

Автор-составитель: Марина
Аглоненко

«ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА»

«ВКУСНАЯ
ЗАПЕКАНКА»

Марина Аглоненко
Домашняя выпечка.
Вкусная запеканка

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68477623
ISBN 9785005921253

Аннотация

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

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	5
УГОЩАЕМ ГОСТЕЙ	6
пирожки и пудинги	6
вкусное тесто	7
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 сковородке, 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, дожидаться, 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.