

Ангелина Соболев

Не бойся, пеки!



Издательство АСТ
Москва

Содержание

Предисловие 7

Список продуктов 8

Хлеб и блины 11

Простой белый хлеб 13

Сладкий хлеб 17

Чесночные пампушки 19

Молочный хлеб «Косичка» 23

Овсяный хлеб 27

Симиты 31

Творожные булочки 35

Пасхальный кулич 39

Блины 43

Панкейки 47

Несладкая выпечка 51

Турецкие булочки (поачи) 53

Заливной капустный пирог 57

Хачапури с сыром и зеленью 59

Пирог с мясом 63

Порционные пироги с грибами 69

Сырные сконы 73

Пирожки на кефире 75

Сырные палочки 79

Лепешки «как у бабушки» 81

Греческий пирог 85

Печенье 89

Молочные коржики (по ГОСТу)	91
Кунжутное печенье	95
Очень шоколадное печенье	101
Овсяное печенье	105
Бабушкины сухарики	107
Венское печенье: пирог с вареньем	111
Творожные конвертики	115
Лимонно–маковое печенье	117
Печенье «Мадлен»	119
Хрустящие вафли	123
Венские вафли	125

Пироги без начинки 129

Шарлотка с яблоками	131
Кофейный пирог	135
Простой кекс на кефире	139
Ореховая коврижка	143
Лимонно–маковый кекс	147
Манник	149
Линины коржи	151
Брауни	155
Детские кексики	159
Шоколадные пирожные	163

Пироги с начинкой 167

Сочни с творогом	169
Яблочный крамбл	173
Ватрушки	177
Рогалики с орехами	181
Сметанник	185
Творожный пирог	189
Цветаевский яблочный пирог	193
Отрывной пирог	197
Татарский пирог (бялеш)	201

Простой белый хлеб

Мне кажется, что запах хлеба создает уют в доме. Наши дети очень любят корочку, поэтому я часто пеку хлеб не буханкой, а в виде небольших порционных булочек. Корочка тогда получается со всех сторон, и такие булочки очень удобно брать с собой. Их можно намазать маслом, вареньем, папшкетом или икрой за праздничным столом.

Ингредиенты:

500 г муки
1 ч. л. соли
1 ст. л. сахара
1,5 ч. л. сухих дрожжей
1 ст. л. растительного масла
300 мл воды

Приготовление:

Для хлебонечки:

Просто насыпаем все ингредиенты в чашу, устанавливаем стандартный режим выпечки массой 1 кг и выбираем корочку по вкусу.

Хлеб сразу после выпечки достаем и выкладываем на решетку, иначе он станет влажным и клеклым.

Если нет специальной решетки, используйте решетку из духовки.

Накрываем хлебушек полотенчиком и даем ему немного «прийти в себя».

Идеальным получается вкус хлеба, если вместо воды использовать сыворотку.

Также можно заменить воду на молоко или воду, капаловому сыворотку с малякам.



Для духовки:

В сахар и дрожжи вливаем немного теплой воды (полстакана от всего объема), даем постоять 10–15 минут, пока не поднимется «шапочка».

В замесочное блюдо (таз, миску) просеиваем муку, добавляем соль, растительное масло, теплую воду и поднявшиеся дрожжи, потихоньку замешивая негустое тесто.

Накрываем полотенцем и оставляем на столе или уброем в разогретую до 40 °С духовку на 1,5 часа.

Поднявшееся тесто обминаем руками, смазанными растительным маслом (чтобы не липло) и формируем шарики–булочки, пропуская тесто между большим и указательным пальцами.

Выкладывать булочки нужно на смазанный маслом противень или пергаментную бумагу на расстоянии друг от друга. (Я использую силиконовый коврик.)

Включаем духовку на 220 °С и оставляем булочки на 20 минут отдохнуть и подняться.

Выпекаем до румяности 15–20 минут.

Также можно сформовать буханки в виде батонов или использовать форму для кекса.

При желании можно смазать булочки маслом и посыпать кунжутом или изюмом, семечками овсяными хлопьями.

Можно складывать булочки в круглую форму на небольшом расстоянии друг от друга, чтобы получилась пышная хлебная пицца.

Для красивой глянцевой поверхности смазывайте булочки желтком, добавив в него чайную ложку воды.



Блины

Нет, ну блины-то все умеют готовить.

Только вот у всех они разные.

Моя мама, например, готовит блины на кефире, а бабушка могла запросто приготовить и на воде.

Блины бывают толстые и тонкие, с содой и без, шоколадные и с припеком, даже сырныи или овощные блинчики.

Но в нашей семье особенная любовь к тоненьким, хрупким блинчикам, которые можно есть и прямо со сковородки, макая в растопленное масло, со сметаной, вареньем или сгущенкой, а можно запечь целую гору и подавать блины с разными начинками.

Ингредиенты:

4 яйца

1 л молока

50 мл растительного масла

1 ч. л. соли

2 ст. л. сахара

300 г муки

*Такие блины не бывают
какими.*

*И их никогда не бывает
много.*



Приготовление:

Раньше я и без миксера обходилась, вилочкой взбивала, а теперь, с техникой, да с хорошими сковородками блины не проблема.

Взбиваем яйца с сахаром и солью, затем вливаем молоко и постепенно добавляем муку, тщательно взбивая.

В самом конце вливаем растительное масло и просто перемешиваем.

Последние 20 лет я пеку блины на двух, а иногда и на трех сковородках. Так быстрее!

Включаем плиту, на раскаленную сковородку выливаем порцию теста, приподняв сковородку и вращая ее, чтобы тесто разлилось по ней равномерно.

Ставим на огонь и печем сначала с одной стороны, затем с другой.

Чтобы перевернуть блинчик, я сначала аккуратно поддеваю края столовым ножом, а потом просто переворачиваю его руками.

Блины я укладываю один на другой, смазывая каждый свежий кусочком сливочного масла.

Всеми вкусных блинов!