

А Н Н А К И Т А Е В А

# ВЫПЕЧКА В МУЛЬТИВАРКЕ



ВЫПЕЧКА В МУЛЬТИВАРКЕ  
АННА КИТАЕВА



# СОДЕРЖАНИЕ

Maxwell представляет .....	10
От автора.....	12
<b>ШАГ 1</b> <b>КОРОТКО О МУЛЬТИВАРКЕ</b> .....	14
<b>ШАГ 2</b> <b>ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»</b> .....	18
<b>ШАГ 3</b> <b>ТЕСТО</b> .....	22
<b>ШАГ 4</b> <b>ВСЕ ВКУСЫ ВЫПЕЧКИ</b> .....	34
<b>ШАГ 5</b> <b>ПОЛЕЗНЫЕ МЕЛОЧИ И СОВЕТЫ</b> .....	208
Указатель.....	210

## КЕКСЫ, КОВРИЖКИ, МАННИКИ



38 Творожный кекс



46 Коврижка на варенье



54 Шоколадный пирог с кремом



62 Кекс с ветчиной и сыром



40 Лимонный манник



48 Коврижка медовая с орехами



56 Кокосовый манник



64 Очень сырный пирог



42 Кекс «Три желания»



50 Пряник с начинкой



58 Дачный яблочный пирог



66 Быстрый бездрожжевой хлеб



44 Кекс с черным кунжутом



52 Шоколадный кекс с имбирем и кабачком



60 Ягодный пирог



68 Порционные кексы на пару

## БИСКВИТЫ, ШАРЛОТКИ, ТОРТЫ



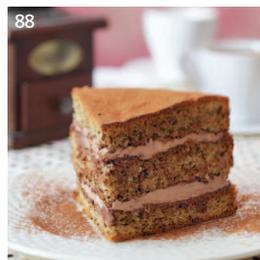
72

Классический бисквит



80

Вишневая шарлотка



88

Торт «Кофе со сливками»



92

Торт «Инкогнито»



74

Бисквит с разрыхлителем



82

Торт «Шкатулка»



90

Шоколадно-карамельный торт

Вкус,  
любимый  
с детства



76

Шоколадный бисквит



84

Торт «Медовик»



78

Мраморный бисквит



86

Торт «Миндальный аромат»



84

Торт «Медовик»

## ДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОГИ, ХЛЕБ, БУЛОЧКИ

### Возрождаем семейные традиции



98 Дрожжевой пирог с куриной



104 Пирожки с квашеной капустой



112 Пицца с луком и салями



106 Кефирный хлеб с кунжутом



114 Лепешка с виноградом и голубым сыром



96 Дрожжевой пирог с яблоками



100 Ржаной рыбник с лососем



108 Хлеб «Томат-шпинат»



116 Цельнозерновые булочки



98 Дрожжевой пирог с куриной



102 Дрожжевой рулет с творогом



110 Картофельная фокачча



118 Булочки с сыром



120

Булочки-«улитки»  
с корицей



122

Булочки  
с конфетами



124

Невский пирог



126

Кулич творожный  
на желтках



128

Паровые кнедлики  
со сливами

## ПЕСОЧНЫЕ ПИРОГИ, ТАРТЫ, ГАЛЕТЫ



132

Песочный пирог  
с абрикосами



138

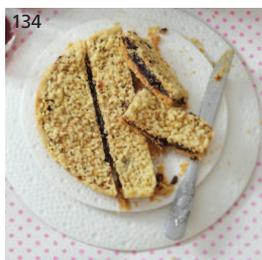
Открытый пирог  
с черникой



144

Тарт с сыром  
и помидорами

Редакция  
рекомендует  
как рецепт  
от плохого  
настроения



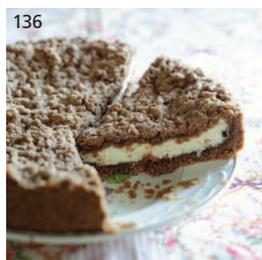
134

Тертый пирог с вареньем



140

Открытый пирог  
с клубникой и сливками



136

Тертый пирог с творогом



142

Киш с тунцом



156

Творожный пирог с нектаринами и яблоками



146  
Луковый пирог с сыром



148  
Галета с тыквой и беконом



150  
Гречневая галета с баклажанами



152  
Галета с белыми сливами



154  
Галета из цельнозерновой муки с грушами



156  
Творожный пирог с нектаринами и яблоками



158  
Ананасовый пирог-перевертыш



160  
Цитрусовый тарт с белковым суфле



162  
Песочное печенье

## НАЛИВНЫЕ ПИРОГИ, БЛИНЧИКИ, ЗАПЕКАНКИ

### Невероятно вкусно



188  
Шоколадный чизкейк



166  
Яблочный пирог с клюквой



170  
«Фар Бретон»



168  
Вишневый клафути



172  
Наливной пирог с мясной начинкой



Блинчики с яблоками



Шоколадные панкейки с бананами



Хлебный пудинг



Творожная запеканка с виноградом



Блинчики с цукини



Императорский десерт «Кайзершмарн»



Сладкая рисовая запеканка



Шоколадный чизкейк

## ВЫПЕЧКА ИЗ ГОТОВОГО ТЕСТА И ДРУГОЕ



Штрудель с вишней



Пирог с курятиной и шампиньонами



Заварной крем  
Шоколадная глазурь



Абрикосовый джем  
Сгущенное молоко



Слоеный рулет с сосисками



Пирог из лаваша с брынзой и творогом



Цитрусовый крем-курд



Домашний творог

# ОТ АВТОРА

Ах, выпечка, вечный соблазн! Румяные булki с хрустящей корочкой, пышные праздничные бисквиты с кремом, летние фруктовые пироги... Тысяча тысяч рецептов выпечки манят нас, и каждый из них хочется попробовать.

Честно сказать, за всю жизнь я не встречала никого, кто был бы абсолютно равнодушен к выпечке. Кто-то отвернется от торта, но не пройдет мимо свежего хлеба, а кто-то проигнорирует хлеб, но не сможет устоять перед открытым пирогом с сочной начинкой. Соблюдая диету или врачебные предписания, можно отказаться от определенных видов выпечки – но не от выпечки в целом. Так или иначе, выпеченные из муки изделия всегда присутствуют в нашем меню и в будние дни, и особенно в праздники.

Наши предки пекли сперва на открытом огне, затем в дровяных печах. На смену последним пришли газовые и электрические печи, и вот недавно мы получили в свое распоряжение новейший кухонный гаджет – мультиварку.

Мой опыт показывает, что готовить в этой электрической кастрюльке значительно легче, чем на плите или в духовке. Она настолько удобна и универсальна, что способна заменить и плиту, и духовку одновременно – например, в условиях дачи или съемной квартиры.

О преимуществах мультиварки я много рассказывала в книгах «Я и моя мультиварка» и «Я люблю мультиварку». По рецептам каждой из этих книг можно приготовить в мультиварке полный обед, от закусок до десерта.

Разумеется, в обеих книгах есть рецепты выпечки, но лишь наряду с прочими блюдами – мясными, рыбными, овощными. Пространство книги ограничено, и каждый раз мне так хотелось добавить рецепт еще вот этого кекса, и вон того пирога, и непременно этих замечательных булочек... Но они катастрофически не вмещались в книжный объем.

И вот наконец-то перед вами книга, посвященная выпечке в мультиварке – и только выпечке. Каши и рагу в этот раз остались за бортом. Давайте же поговорим о пирожках с капустой и рулетах с вишней, о булочках с корицей и лимонных кексах, о воздушных шарлотках, нежных блинчиках и прочих изделиях из теста, без которых жизнь была бы скучнее.

Мука, вода, масло, сахар, разрыхлители... Удивительно, как из одного и того же набора компонентов получаются совершенно разные блюда! У каждого вида теста есть свои достоинства и недостатки, поэтому прежде, чем перейти к рецептам, я расскажу вам о разных видах теста и особенностях их выпечки в мультиварке, поделюсь некоторыми секретами и хитростями.

Хорош ли выпеченный в мультиварке бисквит? Удачен ли хлеб? Можно ли сделать в ней безе? Как испечь в мультиварке открытый пирог? Получатся ли в ней порционные кексы? С чем мультиварка справляется лучше традиционной духовки, а в чем ей уступает? Вы найдете ответы на эти и другие вопросы во вводной части книги.

Если же вы не задавались подобными вопросами или, напротив, уже знаете ответы на них, переходите сразу к рецептам.

## **ПЕКИТЕ В МУЛЬТИВАРКЕ И ПОЛУЧАЙТЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!**



# ДАЧНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Простой пирог из простых продуктов, которые обычно под рукой. Отличное сочетание сладкого пышного теста с нежными и тающими во рту кисловатыми ломтиками яблок. Если у вас на даче есть яблоня, можете использовать неспелые зеленые яблоки, они для этого пирога как раз подойдут.

- 400–500 г кислых яблок
- 250 г пшеничной муки высшего сорта
- 250 г сметаны 20%-ной жирности
- 180 г сахара
- 3 яйца (по 55 г)
- 3 ч. л. (10 г) разрыхлителя
- 0,5 ч. л. корицы
- щепотка соли
- 3–5 г сливочного масла для смазывания чаши

- ⊙ Взбейте яйца венчиком. Продолжая взбивать, добавьте сахар, соль и корицу. Добавьте сметану и хорошенько размешайте.
- ⊙ Отдельно просейте муку с разрыхлителем.
- ⊙ Нарежьте яблоки мелкими ломтиками. Яблоки можно предварительно очистить, но можно и не очищать, как вам больше нравится.
- ⊙ Всыпьте в жидкую смесь муку порциями, размешивая каждую порцию, чтобы не было комков.
- ⊙ В густое, вязкое текучее тесто высыпьте яблоки и перемешайте, чтобы тесто обволокло все ломтики. Вам покажется, что яблок больше, чем теста, – так и должно быть.
- ⊙ Вылейте тесто в смазанную маслом чашу МВ и разровняйте поверхность силиконовой лопаткой.
- ⊙ Включите программу *Выпечка* на 1 час 10 минут.
- ⊙ По окончании программы дайте пирогу остыть в чаше 5–10 минут, затем извлеките при помощи навесного лотка-пароварки.

## СОВЕТ

Чтобы приготовить этот пирог, не имея под рукой кухонных весов, воспользуйтесь для измерения стаканом емкостью 200 мл. Возьмите 2 стакана муки, 1 стакан сахара и 1 стакан сметаны. А если тесто оказалось слишком густым, разведите его молоком. Пирог, приготовленный с использованием фермерских или деревенских яиц, получается ярко-желтым. Чтобы получить тот же цвет с магазинными яйцами, добавьте в тесто пару щепоток куркумы, но не слишком много – куркума горчит.



# БУЛОЧКИ С КОНФЕТАМИ

Легкие сдобные булочки с начинкой, а в роли начинки — конфеты. Можно взять карамельки с повидлом, можно — сливочную помадку типа «Коровки», а можно и шоколадные конфеты. И если у вас после праздников залежались разные конфеты, испеките булочки с начинкой ассорти!

## ДЛЯ ТЕСТА:

- 300 г пшеничной муки высшего сорта
- 130 мл молока
- 60 г сахара
- 40 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 ч. л. сухих мгновенных дрожжей
- щепотка соли

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 9 шт. конфет
- 10–15 г сливочного масла для разделки булочек и смазывания чаши
- сахарная пудра для посыпки

⦿ Все ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры, поэтому заранее достаньте из холодильника молоко, масло и яйцо. Замесите сдобное дрожжевое тесто – вручную, при помощи хлебопечки или любым другим удобным для вас способом. Дайте ему подойти в тепле, обомните и снова оставьте подходить, пока его объем не увеличится вдвое. Тесто должно быть нелипким и пластичным.

⦿ Разделите тесто на 9 равных частей. Удобнее делать это на весах. Чтобы булочки вышли ровными и гладкими, каждую часть теста подкатайте в шар, дайте отлежаться несколько минут и примните пальцами в толстую лепешку диаметром около 8 см.

⦿ Положите на каждую лепешку по конфете, соедините края теста узелком и хорошенько защипните шов.

⦿ Смажьте каждую булочку со всех сторон сливочным маслом, размягченным при комнатной температуре, и уложите швом вниз в чашу мультиварки – одну булочку в центр, остальные восемь по кругу.

⦿ Чтобы подогреть чашу, включите программу *Йогурт* на 7–10 минут или программу *Выпечка* на 3–4 минуты. Выключите программу через считанные минуты. Не открывая крышку МВ, оставьте булочки растаиваться 30–40 минут, пока их объем не увеличится вдвое.

⦿ Когда булочки подойдут, включите программу *Выпечка* на 1 час.

⦿ По окончании программы выньте булочки при помощи навесного лотка-пароварки и переложите в подготовленное блюдо. Подавайте теплыми, посыпав сахарной пудрой.

## СОВЕТ

Конечно, начинка булочек может быть и более традиционной – например, густой сладкий джем. А еще получится очень вкусно и необычно, если в качестве начинки положить в каждую булочку по десертной ложке халвы.

