







## ⇒ Содержание ⇒

ОТ АВТОРА.....	<b>6</b>	Батон нарезной сдобный.....	<b>30</b>
ПРО ДРОЖЖИ .....	<b>7</b>	Булочки с изюмом сдобные.....	<b>33</b>
ПОЧЕМУ ВАЖНА РАССТОЙКА И ОТКУДА БЕРУТСЯ ДЫРОЧКИ В ХЛЕБЕ? .....	<b>8</b>	КАК НАЙТИ СВОЕ ТЕСТО.....	<b>35</b>
Подовый хлеб на опаре .....	<b>10</b>	Шаньги картофельные .....	<b>38</b>
Хлеб формовой из безопарного теста .....	<b>14</b>	Шаньги с сыром.....	<b>40</b>
Простые булочки .....	<b>18</b>	Оладьи дрожжевые .....	<b>42</b>
Морковный хлеб.....	<b>22</b>	Пышки питерские.....	<b>44</b>
КАК ПРАВИЛЬНО ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО .....	<b>26</b>	Блины пустые дрожжевые .....	<b>47</b>
ПРО МУКУ .....	<b>27</b>	Сахарные плюшки.....	<b>50</b>
ПРО СДОБУ.....	<b>28</b>	Пирожки с капустой.....	<b>54</b>
		Сосиска в тесте.....	<b>58</b>



Пирожки с яблоками.....	<b>60</b>	Жареные пирожки с картофелем	
Кулебяки архангелогородские .....	<b>64</b>	и грибами.....	<b>92</b>
Ватрушки .....	<b>68</b>	Пирожки с яйцом и луком на один укус .....	<b>96</b>
ПРО ДУХОВКИ.....	<b>70</b>	Баранки.....	<b>99</b>
Булочка школьная с посыпкой .....	<b>72</b>	Пирожки-сердечки с творогом и зеленью .....	<b>102</b>
Булочки с корицей.....	<b>74</b>	«Семейка» с курагой .....	<b>104</b>
Слойка свердловская.....	<b>77</b>	Пирог овощной .....	<b>106</b>
Рулеты маковые с шоколадной глазурью.....	<b>79</b>	Кулебяка на четыре угла .....	<b>108</b>
Гребешки с шоколадной пастой .....	<b>82</b>	Пасхальный кулич.....	<b>114</b>
Пирожки жареные с ливером .....	<b>84</b>		
Беляши школьные.....	<b>88</b>	Указатель.....	<b>118</b>





## От автора

**Р**усские пироги, пирожки, булочки и прочие шанги и плюшки – это не только дань традициям. Во-первых, это вкусно. Это история и семьи, и страны. Запах свежей выпечки субботним утром наполняет дом уютом и счастьем.

Пироги – это еще и очень экономный способ накормить огромное количество гостей, навсегда зарекомендовав себя богиней кухни. И во-вторых, дрожжевое тесто – это увлекательнейший процесс. Это, осмелюсь сказать, колдовство. Причем доступное любому.

**СЛЕДУЙТЕ ЗА МНОЙ, СТРАНИЦА ЗА СТРАНИЦЕЙ,  
И Я НАУЧУ ВАС ПЕЧЬ ГОРЫ ПИРОГОВ АЗАРТНО И ИГРАЮЧИ.**

Я сейчас полностью «расколдую» дрожжевое тесто, и вы поймете, что все абсолютно просто и легко. Начнем с самого простого – с хлеба.

Ну а что может быть проще? Но сначала я вам все объясню про дрожжи.

## Про дрожжи

### ДРОЖЖИ, КОТОРЫЕ ПРОДАЮТСЯ В МАГАЗИНАХ, БЫВАЮТ ДВУХ ВИДОВ.

Сухие и свежие. Ну или «сухие» и «мокрые», если вам так понятнее. Свежие дрожжи продаются в пачках весом 50, иногда 100 г. Раньше они продавались килограммовыми брикетами, но нынче такая большая расфасовка применяется только на производстве.

Все современные дрожжи делаются по одной технологии. Разница между свежими и сухими дрожжами примерно как между свежим пастеризованным молоком с коротким сроком годности, которое необходимо хранить на холоде, и молоком со сроком годности, увеличенным в разы, и не требующим особых условий для хранения, кроме плотно запечатанного пакета. Да, свежие дрожжи оживают быстрее, и процесс созревания теста, который мы привычно называем подъемом, немного ускоряется. Но совсем немного и не принципиально.

И сухие, и свежие дрожжи в момент продажи находятся в законсервированном состоянии. И чтобы запустить процесс, их необходимо оживить. То есть добавить влаги, отчего дрожжи начнут расти.

На многих упаковках с дрожжами пишут «смешайте с мукой». Я категорически против этого. Вдруг у дрожжей нарушен срок или температура хранения и они каким-то образом пришли в негодность? К сожалению, вы узнаете об этом слишком поздно, когда ничего не сумеете исправить, и только испортите тесто.

**И ДА, ЧТОБЫ БЫЛИ ПОНЯТНЫ ПРОПОРЦИИ** – одна маленькая пачка свежих дрожжей (50 г) по «силе воздействия» равна маленькой пачке (9–13 г) сухих активированных дрожжей. И это совсем не те дрожжи, которые были у наших бабушек, выпечка на которых прописана в старых рецептах. Биоорганизм, конечно, тот же, только технология их приготовления совсем другая.



ПО ВИДУ СЫРЫЕ ДРОЖЖИ похожи на кусочек серого пластилина.



СУХИЕ ДРОЖЖИ В ВИДЕ МЕЛКИХ ГРАНУЛ продаются в пачках по 9–13 г.

Нынешние дрожжи дико шустрые и живучие. То есть замочил – и понеслось. А старые были, как те черепахи. Поэтому над ними надо было трястись, как над грудным ребенком. Вот поэтому-то наши бабушки, начиная печь пироги, хлопотали над ними целыми днями напролет. Слабая мука, слабые дрожжи – и действительно,



ИТАК, ДРОЖЖИ – ЭТО БИООРГАНИЗМ, ГРИБОК, КОТОРЫЙ В МОМЕНТ ПОКУПКИ НАХОДИТСЯ В ЗАКОНСЕРВИРОВАННОМ СОСТОЯНИИ. При добавлении воды дрожжи оживают и начинают расти. Скорость роста зависит от качества дрожжей. А не от погоды и настроения.

Дрожжи «для пиццы» и «для сдобы» отличаются тем, что в одни добавляют луковый экстракт, в другие – экстракт ванили. Ни ваниль, ни луковая отдушка на скорость и качество подъема теста не влияют.

## Почему важна расстойка и откуда берутся дырочки в хлебе?

**ЭТО Я СЕЙЧАС ТОЖЕ ОЧЕНЬ ПРОСТО, НА ПАЛЬЦАХ БУКВАЛЬНО, ОБЪЯСНЮ.**

Дрожжи – живые. Они едят и дышат. Едят они сахар в основном. Дышат, как взрослые, – вдыхают и выдыхают. Вдыхают кислород, который мы им поставляем, когда месим тесто и обминаем его. И выдыхают тоже углекислый газ. Прямо как мы. Но в тесте этот газ

пироги во времена былые удавались не всем. Отсюда и множество предубеждений – о том, что плохое настроение, болезнь, погода или «критические дни» влияют на качество теста и его подъем.

Ответственно заявляю – все это ерунда и сказки. Сами посудите: в пекарне, где обычно большинство сотрудников женщины, если верить приметам, выпечка должна получаться только в одном случае из десяти. Ибо кто-то обязательно под приметой попадает, а если нет – то дождь и ветер за окном. Ан нет, пекут отличные хлеба каждый день и в приметы не верят. Вот и вы об этом забудьте.

Даже если вы свою духовку прежде только для хранения сковородок использовали, **ОБЕЩАЮ – С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ СТАНЕТЕ НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМ МАСТЕРОМ.**

О ваших пирогах легенды будут передаваться из поколения в поколение. Потому что дрожжевое тесто удивительно простое.





остается внутри, пузырьками. Постепенно пузырьков становится все больше и больше, и именно поэтому объем теста растет – тесто поднимается. При температуре выше 50 °С дрожжи начинают погибать. А при 220 °С сгорают и пузырьки углекислого газа, оставляя вместо себя дырочки в тесте. Все просто как дважды два.



Идеально – дать тесту возможность подойти три раза. То есть две полноценные обминки и третья обминка в процессе формирования и раскатки. Вот после формирования обязательно готовое изделие должно постоять, чтобы снова набухла клейковина (вернулась эластичность теста) и оно успело наполниться новыми пузырьками, немного «подрасти» и стать мягче после выпечки. Помните об этом в тот момент, когда вам захочется ускорить процесс и поторопить выпечку.

**НО НЕ СТОИТ ЗАБЛУЖДАТЬСЯ И ДУМАТЬ**, что, чем больше раз вы обминаете тесто и даете ему новый толчок, тем больше оно у вас поднимется. Ничего подобного.

Соотношение с мукой просто не даст дрожжам возможностей для роста (выше головы не прыгнут), и в какой-то момент их становится очень много (дрожжи растут и растут, и им становится тесно). Вот тогда-то тесто и перекисает. Важно понимать это и не давать тесту возможности скиснуть. Можно замедлить процесс, поставив тесто в холодильник, если у вас нет возможности заняться выпечкой в нужный момент.

**ТЕРПЕНИЕ И ХОРОШИЙ ТАЙМЕР** – вот что понадобится вам при освоении дрожжевого теста.

•  
**ГЛАВНОЕ – ДАТЬ ДРОЖЖАМ И ТЕСТУ (КЛЕЙКОВИНЕ) ВРЕМЯ «ПРИЙТИ В ЧУВСТВО»** и отогреться после холодильника. И только потом формировать его и расстаивать.  
 •



# ⇒ Подовый хлеб на опаре ⇒

ПРЕДЛАГАЮ ВАШЕ ЗНАКОМСТВО С ДРОЖЖЕВЫМ ТЕСТОМ

начать сразу с приготовления хлеба.

## ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 СТАКАН ВОДЫ

25 Г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

2 СТ. ЛОЖКИ САХАРА

1 Ч. ЛОЖКА МЕЛКОЙ СОЛИ

3 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

4 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО  
МАСЛА



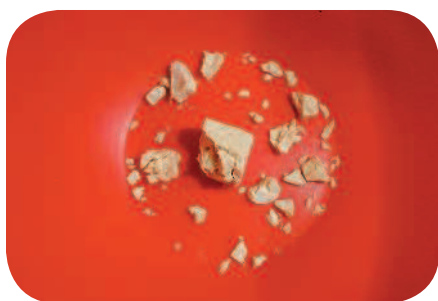
**ОПАРА, ИЛИ КВАШНЯ, КАК ЕЕ НАЗЫВАЛИ НАШИ БАБУШКИ И ПРАБАБУШКИ, – ЭТО ЖИДКОЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ТЕСТО. Именно в жидком тесте хорошо расходятся и растут дрожжи.**

Так как дрожжи раньше особой подъемностью не отличались, опара была единственной возможностью получить хорошее брожение для дальнейшей выпечки. Если кто-то помнит, раньше в деревнях имелись специальные кадушки для квашни. Их очень редко мыли, оставляя частички теста на стенках кадушки и небольшой кусочек теста на дне. Таким образом сохраняли немного крепкой дрожжевой закваски для следующей выпечки. Немного старых дрожжей для свежих, или наоборот. К тому же хлеб на опаре дольше остается свежим. Мой совет: если у вас мало дрожжей или их качество кажется вам сомнительным (хранились долго или в открытой пачке) – смело ставьте на них опару и дайте ей время для брожения. Если же дрожжи у вас свежие и вы уверены в их качестве, то рассчитывайте количество, нужное для выпечки на опаре, в зависимости от времени, которое вы на подъем опары планируете потратить.

Если вы, к примеру, хотите поставить опару с вечера и дать ей возможность бродить восемь или более часов, то уменьшите количество дрожжей вдвое.



⇒ ПОДОВЫЙ ХЛЕБ НА ОПАРЕ ⇐



① Итак, приступим. Выложите дрожжи в глубокую миску.



② Отмерьте воду стаканом. Вода должна быть теплой – 30–40 °С. Но ни в коем случае не горячей, иначе вы просто сварите дрожжи. Вылейте воду в миску и всыпьте сахар.

КАК ПОНЯТЬ, КАКАЯ  
НУЖНА ТЕМПЕРАТУРА  
ВОДЫ, БЕЗ ТЕРМОМЕТРА?

ОПУСТИТЕ В ВОДУ ПАЛЕЦ –  
ЕСЛИ ЕМУ В ВОДЕ КОМФОРТНО  
(ТЕМПЕРАТУРА ТЕЛА 36,6 °С),  
ЗНАЧИТ, ВОДА ТОЖЕ ПРИМЕРНО  
ТАКОЙ ЖЕ ТЕМПЕРАТУРЫ.



③ Хорошо размешайте дрожжи с сахаром в воде, чтобы не было комочков.



④ Точно таким же стаканом, но сухим, отмерьте муку.



⑤ Насыпьте 1 стакан муки в миску с дрожжевой смесью.



⑥ Хорошо перемешайте.



⑦ Миску накройте пищевой пленкой. Ножом проделайте несколько отверстий в пленке. Отставьте миску в сторону на 4 часа. Не нужно ставить ее в какое-то особенное «теплое» место. Достаточно и комнатной температуры. Главное, не на холод.



⑧ Через 4 часа вы увидите, что ОПАРА (ваше жидкое тесто) поднялась максимально, пошла трещиной в центре и начала по центру же проседать. Это означает, что дрожжи выросли на свою максимальную высоту и, собственно, дальше им расти некуда. «Выше головы не прыгнешь».