

# ДОМАШНЕЕ ТЕСТО

500 рецептов

Печем и жарим из дрожжевого, заварного, сдобного, слоеного, песочного, пряничного теста



Домашнее тесто — отличная основа для разнообразнейших блюд. В этой книге вы найдете множество вариантов приготовления дрожжевого, сдобного, пресного, слоеного, песочного, бисквитного, заварного, пряничного теста в домашних условиях. Из него можно приготовить все, что угодно! Вашему вниманию предлагается более 500 рецептов: жареные и печеные, сладкие и несладкие пироги и пирожки с начинкой, восхитительные булочки, пончики, слойки; сытные беляши, рулеты, чебуреки, хачапури; изумительные куличи, штрудели, круассаны, торты, кексы, бисквиты, печенье, пирожные, пряники, эклеры... Готовьте с удовольствием и радуйте себя и близких вкуснейшими угощениями!

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

ISBN 978-5-9910-3325-1



9 785991 033251

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

ISBN 978-966-14-9315-4



9 789661 493154



ДОМАШНЕЕ ТЕСТО

500 рецептов

# ДОМАШНЕЕ ТЕСТО

500 рецептов

Печем и жарим из дрожжевого, заварного, сдобного, слоеного, песочного, пряничного теста



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА





# ДОМАШНЕЕ ТЕСТО

*500 рецептов*

Печем и жарим  
из дрожжевого, заварного,  
сдобного, слоеного,  
песочного, пряничного теста



УДК 641/642  
ББК 36.991  
Д66



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

Дизайнер обложки *Виктория Дорохина*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Домашнє тісто. 500 рецептів.**  
**Печемо і смажимо з дріжджового,**  
**заварного, здобного, листкового,**  
**пісочного, пряничкового тіста**  
*(російською мовою)*

Укладач

*ПОПОВИЧ Наталія Юрївна*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Л. Г. Фадеева*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *І. М. Крамаренко*

Підписано до друку 13.07.2015.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 20,16.  
Наклад 15 000 пр. Зам. №

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

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

**Домашнее тесто. 500 рецептов.**  
**Печем и жарим из дрожжевого,**  
**заварного, сдобного, слоеного,**  
**песочного, пряничного теста**

Составитель

*ПОПОВИЧ Наталья Юрьевна*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Л. Г. Фадеева*  
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *И. Н. Крамаренко*

Подписано в печать 13.07.2015.  
Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 20,16.  
Тираж 15 000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»:  
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано с готовых диапозитивов  
на ЧП «ЮНИСОФТ»

Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.  
www.ttnorlando.com.ua  
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-9315-4 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3325-1 (Россия)

- © DepositPhotos.com / matka\_Wariatka, withGod, Rawlik, ajafoto, Nitrib, shopartgallery, dariateplover, egal, ele-nathewise, обложка, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2015

# ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО



Дрожжевое тесто — основной вид теста для приготовления множества мучных изделий. Некоторые хозяйки думают, что приготовить его довольно сложно. На самом деле это не так, особенно когда известны определенные секреты.

Для приготовления лучше всего использовать свежие дрожжи, а не сухие. Приобрести их можно в любом супермаркете, магазине или на продуктовом рынке. Нужно обязательно проверять срок годности. Дрожжи не должны быть влажными.

Тесту с большим количеством сдобы (сахара, яиц, масла) трудно подниматься, в таких случаях дрожжей необходимо добавлять больше. Например, для теста без яиц потребуется  $\frac{1}{2}$  пачки дрожжей на 1 кг муки, если в тесто добавлено 3—4 яйца, то дрожжей понадобится целая пачка.

Дрожжевое тесто боится перепадов температуры и сквозняков. Поэтому окна на кухне должны быть закрыты, а чтобы процесс брожения шел быстрее, посуду с опарой можно поместить в теплую воду или духовку (30—40 °С).

Дрожжи не выносят как низких, так и высоких температур, соответственно, горячие масло и молоко способны уничтожить их. Поэтому растопленное масло и кипяченое молоко нужно добавлять в тесто остывшими. Лучше всего использовать продукты комнатной температуры.



Муку надо обязательно просеивать, тогда изделия будут пышными и однородными. По правилам сначала нужно просеять муку горкой в большую емкость или на чистый стол, сделать сверху углубление и добавить остальные продукты.

В дрожжевое тесто необходимо класть соль, независимо от того, сладкие вы будете печь пироги или несладкие.

Готовя опарное тесто, помните: добавлять все остальные продукты по рецепту нужно только тогда, когда опара увеличится в объеме примерно в два раза и на ее поверхности образуются пузырьки.

Дрожжевое тесто необходимо тщательно вымешивать и лучше всего делать это руками. Если тяжело месить тесто на протяжении всего процесса, то можно сначала воспользоваться миксером, но потом месить только руками. Тесто, вымешанное вручную, всегда более нежное, мягкое и с насыщенным вкусом.

Чтобы дрожжевое тесто было более эластичным, не прилипало к рукам, можно при вымешивании добавить в него немного растительного масла без запаха.

После вымешивания тесто необходимо обмять, придав ему форму шара. В процессе обминки тесто нужно сильно ударить о стол несколько раз. В результате этой процедуры тесто обогащается кислородом и избавляется от лишнего углекислого газа. Как правило, 2—3 обминок достаточно.

Чтобы определить, готово ли дрожжевое тесто к раскатке, нужно нажать на него пальцем, чтобы получилась вмятина. Если она будет видна в течение 5 мин, тесто подошло максимально, можно готовить из него изделия. Если ямка быстро выравнивается, нужно дать тесту еще немного времени подойти.

Чтобы изделия хорошо подходили, раскатывать тесто необходимо только в одном направлении.

Изюм, орехи, чернослив, цукаты добавляют в тесто только после того, как оно подошло и его обмяли. В открытых пирогах фруктовую начинку лучше посыпать сахаром по-



сле выпекания, иначе из нее вытечет сок. Чтобы избежать вытекания сока, можно предварительно посыпать фрукты крахмалом.

Конечно, самый главный секрет дрожжевого теста — хорошее настроение, многие хозяйки наверняка заметили, что тесто «чувствует» настроение человека, готовящего его.

Дрожжевое тесто бывает двух видов: опарное и безопарное. Безопарное готовить быстрее и немного проще, зато изделия из опарного получаются пышнее и буквально тают во рту. Ниже вы сможете ознакомиться с рецептами как опарного, так и безопарного теста и выбрать рецепт по душе.

## Опарное дрожжевое тесто

### Сдобное опарное дрожжевое тесто



500—600 г муки, 50 г дрожжей, 5—6 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 450—500 мл молока, 200—250 г сахара, ½ ч. л. соли

Для приготовления опары молоко подогреть до температуры 30—40 °С. Развести в нем дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 150 г муки. Тщательно перемешать, поставить для подъема в теплое место на 1—1,5 ч. В отдельной посуде растереть яйца с сахаром и солью в однородную массу. Масло и маргарин растопить, остудить до комнатной температуры. В подошедшую опару постепенно ввести яичную и масляную смеси, перемешать. Добавить небольшими порциями просеянную муку, замесить тесто. Перемешивать его нужно долго, не менее 20 мин. Готовое тесто не должно липнуть к рукам. Затем переложить тесто в большую емкость, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5—2 ч, чтобы оно увеличилось в объеме в 2—3 раза. Готовое тесто должно быть эластичным, легко отставать от стенок посуды. Сформовать из него изделия, оставить их для расстойки на 10—20 мин, а затем выпекать.



## Опарное дрожжевое тесто-утопленник



800 г муки, 12 г сухих дрожжей, 2 яйца, 150 г сливочного масла или маргарина, 500 мл молока или сыворотки, 2—4 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Для приготовления опары молоко подогреть до температуры 30—40 °С. Добавить сахар, дрожжи, поставить в теплое место на 20 мин, чтобы появилась пена. Яйца взбить с солью. Сливочное масло натереть на терке. К подошедшей опаре добавить яйца и масло, перемешать. Муку просеять, небольшими порциями ввести в тесто, тщательно перемешивая каждый раз. Вымешивать тесто руками не менее 20 мин. Готовое тесто должно быть упругим, но не плотным, отлипать от рук. Скатать тесто в шар, поместить его в полотняный или марлевый мешочек, вдвое больший по объему, завязать, оставив место для подъема. Получившийся сверток опустить в кастрюлю с очень холодной водой. Тесто утонет, а через 10—20 мин всплывет. После этого вымесить его еще раз с небольшим количеством муки и поставить в теплое место на 20 мин. Затем сформовать изделия, оставить их для расстойки на 15—25 мин и выпекать.

## Ванильное опарное дрожжевое тесто



1,6—1,8 кг муки, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 яичный белок, 125 г маргарина, 500 мл молока или сыворотки, 180 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара

Для приготовления опары в теплом молоке или сыворотке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и поставить на 15—20 мин в теплое место, чтобы смесь вспенилась. Яйцо и белок растереть с сахаром и ванильным сахаром, влить в подошедшую опару, перемешать. Маргарин растопить, остудить до комнатной температуры, влить в смесь. Муку просеять. Постепенно всыпать в тесто 4 стакана муки, вымесить, дать постоять в теплом месте 15 мин. Затем небольшими порциями всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто руками,



пока оно не станет мягким, эластичным и не будет отлипать от рук. Сформовать из него изделия, оставить их для расстойки на 15—20 мин, а затем выпекать.

### Опарное дрожжевое тесто на сметане



1,7—2 кг муки, 50 г дрожжей, 5 яиц, 100—150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сметаны, 500 мл молока, 200 г сахара, ½ ч. л. соли

Молоко подогреть до температуры 30—40 °С, добавить дрожжи, поставить на 20—30 мин в теплое место. Яйца растереть с сахаром и солью. Добавить сметану, размягченное сливочное масло, перемешать. Соединить с молочно-дрожжевой смесью, поставить на водяную баню, подогреть до 30 °С и постепенно всыпать половину муки. Тесто перемешать (по консистенции оно должно напоминать густую сметану), поставить для подъема в теплое место на 1 ч. Затем, постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить тесто руками, чтобы оно было мягким, эластичным, но не плотным. Поставить тесто подниматься еще на 1—1,5 ч. Из готового теста сформовать изделия, дать им подойти 10—20 мин и выпекать.

### Опарное дрожжевое тесто без яиц



0,8—1 кг муки, 25—35 г дрожжей, 100—120 мл растительного масла, 200 мл молока, 300 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Воду смешать с молоком, слегка подогреть. Добавить 1 ст. л. сахара, дрожжи и 1 стакан муки, хорошо перемешать. Смесью должна быть немного гуще блинного теста. Поставить опару в теплое место на 1—2 ч. Она должна увеличиться в объеме в 2—3 раза. В готовую опару всыпать оставшийся сахар, добавить соль, 2 стакана муки и перемешать до получения однородной массы, жидковатой и липкой. Поставить для подъема в теплое место, чтобы масса увеличилась в объеме в 3 раза. Затем тесто обмять, влить растительное масло и вымешивать руками до эластичности. Выложить массу на стол, посыпанный



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Дрожжевое тесто.....</b>	<b>5</b>
<b>Сдобное дрожжевое тесто .....</b>	<b>65</b>
<b>Пресное тесто .....</b>	<b>89</b>
<b>Слоеное тесто .....</b>	<b>136</b>
<b>Песочное тесто.....</b>	<b>222</b>
<b>Бисквитное тесто .....</b>	<b>270</b>
<b>Заварное тесто.....</b>	<b>341</b>
<b>Пряничное тесто .....</b>	<b>367</b>

**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
**www.trade.bookclub.ua**

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москва АО**

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2

Тел./факс +7 (495) 984-35-23

e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)

[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**

**«Книжный Клуб**

**«Клуб Семейного Досуга»»**

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А

тел/факс +38 (057) 703-44-57

e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)

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

**Киевский филиал**

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,

тел. +38 (067) 575-27-55

e-mail: [kyiv@bookclub.ua](mailto:kyiv@bookclub.ua)

**Одесский филиал**

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109

тел. +38 (067) 572-44-28

e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

---

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)

Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: [info@ksdbook.ru](mailto:info@ksdbook.ru)

Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

Понад 500 чудових рецептів виробів з домашнього тіста допоможуть усім господарям радувати рідних і гостей смачними пирогами, пиріжками, слойками, лавашами, хачапурі, булочками, тортами, тістечками та іншою апетитною випічкою. У книзі докладно описано технологію приготування різних видів тіста, розкрито безліч секретів і тонкощів. Видання стане справжньою знахідкою як для молодих, так і для досвідчених кулінарів!

**Д66 Домашнее тесто. 500 рецептов. Печем и жарим из дрожжевого, заварного, сдобного, слоеного, песочного, пряничного теста / сост. Н. Ю. Попович. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2015. — 384 с.**

ISBN 978-966-14-9315-4 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3325-1 (Россия)

Более 500 замечательных рецептов изделий из домашнего теста помогут всем хозяйкам радовать родных и гостей вкуснейшими пирогами, пирожками, слойками, лавашами, хачапури, булочками, тортами, пирожными и другой аппетитной выпечкой. В книге подробно описана технология приготовления различных видов теста, раскрыто множество секретов и тонкостей. Издание станет настоящей находкой как для молодых, так и для опытных кулиnarов!

УДК 641/642

ББК 36.991