



Vilyam Pokhlebkyn

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

ВЫПЕЧКА, МУЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Харанури

Кулинария. Похлёбкин

Вильям Похлёбкин

**Выпечка, мучные и
кондитерские изделия**

«ЭКСМО»

2018

УДК 641.55
ББК 36.997

Похлёбкин В. В.

Выпечка, мучные и кондитерские изделия / В. В. Похлёбкин —
«Эксмо», 2018 — (Кулинария. Похлебкин)

ISBN 978-5-04-186402-6

В. В. Похлебкин — уникальный писатель, энциклопедист, мастер любого дела, которое он исследовал с любовью, на протяжении всей жизни, с вдохновением и пристрастием. На основе его знаменитых книг «Национальные кухни наших народов» и «Моя кухня» мы предлагаем вам серию тематических книг, среди которых и эта — «Выпечка, мучные и кондитерские изделия». В ней, как всегда во всех книгах В. В. Похлебкина, рассказано о законах приготовления, в данном случае изделий из муки, и даны рецепты разных видов теста, всевозможных булочек, пирогов, пельменей и сладостей. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-186402-6

© Похлёбкин В. В., 2018
© Эксмо, 2018

Содержание

Часть I	6
Тесто и его использование в разных блюдах	6
Пресное тесто	7
Кислое дрожжевое тесто	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Вильям Похлебкин

Выпечка, мучные и кондитерские изделия



© Велдре Г., Похлебкин А. В., наследники

© Похлебкин В. В.

© ООО «Издательство «Э», 2018

Часть I Вводная



Тесто и его использование в разных блюдах

Повар работает не столько над тем, чтобы создать из муки тесто, сколько над тем, чтобы из теста создать разные блюда. У хлебопека после изготовления теста работа кончается, а у повара только начинается. Вот почему для повара блюда эти не мучные (это название не кулинарное, а потребительское, по сырью), а тестяные. Ибо повар работает над тестом, его он доводит до вкуса.

Изделий из теста в рационе человека довольно много, особенно в русской кухне. Здесь и лапша, и пельмени, и вареники, и блины, оладьи, пышки, пироги, ватрушки, не говоря уже о тестяных блюдах других народов нашей страны: галушках, галках, колдунах, лагманах, монпарах, шиме, дюшбара, хинкалах, бораках, скриляй и множестве других традиционных кушаний, которые всегда были, есть и, надо полагать, никогда не исчезнут с нашего стола.

Перечисленные блюда, конечно, далеко не однородны, а в глазах рядового поварского работника даже разные. Но если рассматривать их по существу, исходя из особенностей производства, то для подлинного кулинара все они технологически одинаковы, разница лишь в названиях, в составе и во вкусе. Особенно это относится к блюдам, в которые входит пресное тесто. Оно может быть одно, само по себе, и тогда это будет лапша, хинкал, галушки; оно может служить оболочкой для начинки и тогда будет называться пельменями, варениками, дюшбара, бораки, колдунами, в зависимости от того, какой народ его делает и какую начинку кладет; и, наконец, оно может быть сочетанием кусочков теста с кусочками мяса или овощей и в таком случае называться лагман, монпар, шиме, скриляй или лапша с мясом. Но так или

иначе, чтобы сделать любое из этих блюд, вам все равно придется начать с приготовления их тестяной основы – пресного теста.

Пресное тесто

Обычно тесто делят на две большие группы – пресное и кислое, или бездрожжевое и дрожжевое.

Что такое пресное тесто? В самом наипростейшем виде это мука и вода или мука и любая иная пищевая жидкость: молоко, сыворотка, сметана, подсолнечное масло, пахта, яйцо или же любые сочетания этих жидкостей с мукой.

При изготовлении блюд из пресного теста кулинарных операций больше, и они носят не просто механический характер, а требуют известного творческого подхода. Вот почему изделия из пресного теста столь отличаются по вкусу у разных хозяек. «Из той же мучки, да не те ручки» – как говорит пословица.

В состав пресного теста очень часто входят яйца.

Иногда они почти полностью заменяют жидкость. Их роль – сделать тесто плотным, крепким, непроницаемым. Это необходимо, чтобы тесто не разваливалось в воде, если оно варится одно, держало бы начинку, если оно используется в качестве оболочки. Но помимо повышенной плотности пресное тесто отличается от дрожжевого тем, что замешивается как можно круче. Помните, подготавливая тесто для хлеба, мы заботились о том, чтобы оно было рыхлым, нежным, мягким, опасались подсыпать слишком много муки. Имея дело с пресным тестом, мы должны опасаться сделать его слишком водянистым, и потому здесь порой используется минимальное количество воды.

Это полное изменение основной задачи диктует и иные правила приготовления.

Возьмите примерно стакан пшеничной муки или чуть меньше, высыпьте ее на деревянную разделочную доску горкой, сделайте в этой горке углубление, то есть превратите ее в подобие кратера (во французской кулинарной терминологии этот прием так и обозначается: сделать кратер), и внутрь этого кратера вбейте яйцо. Затем добавьте одну, максимум две столовые ложки холодной воды, быстро обеими руками замешивайте тесто так, чтобы жидкость не выливалась из кратера. Для этого муку надо равномерно собирать с подножия горки и насыпать ее в кратер, следя одновременно, чтобы не разломать горку в одном каком-нибудь месте. Причем муку надо не просто сыпать, а прижимать ее с силой к жидкости так, чтобы она впитывалась и образовывалось тесто. На первых порах этот простой маневр не удастся – горка сломается, яйцо начнет «бегать», растекаясь по доске. Попытка остановить «беглеца» рукой приведет к тому, что все руки у вас окажутся вымазанными жидковатым липким тестом, а большая часть муки останется «лишней», на нее «не хватит» жидкости.

Вот здесь, бывает, и опытная хозяйка не сдержится да и плеснет водички. Но этого как раз не следует делать. *Максимум воды, который вы имеете право добавить к взятой вами муке, это еще пара столовых ложек.* Не давайте себя обескуражить первой неудачей. Как можно быстрее и решительнее смешивайте муку с «крохотным» количеством жидкости – ее вместе с яйцом вполне достаточно, чтобы вобрать в себя стакан муки, чтобы вышло действительно крутое тесто. Если же оно окажется суховатым, то заверните полученный круглый колобок во влажное полотенце и оставьте на 10–15 минут. Но до этого надо постараться хорошенько промять колобок. Тут вы и почувствуете, что это действительно вторая буква кулинарной азбуки.

Если колобок получился нормальным, то все равно его необходимо завернуть в полотенце и оставить в таком виде на 10–15 минут. Зачем? Это называется «расстойка теста». В это время происходит его созревание или, точнее говоря, диффузия составляющих его частей – муки и жидкости. Чем полнее, равномернее пройдет эта диффузия, тем легче вам будет работать с тестом при его раскатывании, ибо тем эластичнее оно будет. Но добиваться его мягко-

сти, прибавляя жидкость, нельзя. Пресное тесто должно быть плотным. Это крайне важно для последующих операций.

Но вот колобок отлежался, расстоялся. Теперь его предстоит раскатать в тонкий лист. Для этого нужны доска и скалка.

Доски и скалки

Доска, важный «инструмент» домашнего кухонного хозяйства, используется для раскатки теста, нарезки лапши, разделки лепешек и для самой разнообразной обработки всех иных тестяных или овощных изделий (для разделки мяса и рыбы целесообразно иметь отдельные доски). Доска недаром называется доской: она должна быть деревянной. Большинство тестяных поварских и кондитерских изделий разделяется только на деревянной доске. Правда, часть вязких и масляных сладостей требует мраморной доски, а кое-какие виды вытяжного теста приготавливаются (растягиваются) на полотняной, льняной скатерти, но эти изделия редко приходится делать в домашней кухне, да еще новичкам, так что деревянная доска, можно сказать, незаменима во всех случаях.

Лучшее дерево для такой доски – липа, осина, береза, бук. Лучшие размеры – 50×75 сантиметров. Можно использовать старую чертежную доску. Дерево не очень гигиеничный материал, но попытки заменить его пластмассой не удались. Дерево мягко, упруго, податливо. Оно помогает раскатке. Тем более что доска лишь составная и пассивная часть «инструмента», она «работает» вместе с деревянной же скалкой.

Скалки бывают разные. Монолитные – с одной или двумя ручками, или так называемые русские скалки, сработанные из одного куска дерева, из одной «палки», и скалки западноевропейские, вращающиеся вокруг стержня. Такие скалки требуют меньше физической энергии, ими легче работать, зато русские скалки надежнее и ими можно вести практически любой вид раскатки, в то время как вращающиеся скалки больше подходят для дрожжевого, пышного теста, для мягкого – песочного и меньше для крутого – пресного.

Лучше всего, конечно, иметь оба вида скалок в хозяйстве и лично попробовать, какая удобнее.

Кроме этих двух основных видов скалок имеются еще несколько специальных. Например, длинная тонкая скалка для раскатки теста, содержащего масла и жиры. На такую скалку тестяной лист (сочень) постепенно наворачивается и сам принимает участие в раскатывании остального теста, вернее, «себя самого». Для того кто умеет работать такой восточной скалкой-палочкой, само раскатывание превращается в легкую и красивую игру. Но кому не удастся приобрести сноровку, подобная скалка – мучение. Тесто на ней путается, сбивается в складки, режется и давится, так что раскатывание приходится повторять вновь и вновь.

Другая специальная скалка – крохотная, с ладонь величиной и толщиной с палец – это джува для раскатки маленьких кусочков теста, в основном для пельменей и для среднеазиатских пирожков – самсы. Работать с ней легко. Ее можно рекомендовать новичкам, у которых с непривычки устают руки.

Наконец, есть еще фигурные, или вырезные, скалки для кондитерских изделий, но в домашней кухне без них можно обойтись.

Деревянные инструменты надо держать в порядке: ошпаривать кипятком до и после работы, счищать острым ножом не только прилипшее, но и впитавшееся в дерево тесто, а также какую-то часть деревянного поверхностного слоя скалки и доски.

Но вернемся к нашему колобку. Раскатать его тоже искусство. Вначале дело пойдет туго, в середине, когда колобок удастся распластать, станет легче, а в самом конце опять встретятся трудности.

Прежде всего тесто начнет липнуть к доске или скалке.

Чтобы это предотвратить, подсыпайте на доску тонкий слой муки, точнее, чуть-чуть, легонько припорошите доску. А сверху на тесто старайтесь не сыпать муку, лучше перевертывайте тестяной лист. *Вообще с мукой надо быть осторожным.* Слишком много ее затруднит раскатывание, сделает тесто сухим, ломким. А это уже порок, это тоже повлияет на вкус. Ведь лимит муки вы (помните?) уже использовали при самой первоначальной лепке колобка. Его и надо в основном придерживать.

А до каких пор следует раскатывать?

Этот вопрос всегда беспокоит новичков.

Раскатав тесто до трех миллиметров и уже намучившись с ним, они обычно считают, что сделали все возможное. Но оказывается, что надо раскатывать дальше. До одного миллиметра. До толщины бумаги. Без навыка это кажется почти невыполнимым. А после небольшой практики выясняется, что можно раскатывать и тоньше – пока тесто не начнет просвечивать и при этом отнюдь не будет рваться.

Чем тоньше раскатано тесто, тем вкуснее изделие из него. Надо также иметь в виду, что при отваривании тесто сильно разбухает, и двухмиллиметровый лист, кажущийся достаточно тонким в сухом виде, в отваренном превращается почти в четырехмиллиметровый, плохо проваренный, кляклый тестяной лоскут. Да и отваривать придется дольше, а это грозит перевариванием теста и его прободением, что особенно опасно, если вы делаете пельмени или вареники. Нежелание приложить побольше усилий при раскатке может впоследствии свести всю вашу работу на нет.

Наконец вам удалось раскатать тестяной блин до идеальной тонкости. Ну и вырос же он – даже на доске не уместается!

Если вы заметили раньше, что тестяной сочень великоват и вам от этого неудобно его раскатывать тоньше, то разделите с самого начала колобок или сочень на две половины и раскатывайте каждую в отдельности. Опытные повара, однако, не всегда прибегают к этому приему: ведь тогда приходится повторять раскатку дважды, и при этом не только теряется время, но и сохнет, затвердевает, теряет эластичность другая половина теста, ожидающая своей очереди. *Вот почему следует обернуть ее во влажную салфетку и положить в кастрюлю, накрыв последнюю крышкой!*

В восточной кухне, в Татарии, Башкирии, на Урале и в Сибири, не говоря уже о Средней Азии, часто используют еще один прием. Отрезают от колобка небольшие кусочки теста величиной с орех и раскатывают их каждый в отдельности маленькими скалочками. Так поступают, когда делают пельмени. При известной сноровке такая раскатка идет очень споро, быстро.

Итак, мы раскатали наш большой и тонкий-претонкий тестяной лист. Если он не уместается на доске целиком, а свисает по ее краям, то придется все же разделить его пополам.

Теперь этот лист-«блин» – основа для многих тестяных блюд. От нас зависит, что из него сделать, в какое конкретное кушанье его превратить.

Если мы нарежем его полосами шириной в 2–3 сантиметра, а потом разделим их на куски длиной 6–7 сантиметров, то в отваренном виде такая широкая лапша будет называться *хинкалом*. Для *русской лапши* надо тонкий тестяной блин свернуть аккуратно в трубку, а чтобы тесто при этом не слиплось, дать листу после раскатки полежать на доске в развернутом виде минуты три, затем присыпать его слегка мукой и после этого безбоязненно свертывать: даже при очень тонкой раскатке слипания не произойдет, если мы раскатывали блин из действительно крутого теста. Если же тесто содержит больше воды, чем нужно, то раскатывать его будет, конечно, намного легче, но при свертывании в трубку оно склеится, и вся наша работа пойдет насмарку.

Осторожно сплющив эту трубку, острым ножом нарежьте поперек и чуть наискось тонкие, толщиной всего в 2–3 миллиметра, полосочки или колечки. Окончив нарезку, расстелите на свободном столе чистую скатерть или бязь и разверните каждое из этих колечек, стараясь не порвать тонкую, длинную нить лапши. Разбросайте эти «спагетти», «ниточки», «веревочки»

по скатерти в любом беспорядке, но по возможности просторно (они не перепутаются) и дайте им подсохнуть.

После этого можно либо немедленно готовить из них блюда: лапшу, лагман, либо засыпать их в суп, либо оставить на день-два, чтобы использовать тогда, когда возникнет необходимость.

Если же вы намерены сделать из раскатанного вами тестяного листа не лапшу, а *вареники* или *пельмени*, то стоит лишь нарезать его крупными квадратами – 5×5 или 6×6 сантиметров – или же тонким опрокинутым стаканом вырезать круги. Обе эти формы используются с одинаковым успехом, но последнее время отдают предпочтение квадратной форме. Хотя изделия получаются внешне менее красивыми, но зато не бывает отходов – обрезков, которые придется вторично раскатывать. Так что окончательный выбор формы изделия из теста зависит исключительно от вас, от вашего времени, желания. На вкус форма не окажет никакого влияния.

Приемы изменения вкуса тестяных изделий

Вкус всегда должен меняться, разнообразиться. Инстинктивно чувствуя необходимость смены вкуса, человек обычно перестает есть одно пищевое изделие и переходит на другое. Именно так обстоит дело, когда мы просим заменить нам гарнир из макарон жареным картофелем.

Мы просто меняем продукт, чтобы изменить вкус, ибо связываем вкус с определенным видом продукта.

Однако в кулинарном отношении это неправильно, примитивно. Продукт может оставаться одним и тем же, но вкус его меняться. Все зависит от кулинарной обработки, а не от исходного сырья.

При этом важно подчеркнуть, что при домашнем изготовлении добиться изменения вкуса тестяных изделий намного легче, чем любого другого блюда.

Почему?

Да потому, во-первых, что выдерживать всякий стандарт при домашнем приготовлении очень трудно, а в мучных изделиях почти невозможно, ибо каждый раз мука может иметь разный помол, разную влажность, а яйца разную величину, молоко разную жирность и вкус.

Но помимо этих чисто случайных отклонений, вкус тестяных изделий легко варьировать вполне сознательно.

Для этого имеется масса приемов.

Первое. Делать к основной используемой муке (например, к пшеничной) различные добавки другой муки – от десятой части до трети или даже до половины. Так, можно к стакану пшеничной муки добавить две-три столовые ложки ржаной, или рисовой, или гречневой, или картофельной. В каждом случае получится тесто с иным вкусом.

Второе. Менять жидкую часть или добавлять к основной жидкости незначительные добавки то сметаны, то сыворожки, то подсолнечного масла, то лукового сока, то морковного сока и т. д. и т. п.

Ни одна из этих вариаций не изменит той схемы приготовления, которой вы научились, но зато значительно обновит вкус изделия.

Виды и правила защипки

Итак, мы изготовили пресное тесто, раскатали его не без труда, нарезали из него лапшу или разделили его на квадратики для пельменей или вареников, но все это еще далеко не блюдо. Мы остановились чуть дальше чем на полпути к нему.

Каков же следующий шаг молодого кулинара?

Вот здесь пути блюд впервые расходятся, здесь в этот момент определяется их индивидуальность. Если это лапша, то достаточно отварить ее, бросив в кипящую, слегка подсоленную

воду. Если это вареники или пельмени, то необходимо начинить их. Допустим, мы положили ту или иную начинку, которой достаточно всего чайной ложечки на вареник или пельмень, ибо важно, чтобы он не был слишком полон. Каков должен быть следующий шаг, следующая кулинарная операция?

Имя ей – защипывание. Это тоже искусство. И притом важное для успеха всего блюда. Допустим, вы защипали как будто бы неплохо, но лишь положили пельмени или вареники в кипящую воду, как они, едва достигнув дна, стали распадаться. Или начали лопаться по швам как раз в тот момент, когда вы полагали, что через пару минут блюдо будет готово и вы сможете наконец испробовать результаты ваших мучений.

Каковы могут быть причины?

Наиболее частая, особенно у новичков, – обсыхание, обветривание краев теста у будущего пельменя. Пока вы раскатываете тесто, пока его нарежете на правильные квадраты, пока возитесь с раскладыванием начинки, время идет, и тесто неумолимо сохнет. Оно теряет упругость, эластичность и вместе с тем клеящие способности. Наскоро сдавив края пельменя, вы вроде бы и достигаете их соединения. Но только временно. Тесто не сливается в нерасторжимую единую массу. Что делать в таком случае?

Первое. Приготавливать тесто не на кухне, а если и на кухне, то не у горячей плиты, а подальше от нее, например на окне. Это умерит подсыхание теста.

Второе. Перед защипкой пельменей или вареников провести по всем краям квадратов влажным пальцем.

Использовать для замеса теста по возможности ледяную воду, специально охлажденную в холодильнике.

Третье, и главное. Применять определенные виды защипки, а не кое-как, с разной силой, с разной аккуратностью сдавливать края пельменя или вареника. Видов защипки несколько:

I. Пироги защипывают четырьмя способами:

1. Гребешком.
2. Боковушкой.
3. Кармашком.
4. Каймой.

II. Пельмени обычно защипывают по-домашнему только ушками-треуголями, а в промышленности их изготавливают машинкой, которую в миниатюрном виде иногда выпускают и для домашнего обихода. Но машинная защипка обычно непрочная, так как не оставляет ранта у теста, а потому машинные пельмени всегда приходится немного недоваривать, чтобы они не развалились.

III. Вареники защипывают двумя способами: плоско (то есть без шва), простым сжатием краев и со швом (украинские), по типу боковушки.

IV. Ватрушки и сладкие пироги (круглые, с вареньем) защипываются разными затейливыми способами:

1. Загогулиной.
2. Шнурковым швом.
3. Узким рантом.
4. Обкладным или накладным рантом.

К мелким изделиям с начинкой: пирожкам, плюшкам, мантам, крупным вареникам, чебурекам – применяют и другие виды защипки:

1. Лапчатую.

2. Разрезную зубчатую.
3. Катаную зубчатую.
4. Кисетную (сборчатую).
5. Щипаную.

Основные условия прочной защипки теста заключаются не только в использовании правильных видов защипки для разных тестяных изделий, но и в выполнении, соблюдении основных условий, при которых должна происходить защипка:

1. Тесто должно быть холодным, влажным, а не заветренным.
2. Края теста должны быть смоченными.
3. В местах защипывания тесто должно быть точно наложенным и сильно сжатым.
4. Использование правильных приемов при защипывании особых видов теста. Например, масляное тесто следует защипывать только шнурковым швом или сочетанием разрезного с накладным рантом.

Лишь правильно защипав, убедившись в прочности шва, можно с легким сердцем опускать (бросать, как выражаются кулинары) вареники или пельмени в кипящую воду. Но и здесь есть свои маленькие секреты.

Секреты опускания в воду

Кастрюля должна быть невысокой, широкой, так чтобы пельменям в ней не было тесно. Вода должна заполнять ее на три четверти или две трети, а не до краев. Воду надо подсаливать сразу после закипания, но до того, как бросать в нее пельмени. Вместе с солью надо положить мелко нарезанный лук, лавровый лист, укроп, петрушку, если отвариваются мясные или рыбные пельмени и вареники.

Варка идет от 8 до 12 минут в зависимости от размеров вареников (пельменей). После того как они всплывут, огонь надо слегка убавить, чтобы бурление не было слишком заметным, ибо это тоже одна из причин позднего распада вареников.

- Но всплытие еще не сигнал готовности изделия, как многие считают. Изделие должно повариться по крайней мере треть того времени, какое необходимо для полной его готовности: обычно от 3 до 5 минут.

Готовность блюда

Наконец наши вареники сварились! Готово ли блюдо?

- Не совсем. Надо осторожно выловить их большой ложкой или шумовкой (ложка с дырочками или сеткой) из кастрюли с водой, сложить в кастрюльку или сотейник, дать сойти с них лишней воде, слить ее и только затем распределять по тарелкам (порциям) и сдабривать маслом, сметаной или медом, сиропом, если вареники сладкие. Если не дать отстояться и не сцедить остаточную воду, а поспешить и выложить их сразу из кастрюли в тарелку, то вода выступит через пару минут и положенные нами в качестве приправы сметана или масло всплывут, соскользнут с вареников, так и не коснувшись их (масло и сметана легче по удельному весу и не растворяются в воде, а плавают на ее поверхности), и не придадут никакого вкуса блюду, а просто-напросто обмажут собой тарелку и пропадут зря. Обычно так в большинстве случаев и бывает.

- Хороший же кулинар обязательно убедится, что вареники отбросили воду, сцедит ее. Да еще слегка подсушит вареники, поместив сотейник всего на пару минут на огонь. Пустяк, а имеет огромное значение для улучшения вкуса. К обсохнувшей поверхности теста масло и сметана не только пристанут, но и впитаются в нее. Это сразу намного улучшит вкус и конси-

стенцию теста, а кроме того, сбережет сметану, и она вся попадет по назначению. Только когда все это выполнено, можно считать, что блюдо готово.

Секреты отдельных тестяных блюд

Начиная рассказ о тестяных блюдах, мы сказали, что умение приготовить тесто даст возможность сразу овладеть несколькими блюдами, не зазубривая рецепт каждого из них.

Комбинации различных видов муки, изменения «жидкостей» делают, как мы знаем, само тесто для лапши, пельменей, хинкала, вареников весьма различным по вкусу. Различный вкус придают и начинки. Но помимо этого, каждое блюдо с иным названием требует и небольших дополнительных операций, чтобы его тестовая основа отличалась и своей консистенцией. Галушки могут быть сделаны из более мягкого, менее крутого теста, раскатанного не блином, а жгутиком толщиной с карандаш и нарезанного кусочками по одному-полтора сантиметра. Эти кусочки должны полежать примерно полчаса-час, чтобы основательно «завянуть», и только потом их можно отваривать.

Бораки, армянские пельмени, отличаются тем, что остаются открытыми с одного конца (сверху) и имеют форму стаканчиков. Их ставят вертикально, плотно прижатыми друг к другу, в кастрюлю, куда наливают немного воды (кипятка), смешанного с небольшим количеством масла, чтобы бораки не слиплись при отваривании. Прогреваясь под крышкой на умеренном огне, бораки поспевают не столь быстро, как другие тестяные блюда. Иногда после варки их еще слегка обжаривают.

Хинкал отваривают не в воде, а в мясном бульоне.

Лапшу можно, отварив наполовину в воде, доваривать в молоке, а затем добавлять не только масло, сметану, но и тертый сыр. Получается чрезвычайно вкусное блюдо.

Дюшбара, колдуны – мелкие пельмени – требуют крайне тонко раскатанного теста, почти прозрачного. Кроме того, они отличаются и начинкой и отвариваются в бульоне с добавлением сливочного масла.

Литовскую лапшу, скриляй, такую же широкую, как хинкал, отваривают в небольшом количестве воды с кусочками ветчины.

Словом, каждое небольшое изменение, небольшая вариация в процессе выделки или отваривания рассчитана на то, чтобы привести к новому вкусовому эффекту.

Кислое дрожжевое тесто

Кислое тесто бывает русским, французским, английским и восточным. Причем когда применяют обозначения теста с такими прилагательными, то уже не упоминают, что речь идет о дрожжевом тесте.

Русским тестом называют такое, которое приготавливается на жидкой опаре, причем с применением тестяной закваски, а не просто дрожжевой, хотя во второй половине XX века и для русского теста стали применять только дрожжи, но обязательно «живые», свежие, прессованные, а не сухие. Дрожжей, однако, кладется немного – 30 г на 0,5 кг муки.

В опару для русского теста входит ровно половина муки, предназначенной по рецепту для всей выпечки.

Опара русского теста подходит долго – 45–60 минут, и объем ее должен увеличиться ровно вдвое по сравнению с первоначальным, исходным замесом. Кроме того, опара русского теста должна после своей готовности стекать с ложки или лопатки, как густая сметана.

В готовую опару добавляют сдобу, положенную по рецепту (т. е. молоко, масло, яйца или их различные сочетания), и вновь ставят на второй подход еще на 1–2 часа.

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.