

Автор-составитель: Марина Аглоненко

«ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА»

«ВКУСНАЯ ЗАПЕКАНКА»

Марина Аглоненко

Домашняя выпечка. Вкусная запеканка

«Издательские решения»

Аглоненко М.

Домашняя выпечка. Вкусная запеканка / М. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-592125-3

Все люди с детства любят пирожки, булочки, пончики, но не всегда это получается сделать и приготовить. Но всем хочется попробовать вкусную выпечку.

ISBN 978-5-00-592125-3

© Аглоненко М.
© Издательские решения

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ 6
УГОЩАЕМ ГОСТЕЙ 7
пирожки и пудинги 7
вкусное тесто 8
ГЛАВА ВТОРАЯ 9
ЛЮБИМОЕ ЛАКОМСТВО 10
вкус детской сдобы 10
Конец ознакомительного фрагмента. 11

Домашняя выпечка
Вкусная запеканка

Автор-составитель Марина Аглоненко

ISBN 978-5-0059-2125-3
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

УГОЩАЕМ ГОСТЕЙ

пирожки и пудинги

Тыквенно – яблочный пудинг: очищенные тыкву и яблоки мелко натереть на терке.

Тыкву потушить в небольшом количестве воды до мягкости, добавить яблоки, продолжать тушить до готовности.

В тыквенно – яблочную массу добавить сваренный рис и продолжать тушить пять – десять минут, затем добавить сахар, масло, немного муки, перемешать и выложить в форму, смазанную оставшимся маслом и посыпанную толченными сухарями.

Запекать в духовом шкафу при средней температуре 180 – 200 градусов.

Картофельные оладьи: очищенный сырой картофель натереть на терке, положить в кастрюлю, влить разведенные в четверти стакана теплой воды дрожжи, немного воды, посолить, добавить муку.

Все хорошо размешать и поместить в теплое место. Выпекать оладьи на сильно разогретой с маслом сковороде, подавать горячими.

На 500 г картофеля: 1/2 стакан муки, 25 г дрожжей, растительное масло, половина стакана воды.

вкусное тесто

Постное дрожжевое тесто: развести дрожжи в половине стакана теплой воды, добавить немного сахара, муки, все хорошо перемешать ложкой и поставить в теплое место, чтобы дрожжи взошли.

Примерно через полчаса, когда дрожжи начнут пениться, перелить их в кастрюлю, добавить теплую воду, муку, соль, растительное масло и месить тесто до тех пор, пока оно не будет прилипать к рукам.

Прикрыв кастрюлю, поставить ее в теплое место, дождаться, пока тесто подойдет под самую крышку, умять его и снова ждать, когда оно подойдет. После второго уминания тесто готово.

Это постное тесто можно использовать и для пончиков, и для жареных пирожков с джемом или вареньем, и для печеных пирогов.

Вот как сделать, например, пирог с капустой. Качан капусты мелко нашинковать, залить капусту кипятком и оставить на десять минут. Пока капуста вымачивается, обжарить на глубокой сковороде в раскаленном растительном масле нарезанный кольцами лук.

Затем слить из капусты воду, отжать капусту и обжарить ее с луком. В конце добавить в капусту немного сахара.

Тесто раскатать до толщины в один сантиметр, уложить его на противень, смазанный маслом, выложить сверху на тесто капусту.

Прикрыть начинку вторым, более тонким слоем теста. В середине пирога сделать несколько отверстий. Верх пирога смазать крепким сладким чаем при помощи кисточки, а затем поместить противень в хорошо разогретую духовку.

После выпечки пирог надо слегка смазать с помощью кисточки кипяченой водой и накрыть полотенцем минут на двадцать.

Начинку для пирога можно сделать из моркови, кураги, изюма.

Состав: 1,2 кг муки, 2 стакана теплой воды, 1 ст. растительного масла (можно 3/4 ст.), 30 – 40 г дрожжей, 1 чайная ложка соли.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ЛЮБИМОЕ ЛАКОМСТВО

вкус детской сдобы

Пирожки с вареньем: замесить дрожжевое тесто, как указано в предыдущем рецепте. Когда тесто начнет подниматься второй раз, влить в него ложку растительного масла и столовую ложку сахара – песка с цедрой лимона, размешать, раскатать кусочки теста не очень тонко, положить на раскатанные кружочки теста по ложке варенья, смочить водой, прикрыть вторым раскатанным кружком теста, поставить в горячую духовку.

Когда пирожки поднимутся и зарумянятся, вынуть их и посыпать сверху сахарной пудрой.

Хворост: налить в кастрюлю минеральную или сладкую газированную воду, всыпать муку и сахар, замесить крутое тесто.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.