

# 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](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-3642-9



9 785991 036429

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-1074-5



9 786171 210745



БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА ИЗ ГОТОВОГО ТЕСТА И ЛАВАША



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ЧТЕНИЯ



# 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.  
Пироги, 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.  
Пироги, 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 обвалять 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. Накрыть 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
Закрýтый 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 печенью . . . . .	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		