

КНИГА РЕЦЕПТОВ «ДОМАШНИЕ ПИРОГИ»

Группа № 15 «Капитошка»





Тесто на кефире для жареных пирожков

(Семья Дрожжиных)

Ингредиенты

Кефир - 300 мл

Пшеничная мука - 400 г

Сахар - 1 чайная ложка

Соль - 1 чайная ложка

Сода - 1 чайная ложка

Растительное масло - 3 столовые ложки

Инструкция приготовления

1. В кефир добавить соду, соль, сахар и 1 столовую ложку масла. Хорошо размешать.
2. Добавить понемногу муку, размешивая ложкой. Когда станет невозможно мешать ложкой, вымешивать тесто руками.
3. Мука должна уйти вся (или немного больше) и тесто получится очень мягким. В конце добавить двумя частями оставшееся масло, каждый раз хорошо вымешивая. Тогда тесто будет эластичным и не будет липнуть к рукам.
4. Накрывать тесто пленкой и оставить на полчаса.



Рецепт от семьи Николаевых

Самый быстрый пирог

8 ложек сметаны

200 гр сливочного масла (растопить)

1 стакан сахара

1 яйцо

0,5 ч.л. соды

200 гр муки

Замесить тесто (не густое). Заполнить форму в которой выпекаем, сверху положить любимые ягоды (клюква, брусника, вишня). Запекать 20 мин

Заливка: смешать сметану и сахар 1:1. Залить сверху на ягоды и выпекать еще 5 минут





*Рецепт от семьи Ануфриевых
Кулебяка.*

Слоёное тесто дрожжевое
капуста квашеная 300г,
400г фарш,
1 яичный желток.
Выпекаем в духовке при 170 градусах



Рецепт от семьи Хуснутдиновых

Шарлотка

Яйца взбейте миксером до появления легкой пены. Затем постепенно небольшими порциями всыпьте сахар и продолжайте взбивать до получения пышной массы в течение 3-5 минут. Лопаткой вмешайте муку в яичную смесь так, чтобы тесто осталось воздушным, не осело. Замешивайте тесто по кругу, как бы поднимающими движениями. Форму смазать маслом, вылить смесь, украсить яблоками. Посыпать сахарной пудрой.



Рецепт от семьи Женишбековых

Пирожки с картошкой и луком.

Ингредиенты для теста:

мука (кг. по желанию),
молоко, сметана или майонез, тоже по желанию,
соль, сахар на вкус, дрожжи.
Ингредиенты для начинки: картошка, лук,
растительное масло, соль.

Приготовление: если молоко, то его чуть чуть разогреть, добавить соль, сахар, дрожжи, всё смешать, далее добавить муку и замесить тесто. Далее укутать, поставить на тёплое место на 1-1,5 часа.

Для начинки надо будет картошку отварить, лук мелко крошить и обжарить, готовую картошку растолочь и добавить обжаренный лук, добавить соль по вкусу. Готовое тесто нарезать на куски, раскатать, добавить начинку и закрепить. Смазываем яйцом, можно посыпать по желанию кунжут или специи из трав для красоты. Выпекать в разогретой духовке до готовности



Пирог грушево-яблочный от семьи Сафроновых.

Ингредиенты

Для дрожжевого теста:

- * Молоко: 200 мл
- * Сахар: 1 ч.л.
- * Сухие дрожжи: 6 грамм
- * Соль: 0.5 ч.л.
- * Ванильный сахар: 1 стол.л.
- * Растительное масло: 50 мл
- Пшеничная мука: 490 грамм

Для начинки:

- * Груши, Яблоки (крупные): по 3 шт.
- * Кисель 30 грамм
- * Молотая корица: 0.75 ч.л.

Сначала активируйте дрожжи. В небольшой, но с высокими бортиками мисочке соедините дрожжи, 1 ч.л. сахара и 200 мл теплого молока, хорошо перемешайте. Оставьте дрожжевую смесь на 10-15 минут до образования пенной "шапочки". Далее добавляем растительное масло 50 мл, муку и постепенно смешиваем до образования эластичного теста.

Готовое тесто поставить подниматься.

Когда тесто поднимется. Смажьте противень сливочным маслом. И переходим к формированию пирога.

Яблоки, груши помыть. Вырезать сердцевинки. Нарезать на дольки.

На тесто выложить яблочные и грушевые дольки и посыпать их киселем.

Сверху накрыть тестом сделать в середине дырочку, сделать узоры или сверху украсить пирог различным тоненькими полосками, орнаментами и т.п.

Поставить в духовку подниматься на 20 минут. Выпекать при температуре духовки до 160-170 градусов Цельсия 30-40 минут, в зависимости от толщины получившегося пирога.

Готовый яблочный пирог сбрызнуть водой, накрыть полотенцем и дать немного остыть.

Приятного аппетита!

Пицца от семьи Лебович



Ингредиенты соуса

помидоры 400 г , чеснок 1-2 зубчика, орегано сушёный 1/2 ст. л., базилик сушёный 1/2 ст. , соль, перец чёрный

Ингредиенты теста

вода 250 мл
мука 500 г
дрожжи живые 25 г (7 г сухих)
масло оливковое 20 г
сахар 5 г (1/2 ч. ложки)
соль 5 г (1/2 ч. Ложки)

В *тёплую воду* (около 30°C, 250 мл) кладем *дрожжи и перемешиваем*. Добавляем *сахар* и *соль*, *оливковое масло* и перемешиваем. *Муку* просеиваем через сито, вымешиваем, пока *не* перестанет *прилипать к рукам*. Делим *на три части*. Кладем в пакет и оставляем в тёплом месте на полчаса. В это время делаем соус для пиццы, и подготавливаем остальные ингредиенты для пиццы. *Через полчаса раскатываем тесто на пергаменте*, посыпанным мукой. Раскатываем *круг толщиной 2-3 мм. Загибаем края по 2-3 см. Распределяем по основе соус*. Вместе с пергаментом переносим тесто на противень. *Выпекаем корж при t 250-270°C, в течении 5-10 минут*, пока не подрумянится снизу.

Выпекаем *корж* отдельно для того, чтобы тесто получилось *хрустящим* и хорошо пропеченным. *На* выпеченную *основу выкладываем ингредиенты и выпекаем на верхнем уровне духовки*.

Не красна изба углами, а красна пирогами!



Я начала помогать маме с приготовлением выпечки еще с малых лет, часто мы решаем приготовить что-нибудь на завтрак: оладьи, блины, кексы, печенье и пироги. Всё это мы всегда готовим вместе! Мне очень нравится помогать своей маме!



Семья Мударисовой Киры



Рецепт от семьи Химич Матвея

Королевская ватрушка

СОСТАВ / ИНГРЕДИЕНТЫ

[Изменить состав](#)

порций:

8



ДЛЯ ТЕСТА:

	Пшеничная мука	300 гр	▼
	Сахар	50 гр	▼
	Сливочное масло	100 гр	▼
	Соль	0.5 чайн.л.	▼
	Сода пищевая	0.5 чайн.л.	▼

ДЛЯ НАЧИНКИ:

	Творог	400 гр	▼
	Яйца	3 шт.	▼
	Сахар	100 гр	▼
	Ванильный сахар	1 чайн.л.	▼



Рецепт от Крыловой С.С.

Итальянский пирог «12 ложек»

Яйцо — 3 штуки

Разрыхлитель для теста — 10 гр. (1 пакетик)

Соль — 1 щепотка

Лимон — 0,5 штуки

Сахар — 12 Ст. ложек

Растительное масло — 12 Ст. ложек

Молоко — 12 Ст. ложек

Мука — 12 Ст. ложек

Смешать яйца с сахаром и солью. Взбить до плотной пены.

Добавить масло, молоко, сок и цедру половины лимона. Взбить до однородности. Добавить просеянную муку с разрыхлителем.

Взбить миксером до однородности.

На дно формы диаметром 20–22 см застелить пергаментную бумагу. Бока формы и бумагу слегка смазать растительным маслом. Перелить тесто в форму и по спирали аккуратно перемешать тесто деревянной палочкой. Выпекать при температуре 180°C минут 30–35. Проверять готовность деревянной шпажкой.

Готовый остывший бисквит можно посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!





Рецепт от Аюповой З.Ф.

Пирог - Брусничный

Яйцо – 1 шт.

Соль – 1 щепотка

Сахар - 1 ст.

Маргарин - 80 гр.

Сода - 1 ч. л.

Сметана – 400 гр.

Мука – 2 ст.

Брусника - 1 ст.

Яйцо, соль, $\frac{1}{2}$ ст. сахара взбить.

Добавить соду гашенную в 4 ст. л. сметаны, далее добавить растопленный маргарин все это взбить. Добавить муку-взбить до однородности.

Форму для печки немного смазать растительным маслом, выложить тесто. Сверху насыпать бруснику. Выпекать в духовке при 180°C, 30-40 мин.

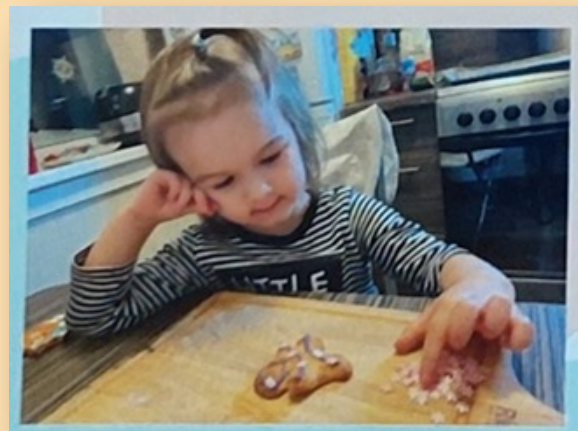
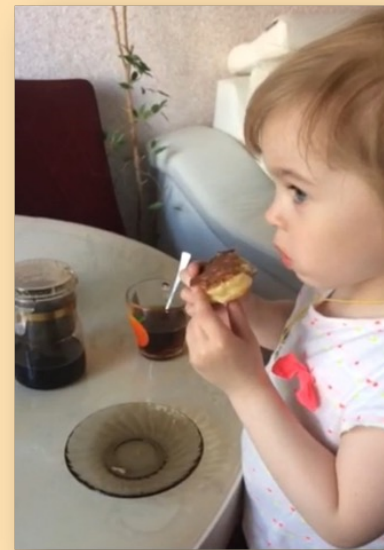
Пока пирог печется приготовим заливку: к оставшейся сметане добавить $\frac{1}{2}$ ст. сахара, хорошо перемешать.

Достать пирог из духовки (духовку не выключать), залить заливкой, и поставить обратно в духовку, выключить, пирог подержать в духовке 7 минут. Далее достаем, ждем когда остынет, потихоньку достаем из формы.



Приятного аппетита!

Приятного аппетита!



**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ**

