



Романова Виктория

**Ностальгическая
выпечка: хрустящие
пироги и хлеб с
локальными корнями**

Романова Виктория

**Ностальгическая выпечка:
хрустящие пироги и хлеб
с локальными корнями**

«Автор»

2025

Виктория Р. А.

Ностальгическая выпечка: хрустящие пироги и хлеб с локальными корнями / Р. А. Виктория — «Автор», 2025

Пахнет свежим хлебом, щёлкает румяная корочка, на столе дымится пирог с яблоками, как в детстве у бабушки в деревне... Эта книга — тёплая и ароматная коллекция проверенных временем рецептов, вдохновлённых домашней русской и постсоветской выпечкой. Вы найдёте здесь: • душистые дрожжевые пироги с капустой, мясом, рыбой и сладкими начинками, • рассыпчатые ватрушки, ватрушки и кулебяки, • хлеб на закваске, на кефире, с мёдом, гречкой и кориандром, • забытые, но родные рецепты из печи — лепёшки, пряники, булочки и ватрушки, • и множество простых домашних рецептов, передающихся из поколения в поколение. «Ностальгическая выпечка» — это не просто кулинария. Это возвращение к истокам, к хлебосольному столу, к добрым воспоминаниям детства. Каждый рецепт сопровождается подробным описанием, как будто его диктует старшая родственница — неторопливо, с заботой и теплом. Для тех, кто хочет печь по-настоящему — как раньше.

© Виктория Р. А., 2025

© Автор, 2025

Романова Виктория

Ностальгическая выпечка: хрустящие пироги и хлеб с локальными корнями

Ржаной хлеб на закваске с тмином (по-деревенски)

Ингредиенты:

Ржаная мука – 400 г



Пшеничная мука – 100 г



Вода – 350 мл



Закваска ржаная – 150 г



Соль – 10 г



Тмин – 1 ч. л.



Приготовление:

В глубокой миске смешайте закваску, воду и ржаную муку. Перемешайте до однородности.

Добавьте пшеничную муку, соль и тмин. Замесите липкое, влажное тесто.

Переложите в смазанную миску, накройте и оставьте на 3–4 часа при комнатной температуре.

Обомните тесто, придайте форму и переложите в форму, выстланную бумагой.

Дайте подняться ещё 2 часа.

Выпекайте при 230°C 15 минут, затем 30 минут при 200°C. Охладите на решётке.

Курник по-старорусски (с курицей, картошкой и блинами)

Ингредиенты для теста:

Сметана – 200 г



Масло сливочное – 150 г



Яйцо – 1 шт.



Соль – ½ ч. л.



Мука – ~400–450 г



Начинка:

Куриное филе – 300 г



Картофель – 2 шт.



Лук – 1 шт.



Блины – 3–4 шт.



Соль, перец по вкусу



Масло сливочное – 50 г



Приготовление:

Замесите мягкое тесто, заверните в плёнку, охладите 30 мин.

Нарежьте курицу, картофель и лук мелкими кубиками, приправьте.

Раскатайте основу, выложите блин, слой курицы, блин, слой картошки, блин, снова курицу.

Закройте верх тестом, смажьте яйцом.

Выпекайте при 180°C около 50–60 минут.

Ватрушки с творогом (как в детском саду)

Ингредиенты:

Молоко – 250 мл



Дрожжи сухие – 1 ч. л.



Сахар – 2 ст. л.



Соль – $\frac{1}{4}$ ч. л.



Яйцо – 1 шт.



Масло сливочное – 50 г



Мука – 400 г



Начинка:

Творог – 300 г



Сахар – 2–3 ст. л.



Желток – 1 шт.



Ваниль – по вкусу



Приготовление:

Замесите мягкое дрожжевое тесто, оставьте на 1 час.

Разделите на шарики, придайте форму лепёшек.

Сделайте углубление, выложите начинку.

Смажьте края яйцом.

Выпекайте при 180°C 20–25 минут.

Пирог с квашеной капустой и яйцом

Тесто:

Кефир – 250 мл



Яйцо – 1 шт.



Сода – 1 ч. л.



Соль – ½ ч. л.



Мука – ~300 г



Начинка:

Капуста квашеная – 300 г



Яйца варёные – 2 шт.



Лук – 1 шт.



Масло растительное



Приготовление:

Обжарьте лук, добавьте капусту, тушите до мягкости. Добавьте нарезанные яйца.

Замесите мягкое тесто.

Раскатайте половину, выложите начинку, накройте второй половиной.

Защипите края, наколите вилкой.

Выпекайте при 190°C 35–40 минут.

Пирожки с печенью и картофелем (духовые)

Тесто:

Молоко – 300 мл

Дрожжи – 1 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 1 ст. л.

Соль – ½ ч. л.

Масло – 50 г

Мука – ~450 г

Начинка:

Печень говяжья – 300 г

Картофель – 2–3 шт.

Лук – 1 шт.



Масло – 30 г



Приготовление:

Отварите картофель и печень, измельчите, смешайте с обжаренным луком.

Замесите тесто, дайте подойти 1 час.

Сформируйте пирожки, смажьте яйцом.

Выпекайте при 180°C до румяности (25–30 мин).

Слоёный пирог с яблоками и корицей (из "магазинных" времён)

Ингредиенты:

Тесто слоёное – 500 г



Яблоки – 3–4 шт.



Сахар – 3 ст. л.



Корица – 1 ч. л.



Сливочное масло – 30 г



Приготовление:

Нарежьте яблоки, смешайте с сахаром и корицей.

Раскатайте тесто, выложите начинку на одну половину, накройте второй.

Защипите края, сделайте надрезы сверху.

Смажьте яйцом.

Выпекайте при 200°C 25–30 минут.

Пирог с зелёным луком и яйцом (от бабушки)

Тесто:

Молоко – 250 мл



Дрожжи – 1 ч. л.



Сахар – 1 ч. л.



Соль – ½ ч. л.



Мука – ~400 г



Масло – 50 г



Начинка:

Яйца – 4 шт.



Зелёный лук – большой пучок



Соль, масло



Приготовление:

Отварите яйца, порубите. Лук обжарьте на сливочном масле.

Смешайте всё в начинку.

Готовое тесто раскатайте, выложите начинку, защипите.

Выпекайте при 180°C 30–35 минут.

Булочки с повидлом (как в школьной столовой)

Ингредиенты:

Молоко – 250 мл



Дрожжи – 1 ч. л.



Яйцо – 1 шт.



Сахар – 2 ст. л.



Соль – ½ ч. л.



Мука – ~400 г



Повидло густое – по вкусу



Приготовление:

Замесите сладкое дрожжевое тесто.

Разделите на шарики, расплющите, положите повидло, защипите.

Выложите швом вниз на противень.

Смажьте яйцом.

Выпекайте при 180°C 20–25 минут.

Заварной хлеб на квасе с солодом

Ингредиенты:

Ржаная мука – 400 г

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.