

100

РЕЦЕПТОВ

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

ПИРОГИ



тесто



начинки



выпечка



100 рецептов. Кухня без границ

Коллектив авторов

100 рецептов. Пироги

«ЭКСМО»

2026

УДК 641.55
ББК 36.997

Коллектив авторов

100 рецептов. Пироги / Коллектив авторов — «Эксмо»,
2026 — (100 рецептов. Кухня без границ)

ISBN 978-5-04-254800-0

Что делает домашнюю выпечку по-настоящему удачной: вкусная начинка или хорошее тесто? В этой книге собраны не только рецепты пирогов, рулетов, пончиков, куличей, кексов, печенья и пряников, но и основы работы с разными видами теста. Именно поэтому она будет полезна и начинающим, и тем, кто хочет печь увереннее, разнообразнее и вкуснее! Из книги вы узнаете: – чем отличаются основные виды теста и для какой выпечки они подходят; – как работать с дрожжевым тестом и почему важны опара, температура и расстойка; – как готовить разнообразную сладкую выпечку от пирогов до пряников. Это книга для тех, кто любит выпекать, ценит проверенные рецепты и хочет иметь под рукой большой практичный сборник на все случаи – от будничного чаепития до праздничного стола!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-254800-0

© Коллектив авторов, 2026
© Эксмо, 2026

Содержание

Тесто	7
1. Дрожжевое тесто	7
2. Пресное сдобное тесто	8
3. Слоеное дрожжевое тесто	9
4. Бисквитное тесто	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

100 рецептов. Пироги

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

* * *

100

РЕЦЕПТОВ

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

ПИРОГИ

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

Тесто

1. Дрожжевое тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 550–600 г пшеничной муки
- 250 мл молока
- 10 г сухих дрожжей
- 2 яйца
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 80 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить опару: в глубокой миске смешать теплое молоко, пакетик дрожжей, 1 столовую ложку сахара и 2 столовые ложки муки. Опара должна быть однородной и негустой. Миску с опарой накрыть чистым полотенцем и убрать в теплое место на 15–20 минут.

2. В другой миске смешать яйца, оставшийся сахар и соль. Добавить размягченное сливочное масло.

3. Достать опару и соединить со смесью из яиц и сливочного масла.

4. Замесить тесто, добавляя муку небольшими порциями, по 2 столовые ложки. Замешивать тесто можно руками или миксером.

5. Получившееся тесто скатать в шар, предварительно смазав руки растительным маслом. Шар поместить в миску, накрыть чистым полотенцем и убрать в теплое место для подъема на 50–60 минут.

6. Далее разрабатывать его в зависимости от изделия.

2. Пресное сдобное тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 625 г муки
- 75 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1,5 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- сода пищевая
- лимонная кислота
- 225 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить немного муки, лимонную кислоту, соль и сахар, яйца, воду.
2. Постепенно влить эту смесь в размягченное масло при непрерывном помешивании.
3. Ввести оставшуюся муку, смешанную с содой, и очень быстро замесить тесто.

Быстрый замес необходим для того, чтобы не произошло «затягивания» теста в процессе выпечки.

3. Слоеное дрожжевое тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 250 г муки
- 85 мл воды
- 85 мл молока
- 30 г сахара
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка растительного масла
- ½ ч. ложки соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить теплые молоко и воду, добавить сахар и соль, размешать.
2. Муку смешать с дрожжами и добавить в молочную смесь. Замесить тесто. Затем влить растительное масло и снова все хорошо взбить.
3. Выложить тесто на стол, сформировать, затем растягивать его и сжимать в течение 10 минут, пока не отстанет от рук.
4. Оставить тесто для подъема и увеличения в 2 раза. Накрыть миску пленкой.
5. Как подойдет, сформировать шар.

4. Бисквитное тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 яйца
- 120 г сахара
- 120 г муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отделить белки от желтков.
2. Взбить желтки с 2/3 сахара до получения светлой однородной массы.
3. Взбить белки до получения устойчивой пены. Добавить в белки остатки сахара и взбить до блеска.

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.