

18+

МАРИНА АГЛОНЕНКО

ВКУСНЫЙ ХЛЕБ, БУЛОЧКИ И ПИРОГИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

СДОБА С ПЫЛУ, С ЖАРУ



Марина Аглоненко

**Вкусный хлеб, булочки
и пироги в домашних
условиях. Сдоба с пылу, с жару**

«Издательские решения»

Аглоненко М.

Вкусный хлеб, булочки и пироги в домашних условиях. Сдоба
с пылу, с жару / М. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-607581-8

Пироги получаются очень вкусные, и поэтому их нужно приготовить в домашних условиях. Пироги очень аппетитно выглядят, так и хочется отломить кусочек! Рецепты пирогов очень вкусные и их можно от души приготовить в домашних условиях.

ISBN 978-5-00-607581-8

© Аглоненко М.
© Издательские решения

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
ВКУСНЫЙ ХЛЕБ И ЛЕПЕШКИ	7
луковый хлеб	7
картофельные лепешки с маслинами	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
СКАЗОЧНЫЕ БУЛОЧКИ И ПИРОЖКИ	10
любимые пирожки	10
булочки «лягушки – царевны»	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
СКАЗКА ИЗ ТЕСТА	13
булочки – осьминожки	13
пирожки – свинки	14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	15
ЧЕСНОЧНЫЕ БУЛОЧКИ И ПИРОЖКИ	16
чесночные булочки	16
слоеные пирожки с зеленым луком, ветчиной и сыром	17
ГЛАВА ПЯТАЯ	18
ЛЮБИМАЯ ПИЦЦА	19
две пиццы	19
закусочная пицца	20
ГЛАВА ШЕСТАЯ	21
ПИЦЦА И ЛЕПЕШКИ	22
крученая пицца	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

**Вкусный хлеб, булочки
и пироги в домашних условиях
Сдоба с пылу, с жару
Марина Аглоненко**

© Марина Аглоненко, 2023

ISBN 978-5-0060-7581-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ВКУСНЫЙ ХЛЕБ И ЛЕПЕШКИ

луковый хлеб

Продукты: берем пятьсот пятьдесят – шестьсот пятьдесят грамм муки, четыреста – пятьсот грамм лука, семь грамм сухих дрожжей, триста мл теплой воды, пятьдесят мл растительного масла и его нужно обязательно добавить в тесто, одно яйцо, две чайные ложки сахара, две чайные ложки соли, растительное масло нужно применить для жарки лука, молоко можно использовать для смазывания хлеба.

Готовим луковый хлеб: лук нужно мелко нарезать и обжарить его нужно на среднем огне в растительном масле в течение десяти – пятнадцати минут.

Когда лук станет золотистым и мягким нужно добавить одну столовую ложку муки, перемешать и обжарить еще минуту. Огонь нужно выключить, а лук нужно оставить остывать.

Теплую воду, сахар и дрожжи нужно смешать в миске и нужно добавить три столовые ложки муки. Тесто нужно перемешать и накрыть его нужно полотенцем и нужно убрать в теплое место на двадцать минут.

Потом в опару нужно добавить яйцо, соль, растительное масло и остывший лук. Все нужно хорошо перемешать. Тесто нужно замесить постепенно просеивая муку и вымесить его нужно около десяти минут.

Тесто нужно переложить в емкость, смазанную растительным маслом и на полтора часа нужно убрать в теплое место. Тесто нужно выложить на поверхность через полтора часа, но поверхность нужно засыпать мукой и тесто нужно месить еще пару минут.

Тесто нужно разделить на две части, и каждую часть нужно раскатать в овалы толщиной 1 – 1,5 см. Рулеты нужно скрутить и выложить их нужно в форму для запекания или на противень, застеленный бумагой либо силиконовым ковриком. Нужно накрыть полотенцем и убрать в теплое место на тридцать минут.

Молоком нужно смазать поднявшиеся рулеты и выпекать их нужно в духовке тридцать минут при температуре ста восьмидесяти градусов. Готовому хлебу нужно дать остыть под полотенцем в течение одного часа.

картофельные лепешки с маслинами

Продукты: берем четыреста грамм пшеничной муки, триста грамм картофельного пюре, двести грамм кефира, пятьдесят грамм свежих дрожжей, пятьдесят грамм растительного масла, одно куриное яйцо нужно добавить в тесто и одно яйцо нужно применить для смазывания лепешек, одну столовую ложку сахара, одну чайную ложку соли, одну баночку оливок без косточек, одну баночку маслин без косточек.

Готовим картофельные лепешки: в кефире нужно развести дрожжи, нужно также добавить соль, сахар, яйцо и сто грамм муки, все нужно перемешать и оставить на двадцать минут.

Потом нужно влить растительное масло и выложить картофельное пюре и всыпать оставшуюся муку. Нужно все хорошо вымесить, чашку нужно накрыть полотенцем и оставить на один час. А тесто нужно раскатать в пласт, лепешки нужно нарезать произвольной формы.

По несколько маслин и оливок нужно вдавить в каждую лепешку и нужно также смазать разболтанным яйцом. Тесто нужно оставить ненадолго чтобы оно поднялось.

Выпекать лепешки нужно в духовке двадцать минут при температуре ста восьмидесяти градусов. Если в духовке есть режим конвекции, то последние пять минут нужно выпекать с обдувом для хрустящей корочки.

ГЛАВА ВТОРАЯ

СКАЗОЧНЫЕ БУЛОЧКИ И ПИРОЖКИ

любимые пирожки

Готовим тесто: берем 2,5 стакана муки, сто восемьдесят грамм маргарина, два желтка, три столовые ложки сметаны, щепотку – соли.

Готовим начинку: берем двести грамм шампиньонов и картофельное пюре, одну луковицу, один желток для смазывания пирожков, белый и черный кунжут.

Выпекаем вкусные пирожки: муку нужно просеять в миску, также туда нужно добавить соль и перемешать. Охлажденный маргарин нужно натереть на крупной терке и руками нужно все перетереть в крошку.

Также нужно добавить сметану и желтки, перемешать и руками нужно замесить тесто. Тесто нужно убрать в холодильник на ночь. Грибы и лук нужно нарезать, обжарить и перемешать с картофельным пюре.

Тесто нужно разделить на двенадцать – четырнадцать кусочков. И каждый кусочек нужно раскатать в тонкий круг. На середину нужно положить ложку начинки. Края теста нужно собрать и залепить косичкой.

Пирожки нужно выложить на противень, застеленный бумагой, смазать желтком и присыпать кунжутом. Пирожки нужно выпекать в заранее нагретой духовке при температуре двести градусов до готовности.

булочки «лягушки – царевны»

Продукты: берем триста пятьдесят грамм пшеничной муки, одиннадцать грамм сухих дрожжей, сто пятьдесят мл молока, один апельсин, две столовые ложки растительного масла, две столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли, одно яйцо, один яичный желток.

Готовим начинку: берем двадцать штук салатных листьев, десять штук плавленого сыра в пластинках, берем десять штук ветчины (буженины) в нарезке, два помидора, одну баночку творожного сыра.

Готовим булочки: с апельсина снимаем цедру и отжимаем сок. Дрожжи смешиваем с молоком и оставляем на двадцать минут. Также добавляем растительное масло, соль, сахар, цедру и сок апельсина и все нужно перемешать.

Также нужно всыпать муку и хорошо нужно вымесить тесто и поставить тесто нужно на один час в теплое место. Тесто нужно разделить на десять частей и из каждой части нужно скатать большой шар и два маленьких шара.

Разложить нужно на смазанном маслом противне большие шарики и сверху по два маленьких, смазать их нужно желтком и выдержать нужно еще двадцать минут.

Выпекать нужно двадцать минут при температуре ста восьмидесяти градусов. Готовые булочки нужно остудить. Булочки нужно разрезать на две части и каждую часть нужно смазать творожным сыром и на нижнюю часть нужно положить по листу салата, по одной пластинке плавленого сыра, по кружочку помидоров, по одной пластинке ветчины, снова по одному листу салата, накрыть верхней частью булочки.

Гелевым фломастером нужно нарисовать глазки или сделать нужно из бутончиков гвоздики. Из сыра нужно вырезать корону и закрепить зубочисткой.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

СКАЗКА ИЗ ТЕСТА

булочки – осьминожки

Продукты: берем четыре стакана муки, один стакан молока, сто грамм сливочного масла, двадцать грамм свежих дрожжей, два яйца, две столовые ложки сахара, одну чайную ложку соли, один пакетик ванильного сахара, повидло для начинки, мак для посыпки, желток для смазывания.

Готовим булочки: дрожжи нужно развести в теплом молоке и нужно их оставить ненадолго. Потом нужно добавить размягченное масло, яйца, соль и сахар и все нужно перемешать.

Замесить нужно тесто постепенно подсыпая муку. Тесто нужно поставить в теплое место для подъема на полтора часа. Дать ему нужно два раза подняться, обомнуть и хорошо вымесить.

Затем тесто нужно разделить на равные небольшие кусочки и нужно их раскатать в лепешки. На каждую лепешку нужно обязательно положить начинку, свернуть ее рулетом и соединить в кольцо и нужно сделать надрезы.

Булочки нужно выложить на смазанный маслом противень и оставить на расстойку. Через двадцать минут булочки нужно смазать желтком, посыпать маком. Выпекать при температуре ста восьмидесяти градусов двадцать пять минут.

пирожки – свинки

Продукты: берем три стакана муки, пол литра кефира, двести грамм маргарина, одно яйцо, соль, два желтка для смазывания пирожков.

Делаем начинку: берем триста грамм свиного фарша, две луковицы.

Готовим пирожки: муку нужно просеять в миску и выложить туда нужно маргарин, порубить. Нужно добавить соль и все нужно перемешать руками и быстро нужно перетереть все в крошку.

Яйцо нужно добавить в стакан с кефиром, перемешать и соединить с мучной крошкой и тесто нужно быстро замесить руками.

Тесто нужно положить в мешочек и убрать его нужно в холодильник на шесть – восемь часов. А лук нужно пропустить через мясорубку, соединить его нужно с фаршем и посолить по вкусу.

А тесто нужно разделить на десять равных кусочков. Из одного кусочка, нарезав треугольники, нужно сделать ушки. А пяточки нужно вырубить, например насадкой.

Каждый кусочек теста нужно немного раскатать и положить ложку фарша и нужно сформировать овальные пирожки. А пяточки нужно прикрепить на половинки зубочисток и также нужно прикрепить и уши.

Глаза нужно сделать из горошин перца. А пирожки нужно смазать желтком и выпекать их нужно при температуре двести градусов около тридцати минут.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

ЧЕСНОЧНЫЕ БУЛОЧКИ И ПИРОЖКИ

чесночные булочки

Готовим тесто: берем семьсот грамм муки, десять грамм сухих дрожжей, двести пятьдесят мл молока, две столовые ложки растительного масла, одну чайную ложку соли, 1/2 чайной ложки сахара, желток для смазывания, двести грамм твердого «российского» сыра.

Готовим соус: берем шесть зубчиков чеснока, три столовые ложки воды, две столовые ложки растительного масла, восемьдесят грамм зелени укропа.

Выпекаем закусочные булочки: молоко подогреем в микроволновой печи до теплого состояния. Добавляем сухие дрожжи, соль, сахар и хорошенько размешиваем. Главное, чтобы в тесте соль, сахар и дрожжи хорошо растворились.

Нужно тесто оставить на двадцать минут потом нужно влить растительное масло. И все нужно перемешать.

Пресеянную муку нужно постепенно всыпать. Потом нужно замесить мягкое не липнущее к рукам тесто. Тесто нужно положить в глубокое блюдо, смазанное небольшим количеством растительного масла.

Накрыть пленкой и поставить в теплое место на один час. На шарики нужно разделить подошедшее тесто, а шарики должны быть небольшого размера, в середине шарика нужно сделать углубление и положить в него чайную ложку натертого на крупной терке сыра.

Вокруг сырной начинки нужно собрать края и хорошенько нужно залепить придав булочке круглую форму. Булочки пампушки нужно выложить швом вниз на застеленный пергаментом противень. Также булочки нужно смазать взболтанным яйцом, оставить их нужно на расстойку на тридцать минут.

Духовку нужно разогреть в течение пятнадцати минут при температуре двести градусов, затем температуру нужно убавить до ста восьмидесяти градусов и выпекать нужно булочки пампушки тридцать минут.

Для приготовления соуса чеснок пропускаем через пресс. Но чеснок нужно смешать в стакане, растительное масло, воду и мелко нарезанный укроп.

Горячие булочки пампушки нужно смазать чесночным соусом, накрыть их нужно вафельным полотенцем и оставить их нужно на десять – пятнадцать минут.

слоеные пирожки с зеленым луком, ветчиной и сыром

Продукты: берем пятьсот грамм слоенного теста, двести грамм твердого сыра, двести грамм ветчины, два куриных вареных яйца, один пучок зеленого лука, перец черный молотый, яйцо для смазывания.

Выпекаем пирожки: сыр натираем на крупной терке, а ветчину и яйца нужно нарезать мелкими кубиками. Лук нужно мелко порубить.

Для начинки нужно смешать все ингредиенты и добавить нужно щепотку перца. А тесто нужно раскатать в тонкий пласт. Также тесто нужно нарезать квадратами, и половину квадратов нужно смазать взбитым яйцом и в середину нужно выложить по две столовые ложки начинки.

Нужно накрыть другими квадратами, а края нужно прижать вилкой, а сверху пирожки нужно смазать взбитым яйцом. Выпекать пирожки нужно в духовке, разогретой до ста восьмидесяти градусов, двадцать пять минут.

ГЛАВА ПЯТАЯ

ЛЮБИМАЯ ПИЦЦА

две пиццы

Готовим тесто: берем два стакана муки, один стакан теплой воды, двадцать грамм свежих или пять грамм сухих дрожжей, одну столовую ложку растительного масла, одну столовую ложку сахара, пол чайной ложки соли.

Готовим грибную начинку: берем сто пятьдесят грамм шампиньонов, пятьдесят грамм сыра, один помидор, один болгарский перец, 1/2 штуки репчатого лука, две столовые ложки майонеза.

Готовим колбасную начинку: берем сто пятьдесят грамм вареной колбасы, пятьдесят грамм сыра, один маринованный огурец, один – два помидора, одну – две луковицы.

Готовим пиццу: дрожжи крошим в просеянную муку, добавляем соль, сахар, воду, масло. Тесто нужно замесить эластичное и нужно дать ему подняться.

Тесто нужно разделить на две части. Каждую нужно тонко раскатать и выложить на застеленный противень. Для грибной пиццы шампиньоны нужно нарезать пластиками, а лук нужно измельчить и обжарить. Также нужно нарезать перец и помидоры.

Основу нужно смазать майонезом и выложить нужно обжаренные с луком шампиньоны, болгарский перец и помидоры. Засыпать пиццу нужно тертым сыром.

Для пиццы с колбасой помидоры нужно измельчить, нарезать лук и овощи нужно потушить на сковороде на растительном масле. Овощи нужно остудить и выложить их нужно на основу. Также нужно нарезать вареную колбасу и маринованный огурец мелкими кубиками и разложить на основе и нужно присыпать сыром.

Пиццы нужно выпекать при температуре двести градусов до готовности.

закусочная пицца

Готовим тесто: берем пятьсот грамм муки, двести мл теплой воды, двадцать грамм сухих дрожжей, две столовые ложки растительного масла, пол чайной ложки соли.

Готовим начинку: берем триста грамм твердого сыра, двести пятьдесят грамм шампиньонов, двести грамм ветчины, шесть штук острого стручкового перца, четыре помидора, две мелкие репчатые луковицы, один – два маринованных огурца, один свежий огурец, три столовые ложки консервированной кукурузы, две столовые ложки майонеза, две столовые ложки кетчупа, 1,5 столовые ложки оливкового масла, черный молотый перец.

Готовим пиццу: теплую воду нужно налить в миску, добавить нужно дрожжи, соль и растительное масло. Все нужно хорошенько перемешать.

Муку нужно просеять на стол, собрать ее нужно в горку и в центре нужно сделать углубление и постепенно нужно влить воду. А собирая муку с боков в центр, нужно вымесить тесто. Тесто нужно переложить в миску, накрыть пленкой и убрать его нужно в холодильник на один час.

Сыр нужно натереть на крупной терке, а помидоры нужно нарезать тонкими кружочками, а лук нужно нарезать полукольцами.

Кружочками нужно нарезать маринованные и свежие огурцы. Шампиньоны нужно нарезать некрупными пластиками а ветчину нужно нарезать соломкой.

А из стручков острого перца нужно аккуратно удалить семена. А тесто нужно раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Противень нужно присыпать мукой, а тесто нужно уложить слегка его прижимая.

А края нужно немного приподнять. А тесто нужно смазать оливковым маслом и кетчупом. А начинку нужно уложить слоями. Сначала ложим сыр, помидоры, лук, маринованные и свежие огурцы, кукурузу, ветчину и шампиньоны.

Присыпать молотым черным перцем и смазать нужно майонезом. Нужно посыпать сыром и разложить стручки острого перца.

Пиццу нужно выпекать в разогретой до ста восьмидесяти градусов духовке сорок минут. Нужно следить чтобы пицца не подгорела.

ГЛАВА ШЕСТАЯ

ПИЦЦА И ЛЕПЕШКИ

крученая пицца

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.