одной стороны, с другой стороны раскрывают «лепестки» так, чтобы придать пирожку форму расцветающей розочки.

Поверхность пирога можно украсить различными элементами из теста: листочками, цветками, жгутами. Для таких украшений лучше подходит пресное тесто — оно лучше держит форму. Из тонких узких полосок или жгутиков можно сделать решетку на открытый пирог, косу и т. п.

Выпечные изделия вообще предоставляют широкий простор для полета фантазии: по одному и тому же рецепту, в зависимости от начинки и украшения, можно изготовить пироги и для закусок, и для сладкого стола, и как самостоятельное блюдо (например, знаменитые русские кулебяки и расстегаи).

Готовность пирога определяют, воткнув в его середину деревянную лучинку: если она останется сухой, значит, пирог пропекся. Если же она сырая или даже с налипшим тестом, пирог нужно еще подержать в печи, немного убавив мощность.

Поверхность испеченного пирога смазывают кусочком масла, чтобы она была блестящей и дольше не черствела, а затем накрывают его пергаментом или салфеткой, так как слишком быстрое остывание выпечки приводит к ее усадке.

ДРОЖЖЕВОЕ КИСЛОЕ ТЕСТО

Обыкновенное безопасное дрожжевое тесто

Из этого теста обычно пекут обыкновенные булочки, пирожки, пончики и другие изделия с небольшим количеством сдобы. Чтобы они хорошо пропеклись, нужно правильно разрыхлять тесто дрожжами и умело сочетать его с начинками. Так, соленые начинки (из мяса, рыбы, грибов) не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном; для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто.

- 4 стакана пшеничной муки
- 1—2 ст. ложки сахара
- 3—4 ст. ложки маргарина (или растительного масла)
- 1 яйцо
- 20 г дрожжей
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 стакан молока (или воды)

Выход готовых изделий — 1000 г.

В кастрюлю влить теплое молоко или воду (подогретое до 30 °С) и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, ароматические вещества, просеянную муку и замешивать однородное, без комков, не очень крутое тесто в течение 5—8 мин.

Если жидкости недостаточно, добавить немного молока (или воды). Муку до просеивания измерять стаканом, не утрамбовывая ее.

В конце замеса добавить предварительно подогретое масло, слегка перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место.

Через 2—2,5 ч после замеса, когда тесто сильно поднимется, следует обмять его. Примерно через 40—50 мин, когда после максимального подъема тесто начинает опускаться, сделать вторую обминку теста и выло-

жить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки.

Продолжительность подхода теста можно регулировать, меняя дозировку дрожжей и температурные условия. Нормальной считается температура 28—30 °С; при ее понижении продолжительность брожения замедляется, при повышении — ускоряется. Внимание: при температуре ниже 10 °С и выше 35 °С тесто не подходит.

Если в него положено слишком много соли или сахара, брожение дрожжей замедлится или приостановится. В этом случае надо замесить новую порцию теста и перемешать его с пересоленным или переслащенным.

Дрожжи следует брать качественные.

При замесе теста необходимо помнить следующее:

1) излишек воды — тесто плохо формуется; изделия получаются расплывчатыми, плоскими;

2) недостаток воды — тесто плохо бродит, готовые изделия будут жесткими;

3) замена воды молоком или сливками — готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;

4) увеличение количества жиров — изделия делаются более рассыпчатыми и вкусными и дольше не черствеют;

5) избыток соли — тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус; цвет корки — бледный;

6) недостаточное количество соли — изделия получаются расплывчатыми, невкусными;

7) большое количество сахара — поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно. Кроме того, тесто плохо подходит; при добавлении больше 35% сахара процесс совсем прекращается;

8) недостаточное количество сахара — изделия получаются бледные и несладкие;

9) увеличение количества яиц — изделия делаются более пышными и вкусными;

10) замена яиц желтками — изделия получаются более рассыпчатыми, красивого желтого цвета;

11) увеличение количества дрожжей — брожение ускоряется; слишком большое количество дрожжей придает изделиям неприятный кислый привкус.

Сдобное опарное дрожжевое тесто

Опарный способ применяют для приготовления сдобного теста — с большим количеством

масла, сахара и яиц. Из него выпекают различные плюшки, рулеты, крендели, пироги, лепешки, бабы, куличи, печенье, сухарики и т. д. Для улучшения вкуса и запаха сладкого дрожжевого теста в него можно добавить ароматические вещества (тертую цедру лимона или апельсина, измельченный кардамон, ванильный сахар и др.).

- 4 стакана пшеничной муки
- 4—8 ст. ложек сахара
- 4—8 ст. ложек сливочного масла (или маргарина)
- 2—8 яиц
- 20 г дрожжей
- 1/2 ч. ложки соли
- 100 мл молока (или воды)

Выход готовых изделий — 1200 г.

Замесить жидкую болтушку, называемую опарой. На замес взять всю норму теплой жидкости и дрожжей и половину нормы муки.

Опара должна бродить при температуре 28—30 °С в течение 3—3,5 ч — до максимального подъема. Во время брожения на ее поверхности появляются лопающиеся пузырьки углекислого газа. Как только опара нач-

нет оседать, можно замешивать тесто.

В опару добавить все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпать оставшуюся муку и вымешивать в течение 5—8 мин до получения однородной массы.

В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны; затем накрыть кастрюлю крышкой и поставить тесто в теплое место для подъема. Когда оно достигнет максимального уровня, сделать обминку и выложить его на стол, присыпанный мукой.

Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать, изменяя температурные условия, т. е. поставить кастрюлю в более теплое или прохладное место.

ПРЕСНОЕ (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ) ТЕСТО

Обыкновенное пресное тесто

Из такого теста выпекают пресные пирожки и ватрушки. Его готовят чаще всего на сметане.

Вариант 1 (на сметане):

- 2 стакана пшеничной муки
- 1 стакан сметаны
- 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина)
- 2 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 1/2 ч. ложки соли

Вариант 2 (без сметаны):

- 2 стакана пшеничной муки
- 200 г сливочного масла (или маргарина)
- 1 ст. ложка сахара
- 2 ст. ложки водки (или коньяка)
- 1/2 ч. ложки соли

На доску (или в миску) просеять муку горкой и сделать в ней углубление. Положить в него сметану, размягченное масло, соль и сахар. Влить яйца.

Быстро замесить тесто. Скатать его в шар, положить на тарелку и дать отлежаться 30—40 мин.

Теста из этого количества продуктов достаточно для выпечки 20—25 пирожков или ватрушек.

Пресное несладкое тесто на соде

Из такого теста выпекают пироги, пирожки, кулебяки и другие изделия с несладкими начинками.

- 4 стакана муки
- 100—200 г сливочного масла (или маргарина)
- 300 г сметаны
- 2 ст. ложки сахара
- 1/2 ч. ложки соды
- 1/2 ч. ложки соли

Выход готовых изделий — 1000 г.

Муку просеять с содой. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения двух последних ингредиентов.

Размягченное масло или маргарин взбивать в посуде деревянной лопаточкой 5—8 мин, постепенно добавляя смесь сметаны и яиц, затем всыпать муку и быстро (в течение 20—30 с) замесить тесто. Его нельзя долго вымешивать: углекислый газ, образующийся при соприкосновении сметаны и соды, улетучивается, и тесто получается жестким.

Сметану можно заменить кефиром, простоквашей и дру-

гими кисломолочными продуктами.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеное тесто бывает дрожжевым (кислым) и пресным. Последнее используется чаще. Оно совсем не содержит сахара. Основными его компонентами являются мука, масло, яйца, вода, иногда — кефир, уксус, коньяк или лимонная кислота, соль. Изделия из слоеного теста снаружи хрустящие, а внутри — мягкие и нежные.

Чтобы тесто получилось с хорошей слоистой структурой, необходимо строго выполнять требования, предъявляемые к продуктам, из которых оно делается, а также технологию его изготовления. Муку для слоеного теста следует брать только пшеничную, высшего сорта, масло — сливочное (или сливочный маргарин) отличного вкуса и качества.

Эластичность и упругость тесту придает кислота (лимонная, уксусная) или коньяк; если нет кислоты, воду можно заменить кислым кефиром. Кислая среда способствует повышению вязкости белковых веществ муки. Слоистость теста обеспечивается его многократной раскаткой. Готовить слоеное тесто следует в про-

хладном помещении и в холодной посуде.

При раскатывании берут умеренное количество муки — только для того, чтобы тесто не приставало к доске. Если муки много, то оно будет слишком крутым; изделия из такого теста плохо поднимаются и теряют вкус.

Готовое тесто хранят в холодильнике или другом холодном месте.

Поскольку приготовление слоеного теста — дело довольно трудоемкое и занимает много времени, можно упростить эту работу и сделать рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления). Но из такого теста выпечка получается менее рассыпчатой и более грубой, чем из раскатанного.

Слоеное дрожжевое тесто

- 2 стакана пшеничной муки
- 250 мл молока (или воды)
- 20 г дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 яйцо
- 200—300 г сливочного масла

Это тесто объединяет в себе качества как дрожжевого, так и

слоеного. Приготовить безопарное дрожжевое тесто. В миску вылить необходимое количество теплого молока, добавить разведенные отдельно в небольшом количестве молока (или воды) дрожжи, яйца и соль. Жидкость хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.

В конце замеса можно добавить растопленное сливочное (или растительное) масло и продолжить замес до тех пор, пока масло не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть салфеткой и поставить на 3—3,5 ч в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1—1,5 см. На середину положить размягченное сливочное масло или маргарин (половину всей нормы), закрыть его частью пласта, на который также положить масло, накрыть третьей частью пласта (таким образом, получится 3 слоя теста и 2 слоя масла). Затем тесто посыпать мукой и раскатать до толщины 1—2 см, снести с него лишнюю муку и сложить вчетверо. Снова раскатать и сложить.

В результате всех операций получится пласт с 32 слоями масла. При закатке 200—300 г

масла тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет. При закатке 100—200 г масла можно делать 8—16 слоев, т. е. складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны.

Разделять тесто следует в прохладном помещении при температуре воздуха не выше 20 °С. При более высокой температуре тесто надо время от времени охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпечки вытечет.

Слоеное пресное тесто (вариант 1)

Из этого пышного несладкого теста можно готовить изделия и со сладкими, и с несладкими начинками. Но надо строго соблюдать правила его приготовления. Ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении. Малейшее отклонение от рекомендаций приводит к тому, что изделия получаются мало-слоистыми и грубыми.

При увеличении количества дрожжей ускоряется брожение. Но избыток дрожжей придает из-

делиям неприятный кислый запах и привкус.

- 4 стакана пшеничной муки
- 400 мл воды
- 400—600 г сливочного масла (или сливочного маргарина)
- 2 ст. ложки муки для закатки масла
- 16 капель лимонной кислоты
- 1/2 ч. ложки соли

Выход готовых изделий — 1200 г.

При отсутствии лимонной кислоты ее можно заменить уксусом: 1 ч. ложка 30%-ного уксуса на 2 стакана муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков их следует влить в стакан и добавить в него воду до установленного уровня. В этом случае яйцо заменяет часть воды, предусмотренной рецептом.

Налить в миску воду (или воду вместе с яйцом), добавить кислоту. Затем всыпать соль и, когда она растворится, влить в просеянную муку. Деревянной лопаточкой (или рукой) замесить тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции.

Если мука поглощает много воды, надо добавить еще; если

тесто получается жидким, следует прибавить муки. Месить тесто 5—8 мин — до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски. Затем скатать его в виде шара, положить на посыпанный мукой стол, накрыть салфеткой (или миской, в которой месили тесто) и оставить на 20—30 мин, чтобы оно стало более эластичным и при его раскатке лучше образовывались слои. Если заменить 1/4 часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится более пышным и вкусным.

В миске или на столе размять масло или маргарин до исчезновения комков, добавить предназначенную для закатки муку (см. рецептуру) и перемешать ее с маслом. Добавка муки в масло способствует лучшей слоистости теста. Из масла сформовать плоскую четырехугольную лепешку.

Нарезать тесто ножом крестообразно, подсыпать муку и раскатать его так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центр положить заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрыть ее длинными краями пласта и защипнуть края.

Полученный конверт положить на стол, посыпанный мукой, припылить мукой и толстой

скалкой, начиная от середины, раскатать в прямоугольный пласт толщиной около 1 см. Затем мягкой щеточкой смести с поверхности теста излишнюю муку и сложить его вчетверо.

Накрыть салфеткой и оставить на 10 мин, после чего перевернуть закатку, посыпать сверху и снизу мукой и снова раскатать до толщины 1 см. Смести муку и опять сложить закатку вчетверо. Охладить тесто в течение уже 20 мин; снова его раскатать и снова сложить вчетверо.

После охлаждения в течение 30 мин опять раскатать тесто в пласт и сложить его вчетверо. Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется. Наилучшая температура в помещении, где готовят тесто, — 15—17 °С. Для выстаивания его следует выносить на холод или ставить в холодильник. Во избежание вздутия следует перед выпечкой наколоть пласт теста кончиком ножа, а края противня побрызгать водой.

Яйцом можно смазывать только верхнюю поверхность уложенного теста, но не боковую.

Пресную слойку выпекать 25—30 мин при температуре 210—230 °С. При выпечке нельзя допускать сотрясаний теста, иначе оно осядет.

Готовность штучного изделия определяют по упругости и цвету, готовность пласта — приподниманием угла ножом (у не пропеченного пласта он легко загибается).

Слоеное пресное тесто (вариант 2)

Из этого теста выпекают слоеные кулебяки и пирожки.

- 2 стакана пшеничной муки
- 100 мл воды
- 400 г сливочного масла
- 1/2 лимона
- 1 ч. ложка соли

Просеять муку, половину ее смешать на доске с маслом и, раскатав в виде квадрата толщиной 1,5—2 см, поставить в холодное место.

В оставшуюся муку влить воду, выжать лимонный сок (или добавить разведенную лимонную кислоту), соль и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20—30 мин. Затем раскатать тесто так, чтобы получился пласт вдвое шире и немного длиннее ранее приготовленного пласта.

Положить второй пласт на середину первого, завернуть и

защипнуть края. Таким образом, масляный пласт окажется в конверте.

Посыпав стол мукой, раскатать тесто ровной полосой шириной 20—25 см и толщиной около 1 см. Полученный пласт аккуратно сложить вчетверо, поместить на противень и на 30—40 мин поставить в холодное место.

Охлажденное тесто опять раскатать, опять таким же образом сложить вчетверо и вновь выдержать в холодном месте. Все то же самое проделать в третий раз.

Затем раскатать тесто и разделять из него пироги, пирожки и проч.

Обрезки теста, оставшиеся при разделке, смять в комок, но не месить, а, подержав немного в холодном месте, раскатать и сделать пирожки, корзиночки и т. п.

Слоеное пресное тесто (вариант 3)

По этому рецепту тесто замешивают из пшеничной муки на воде с добавлением яиц, соли и лимонной кислоты.

Из него выпекают волованы, курники и другие подобные изделия.

- 2 стакана пшеничной муки
(в т. ч. 1 ст. ложка для
подготовки жиров)
- 215 г сливочного масла
(или маргарина)
- 2 яйца
- 250 мл воды
- 2 г лимонной кислоты
- 1 ч. ложка соли

В посуду влить холодную воду, растворить лимонную кислоту, положить яйцо, соль, всыпать просеянную муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него шар и сделать сверху неглубокий надрез. На стол насыпать немного муки, выложить тесто, накрыть полотенцем, чтобы предохранить от заветривания, и оставить на 30 мин.

Тесто можно замесить и на разделочной доске. Муку насыпать горкой, в середине сделать углубление (лунку), влить воду, добавить раствор лимонной кислоты, яйцо, соль и, начиная с краев лунки, ложкой постепенно добавлять муку (так, чтобы вода не вылилась через край). Когда вся мука соединится с водой, вымесить тесто (в течение 15—20 мин) и сформовать в виде колобка. Сделать на тесте сверху неглубокий крестообразный над-

рез, оставить на 30 мин, прикрыв полотенцем, чтобы не заветривалось.

Затем приготовить сливочное масло или маргарин: добавить немного муки, перемешать, сформовать в виде прямоугольника толщиной 2 см и охладить. Маргарин без добавления муки скользит между слоями теста, и их толщина получается неодинаковой.

Для лучшей слоистости теста очень важно, чтобы подготовленное тесто и масло были одинаковой консистенции. Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 2—2,5 см, по краям — чуть тоньше. На середину положить подготовленное масло. Соединить тесто с боков в виде конверта, оставить свободное место по краям. Если положить масло к ним вплотную, то при раскатывании они могут прорваться. Несколько легкими нажимами скалки разровнять масло и поставить тесто на холод на 15—20 мин.

Затем переложить его на стол, осторожно раскатать в длину (катая только в одном направлении, от себя), стараясь, чтобы тесто было одинаковой толщины и нигде не прорвалось. Сложить его в 2 слоя, охладить. Затем повторить процедуру. При раскаты-

вании теста следует подсыпать муки как можно меньше, иначе слойка будет жесткой.

При недостатке влаги в тесте оно плохо бродит, а готовые изделия получаются жесткими и быстро черствеют.

Слоеное тесто на кефире

- 2 стакана пшеничной муки
- 360 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 250 мл кефира
- 1/3 ч. ложки соли (воду и кислоту не добавлять)

Из муки, кефира, яйца и соли замесить однородное упругое тесто и охладить его. Кусок масла слегка размять (не растирать) с небольшим количеством муки, чтобы смесь стала эластичной и податливой.

Раскатать тесто в квадратный пласт, в центр положить подготовленное масло и завернуть его в виде конверта. Защипнуть края, стараясь, чтобы в шов не попала мука. Раскатать тесто в прямоугольник, соединить его противоположные стороны в середине и защипнуть их. Еще раз сложить тесто вдвое и вынести на холод на 30 мин.

После этого снова раскатать тесто в прямоугольник (всякий раз, раскатывая тесто после охлаждения, надо разворачивать его на 90°: тогда тесто не будет рваться от напряжения и получится слоистым), так же соединить стороны по середине, смести муку, защипнуть шов и еще раз сложить так, чтобы он оказался внутри на изгибе. Вынести на холод на 2 ч. Затем пласт снова повернуть на 90°, опять раскатать и сложить вчетверо. Поместить перед окончательной разделкой на холод на 20—30 мин.

Рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления)

- 2 стакана пшеничной муки
- 180 мл воды
- 300 г сливочного масла (или маргарина)
- 1 яйцо
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 ч. ложка сока лимона или уксуса (вместо яйца можно положить 1 ч. ложку сахара)

На разделочную доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусоч-

ками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление. Влить в него подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок (или уксус) и быстро замесить тесто.

Скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить в холодное место.

Перед выпечкой рекомендуется 2—3 раза раскатать такое тесто и сложить его в 3—4 слоя.

Рубленое слоеное тесто на сметане (быстрого приготовления)

- 2 стакана пшеничной муки
- 200 г сливочного масла
- 250 мл сметаны
- 1 щепотка соли

Технология приготовления теста такая же, что и в предыдущем рецепте.

Слоеное тесто на пиве

- 300 г маргарина
- 250 мл пива
- 3 стакана муки
- 1 1/2 ч. ложки соды

Маргарин охладить, затем порубить ножом. Добавить к нему пиво, соду, муку, все тщательно перемешать и замесить тесто.

Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 2 ч.

Постное тесто

- 500 г муки
- 500 мл теплой воды
- 2/3 стакана растительного масла (рафинированного)
- 35 г дрожжей
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки сахара

Второстепенные ингредиенты смешать и влить в просеянную муку. Вымесить тесто в течение 5—7 мин (чтобы отставало от рук и посуды) и поставить в теплое место на 1 ч.

Затем можно приступать к раскатке и формованию изделий.

В форме или на листе дать тесту немного подняться, а затем выпекать как обычное дрожжевое.

Творожно-масляное тесто

- 1 стакан муки
- 125 г обезжиренного творога