

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

ИЗ ГОТОВОГО ТЕСТА И ЛАВАША

Готовьте домашнюю выпечку быстро и вкусно! Используя лаваш, готовое дрожжевое, слоеное дрожжевое и бездрожжевое тесто, можно приготовить невероятное количество закусок и сладких блюд. Книга содержит подробные описания, пошаговые инструкции и красочные фотографии. Выпекайте быстро и с удовольствием!

- ❖ Ягодные пироги и слойки
- ❖ Круассаны к чаю
- ❖ Пицца и конверты из лаваша для быстрого ужина
- ❖ Пирожки и ватрушки для перекуса
- ❖ Быстрый «Наполеон» с масляно-заварным кремом
- ❖ Пирожные к праздничному столу

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3642-9



9 785991 036429

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-1074-5



9 786171 210745



БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА ИЗ ГОТОВОГО ТЕСТА И ЛАВАША



БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

ИЗ ГОТОВОГО ТЕСТА

И ЛАВАША

ПИРОГИ · ПИРОЖКИ · СЛОЙКИ
ШТРУДЕЛИ



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2016

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641
ББК 36.83
Б95



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки Ю. А. Сорудейкина

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Швидка випічка
з готового тіста і лаваша.
Пирого, пиріжки, слойки, штрудели**
(російською мовою)

Укладач КУЗЬМИНА Лариса

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *Л. Г. Фадєєва*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Трефілова*

Підписано до друку 04.07.2016.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 5,16.
Наклад 15 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ttornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

**Быстрая выпечка
из готового теста и лаваша.
Пирого, пирожки, слойки, штрудели**

Составитель КУЗЬМИНА Лариса

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Е. В. Трефилова*

Підписано в печать 04.07.2016.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнітура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 5,16.
Тираж 15 000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.ttornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-617-12-1074-5 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3642-9 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Sds595, zoryanchik, magone, bhofack2, Seagull_I, Anjela30, lenyvavsha, anyakotic, обложка, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ, ГРУШАМИ И ИЗЮМОМ



500 г слоеного бездрожжевого теста, 2 груши, 3 яблока, 50—70 г изюма, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала, 20 г сливочного масла, 30—40 мл молока

Изюм предварительно замочить. Яблоки и груши нарезать кубиками, припустить в масле. Добавить сахар, тушить 1 минуту. Всыпать изюм, крахмал, перемешать, дать остыть. Раскатать тесто в тонкий пласт, выложить начинку, свернуть рулетом. Разрезать его на кусочки толщиной 2—3 см. Ломтики выложить в застеленную бумагой форму вплотную друг к другу, чтобы получился цельный пирог. Дать постоять 15—20 минут, смазать молоком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30—40 минут.

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЯГОДАМИ В ЗАЛИВКЕ



250 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г ягод, 3 яйца, 2 ч. л. крахмала, 200 г сметаны, 4 ст. л. сахара, ванильный сахар по вкусу

Тесто раскатать, выложить в форму, сформовать высокие бортики, наколоть вилкой. Накрыть тесто пергаментной бумагой, поверх которой равномерно насыпать фасоль. Выпекать корж в разогретой до 200 °С духовке 10—15 минут. Яйца слегка взбить со сметаной и 2 ст. л. сахара, добавить ванильный сахар. Ягоды пересыпать оставшимся сахаром и крахмалом. Достать форму из духовки, снять бумагу с фасолью. Выложить на корж ягоды, залить яичной смесью. Выпекать пирог 20—25 минут.

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЯГОДАМИ



250 г слоеного бездрожжевого теста, 300—350 г ягод, 4 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. крахмала

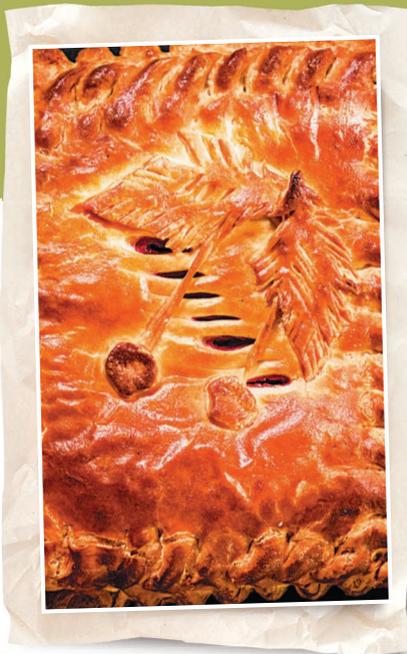
Тесто раскатать, выложить в форму, сформовать высокие бортики, наколоть вилкой. Накрыть тесто пергаментной бумагой, поверх которой равномерно насыпать фасоль. Выпекать корж в разогретой до 200 °С духовке 10—15 минут. Ягоды перебрать, засыпать половиной нормы сахара, оставить на 5 мин, затем слить выделившуюся жидкость. Смешать крахмал с оставшимся сахаром, обвалить ягоды. Достать форму из духовки, снять бумагу с фасолью. Выложить на корж ягоды. Выпекать пирог еще 15—20 минут.

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ



450 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г творога, 50—60 г вишни без косточек, 20—30 г сметаны, 1 яйцо, 2—3 ст. л. сахара, 3 ч. л. крахмала

Соединить творог, сметану, яйцо и сахар (немного отложить для посыпки), растереть до однородности. Вишни обвалить в крахмале, добавить к творогу, аккуратно перемешать. Разделить тесто на две равные части, раскатать в прямоугольные пласты толщиной не менее 5 мм. Переложить один пласт на застеленный бумагой противень, наколоть вилкой. Выложить начинку, немного отступив от краев. Накрывать вторым пластом теста, края защипать. Верх пирога наколоть вилкой, смазать настоем чая и посыпать оставшимся сахаром. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут.



СЛАДКИЙ ПИРОГ ИЗ ЛАВАША С ВАРЕНЬЕМ



2 листа лаваша, 3 яйца, 100—150 г варенья (жидкого), 300 мл фруктового йогурта, сливочное масло

Отделить желтки от белков. Желтки размешать с йогуртом. Белки взбить в пену, соединить с вареньем, выложить на листы лаваша, равномерно распределить. Свернуть рулетами и выложить улиткой в смазанную маслом форму. Залить йогуртовой смесью. Выпекать пирог в разогретой до 220 °С духовке 30—40 минут.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ОРЕХАМИ



500 г слоеного бездрожжевого теста, 3—4 яблока, 100 г грецких орехов, 3 яйца, 250 мл фруктового йогурта, 1 ст. л. муки, 3—4 ст. л. сахара, корица и ванильный сахар по вкусу

Тесто раскатать, выложить в форму, сформовать бортики, наколоть вилкой. Орехи прокалить на сухой сковороде, измельчить. Яблоки очистить, нарезать тонкими дольками, выложить на тесто, посыпать сахаром, корицей и орехами. Яйца слегка взбить с йогуртом, мукой и ванильным сахаром, залить смесью яблоки. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 40—45 минут.

ПИРОГ С АБРИКОСОВЫМ ДЖЕМОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



2 листа лаваша, 300—350 г абрикосового джема, 70—100 г грецких орехов, 100 г сметаны, 2 яйца

Орехи прокалить на сухой сковороде, крупно нарубить. Листы лаваша смазать джемом, посыпать орехами и свернуть рулетами. Уложить рулеты в форму улиткой. Слегка взбить яйца со сметаной и залить рулеты. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 25 минут.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ, ЧЕРНОСЛИВОМ И КАКАО



3 листа лаваша, 600 г творога, 70—100 г чернослива, 2 ч. л. какао, 3 яйца, 200 г сметаны, 50 мл кефира, 4 ст. л. сахара

Взбить творог со сметаной, сахаром и яйцами. Разделить на 2 части. В первую добавить какао, во вторую — мелко нарезанный чернослив. В форму, застеленную бумагой, выложить лист лаваша, смазать кефиром. На него выложить начинку с какао. Накрыть вторым листом, смазать кефиром и выложить начинку с черносливом. Третий лист лаваша уложить сверху. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 30—40 минут.

СЛАДКИЙ ПИРОГ С ТЫКВОЙ И ТВОРОГОМ



2 листа лаваша, 300 г тыквы, 150—200 г творога, 150 мл кефира, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2—3 ст. л. сахара, щепотка корицы и мускатного ореха

Натереть тыкву на крупной терке, потушить в сливочном масле до мягкости. Добавить творог, сахар и специи, тщательно перемешать. Взбить яйцо с кефиром. В форму уложить лист лаваша так, чтобы края выступали за бортики, слегка смазать кефирной смесью. Накрыть вторым листом, смазать кефиром. Выложить половину начинки,

СОДЕРЖАНИЕ

Пирог с яблоками, грушами и изюмом	3	Слоеные пирожки с капустой	18
Открытый пирог с ягодами в заливке.	3	Жареные пирожки с сыром	19
Открытый пирог с ягодами	3	Жареные пирожки с картофелем	19
Закрытый пирог с творогом и вишней	4	Пирожки-лодочки с картофелем и мясом	19
Сладкий пирог из лаваша с вареньем	4	Жареные пирожки с овощами «Постные»	20
Яблочный пирог с орехами	4	Слойки с сыром и помидорами	20
Пирог с абрикосовым джемом и грецкими орехами	5	Печеные пирожки с картофелем и печеню	20
Пирог с творогом, черносливом и какао	5	Пирожки с тыквой, морковью и курагой	21
Сладкий пирог с тыквой и творогом	5	Слоеные пирожки с картофелем и беконом	21
Творожно-ягодная запеканка из лаваша	6	Слоеные пирожки с грибами	21
Пирог с творогом и зеленью	6	Слоеные пирожки с ливером	22
Курник из слоеного теста	6	Мешочки из лаваша с сыром и грибами	22
Порционные мини-пироги с курицей	7	Закусочные трубочки из лаваша	22
Пирог с курицей и зеленью	7	Постные трубочки с картофелем	23
Пирог из лаваша на скорую руку	7	Пирожки с вешенками и рисом	23
Мясной пирог из лаваша	8	Постные треугольники с грибами	23
Овощной пирог	8	Жареные треугольники из лаваша	24
Ачма из лаваша	8	Хачапури по-аджарски	24
Плоский пирог а-ля хачапури	9	Пирожки с маком и изюмом	24
Весенний пирог с черемшой	9	Пирожки с вишней и орехами	25
Пирог со шпинатом и лососем	9	Печеные пирожки из лаваша	25
Пирог с фетой и шпинатом	10	Конверты с курицей и овощами	25
Пирог из лаваша с курицей, помидорами и картофелем	10	Конверты с сардинами и рисом	26
Пирог с ветчиной, сыром и овощами	11	Жареные конверты с яблоками	26
Пирог с курицей, грибами и сыром	11	Мясные «клубочки»	26
Пирог с баклажанами и брынзой	11	Сосиски в тесте	27
Постная овощная запеканка	12	Самса из слоеного теста	27
Пирог «Стеганый»	12	Лодочки с грибами	27
Открытый пирог с кабачками и ветчиной	12	Лодочки с творогом и овощами	28
Открытый пирог с помидорами черри	13	Ленивые чебуреки с сыром и зеленью	28
Пирог с баклажанами, грибами и помидорами	13	Расстегаи с рыбой	28
Пирог «Рыбка»	14	Трубочки с черемшой и яйцами	29
Открытый пирог с помидорами и грибами	14	Домашняя шаурма	29
Рыбный пирог с овощами	15	Слойки с заварным кремом	29
Закусочный торт из лаваша	15	Слойки с вишней	30
Пирог с капустой и грибами	15	Слойки с тыквой, курагой и черносливом	30
Капустный пирог	16	Слойки «Экзотика»	30
Картофельный пирог	16	Слойки с орехами	31
Быстрая пицца в микроволновке	16	Слойки с зеленью и чесноком	31
Мини-пиццы с салями	16	Слойки с курицей, грибами и сыром	31
Тонкая пицца на лаваше	17	Слойки с ветчиной и сыром	32
Запеканка а-ля лазанья	17	Слойки с овощами	32
Пицца с колбасой и грибами	18	Бантики с сыром	32
		Кольца из слоеного теста с маком	32

Кольца из дрожжевого слоеного теста с орехами	33	Круассаны с апельсиновой начинкой	49
Розочки с яблоками	33	Ореховые круассаны	49
Корзиночки с колбасками и сыром	34	Круассаны с марципаном	50
Закусочные корзиночки из лаваша	34	Круассаны с вишней	50
Волованы с куриным суфле	34	Круассаны с ананасами	50
Тосты с помидорами	35	Колечки с какао и орехами	51
Сырные палочки из слоеного теста	35	Плетенка из слоеного теста с шоколадом	51
Сырные палочки с тмином	35	Рогалики с шоколадно-ореховой пастой	51
Чипсы из лаваша с сыром и паприкой	36	Рогалики с черносливом	52
Чипсы из лаваша	36	Рогалики закусочные	52
Слойки с сыром	36	Рогалики с ветчиной	52
Слойки с творогом	36	Мини-рогалики с фасолью	52
Слойки с клубничным вареньем	37	Рогалики с сыром, орехами и чесноком	53
Слойки с бананом и шоколадом	37	Морковно-творожные пирожные из лаваша	53
Слойки с кремом и яблоком	37	Пирожные с клубникой и масляным кремом	53
Слойки с яблоками и белым вином	38	Пирожные с творогом и ягодами	54
Слойки с шоколадом и изюмом	39	«Наполеон» с масляно-заварным кремом	54
Слойки с ананасом	39	Торт с кремом из гущенного молока	55
Слойки с грушей и орехами	39	Цитрусовое печенье	55
Слойки с сыром, оливками и помидорами	40	Печенье с курагой и черносливом	55
Завитки из слоеного теста со гущенкой	40	Печенье «Ушки»	56
Улитки с фаршем и сыром	40	Ореховое печенье	56
Улитки с шампиньонами и помидорами	41	Пахлава из лаваша	56
Улитки с корицей и орехами	41	Пахлава из слоеного теста	57
Улитки с апельсиновой цедрой	42	Корзиночки с творожным кремом и вишней	57
Улитки с творогом и шпинатом	42	Корзиночки с лимонным кремом	58
Штрудель с вишней и орехами	42	Корзиночки с шоколадно-ореховым кремом	58
Штрудель с грушей, яблоком и изюмом	43	Корзиночки с грушей и заварным кремом	58
Штрудель «Зимний»	43	Бублики с миндалем	59
Штрудель из лаваша со сливами	44	Слойки-пирожные с заварным кремом и клубникой	59
Штрудель с яблоками и орехами	44	Слойки-пирожные с заварным кремом и вишней	59
Рулет с творогом и клубникой	44	Трубочки с заварным кремом и персиками	60
Рулет с маком и изюмом	45	Пончики с кремом	60
Рулет с мясом и сладким перцем	45	Пончики в шоколадной глазури	61
Рулет с печеночным паштетом и грибами	45	Сладкие ватрушки с изюмом	61
Рулет с колбасой и сыром	46	Булочки со сливочным кремом	61
Рулет с курицей, овощами и соусом болоньезе	46	Булочки с маком и орехами	62
Рулет с курицей и грибами	47	Булочки с орехами	62
Постный рулет с картофелем и фасолью	47		
Рулет с рыбой	47		
Рулет с мясом и зеленью	48		
Рулет с индейкой	48		
Круассаны с кремом	48		
Круассаны с джемом	49		