

Ирина СЛИСАРЕВСКАЯ

**Пирогги,
торты, кексы,
печенье**

**ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА
ИЗ ВСЕХ ВИДОВ МУКИ**

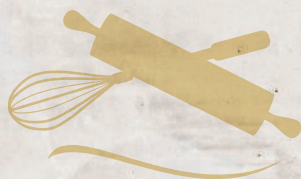




ИРИНА СЛИСАРЕВСКАЯ

**Пирогги,
торты, кексы,
печенье**

**ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА
ИЗ ВСЕХ ВИДОВ МУКИ**



Москва
2017

≡ содержание ≡

От автора	6	Йоркширский постный кекс	36
Приготовление хлеба из дрожжевого теста (базовая технология)	10	Творожный пирог без глютена	39
1 ГЛАВА		3 ГЛАВА	
<u>ГРЕЧНЕВАЯ МУКА</u>	14	<u>МИНДАЛЬНАЯ МУКА</u>	40
Хлеб с гречневой мукой	17	Французский яблочный пирог	42
Творожный пирог с гречневой мукой.....	18	Клафути	44
Медовый кекс с орехами.....	21	Сбризолона	46
Печенье с гречневой мукой.....	22	Нежный творожный пирог	48
Гречневые оладьи	24	4 ГЛАВА	
Вафли с гречневой мукой	27	<u>ОВСЯНАЯ МУКА</u>	50
2 ГЛАВА		Хлеб с овсяной мукой	52
<u>КУКУРУЗНАЯ МУКА</u>	28	Сырники в духовке с овсяной мукой....	53
Марокканский хлеб	30	Яблочный пирог с овсяной мукой.....	54
Тыквенный хлеб	32	Овсяное печенье с сухофруктами.....	56
Тыквенный кекс с кукурузной мукой.....	35	5 ГЛАВА	
		<u>РЖАНАЯ МУКА</u>	58
		Хлеб с кардамоном.....	60
		Ржаной хлеб.....	62
		Кофейные ржаные кексы	64

6 ГЛАВА

РИСОВАЯ МУКА.....66

Легкий кекс с рисовой мукой..... 68

Запеканка с тыквой и яблоками..... 69

7 ГЛАВА

ФУНДУЧНАЯ МУКА.....70

Йогуртовый пирог
с фундучной крошкой..... 72

Фундучный кекс..... 74

Вафли с фундучной мукой..... 76

8 ГЛАВА

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА.....78

Творожный хлеб..... 80

Хлеб с цельнозерновой мукой..... 83

Творожный тарт
на шоколадной основе..... 84

Морковный торт..... 86

9 ГЛАВА

ЧЕРЕМУХОВАЯ МУКА.....88

Черемуховый хлеб..... 90

Черемуховый торт..... 92

Сметанник..... 94

Мадлен из черемуховой муки..... 97

Черемуховые кексы..... 98

10 ГЛАВА

НЕСКОЛЬКО ВИДОВ МУКИ..... 100

Ржано-цельнозерновой батон
с манкой..... 100

Ржано-цельнозерновой хлеб
с кунжутом..... 102

Медовый хлеб..... 104

Пряничный хлеб..... 106

Таблица химического состава
разных видов муки..... 108

Указатель..... 110

≡ **от автора** ≡



ЕСЛИ ЛЮБОГО ИЗ НАС ПОПРОСИТЬ БЫСТРО ПОДОБРАТЬ ОПРЕДЕЛЕНИЕ К СЛОВУ МУКА, мы, не задумываясь, ответим «пшеничная», ну а если немного поразмыслим, можем добавить «ржаная».

Действительно, пшеничная мука самая распространенная, хотя, по мнению некоторых специалистов в области питания, она не самая полезная. Следом за ней по популярности идет ржаная. Но этим список видов муки вовсе не ограничивается.



Гречневая, рисовая, кукурузная, миндальная, овсяная, цельнозерновая, черемуховая – это лишь самые известные в мире виды муки, из которых можно готовить практически любую выпечку: от обычного хлеба до изумительных пирогов, кексов, печенья и тортов. К тому же «необычную» муку совершенно просто приготовить на своей кухне с помощью обычной кофемолки за несколько минут. Исключение составляет только кукурузная мука, но ее легко купить в любом магазине.

Если вы до сих пор пекли только из пшеничной муки, то очень советую вам выйти за привычные рамки. Смешивая пшеничную муку с любой другой, вы получите новые вкусовые ощущения и больше пользы, так как «необычная» мука богата витаминами и минералами.

В этой книге вы найдете самые удачные рецепты выпечки, которые я проверила на себе и своих домашних. И я с удовольствием рекомендую вам последовать моему примеру и удивить своих близких свежеспеченным хлебом с хрустящей корочкой, невероятно ароматными пирогами, чудесными кексами, вафлями и печеньем. Мои рецепты очень простые – приготовить по ним может даже новичок без кулинарного опыта – и быстрые (насколько это можно вообще сказать о выпечке) – вам не надо будет часами простаивать у плиты.

Хочу сказать большое спасибо моим родным за поддержку и терпение, моим подписчикам – за комментарии и вдохновение, а всем моим читателям пожелать удачи и кулинарных успехов!





⇒ Рецепты ⇒

«приготовление хлеба»

ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (базовая технология)

БЕЗОПАРНЫЙ СПОСОБ

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО МОЖЕТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕНО БЕЗОПАРНЫМ И ОПАРНЫМ СПОСОБАМИ. КАКОЙ БЫ СПОСОБ ВЫ НИ ВЫБРАЛИ, ВСЕГДА ПРОСЕИВАЙТЕ МУКУ, А ПРИ ЗАМЕСЕ СМАЗЫВАЙТЕ РУКИ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ЧТОБЫ ТЕСТО К НИМ НЕ ПРИЛИПАЛО.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
250 МЛ ВОДЫ
¼ Ч. Л. СОЛИ
1 СТ. Л. САХАРА
8 Г БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИХ ДРОЖЖЕЙ
40 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать жидкие ингредиенты (воду, молоко, кефир) с сахаром, солью и дрожжами. Добавить в смесь яйца, если они есть в рецепте, перемешать. Всыпать муку, размешать до однородного состояния.
- 2 В последнюю очередь добавить масло (если сливочное, предварительно растопить его и охладить до теплого).
- 3 Сначала тесто размешивать ложкой по часовой стрелке (такова примета, чтобы лучше сработала клейковина муки). После того как тесто стало достаточно густым, переложить его на стол и обминать руками 10–20 минут.
- 4 Для этого надо упереться ладонями в тесто, слегка подталкивая его вперед. Данный процесс называется «битье» теста. Он помогает запустить действие клейковины. Продолжать «бить» тесто до тех пор, пока оно не станет слегка пружинистым.
- 5 Сложить тесто пополам, повторить «битье». При необходимости подсыпать муку (на подсып берите пшеничную, если готовите тесто из нескольких видов муки).



