



Домашняя выпечка украсит любой стол и станет настоящей изюминкой в будни и праздники. Пикантные пиццы и мягкие пироги обожают как взрослые, так и дети. В этой книге собраны лучшие рецепты сладкой и несладкой выпечки, открытых и закрытых пирогов, пицц с мясной, овощной, шоколадной и фруктовой начинками, штруделей, кишей, галет и перевертышей. Сытное и аппетитное угощение не оставит равнодушными близких. Устройте настоящий праздник вкуса!

- Пицца с творогом и помидорами
- Глубокая пицца со свининой
- Рыбный киш со сметанной заливкой
- Штрудель с баклажанами и творогом
- Галеты с шампиньонами
- Пицца с заварным кремом и клюквой
- Вишневый пирог со сметанной заливкой
- Пирог-перевертыш со сливой

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-4703-1



9 786171 124703 1

ГАЛИНА АРТЕМЕНКО

ПИРОГИ И ПИЦЦЫ

БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ



ГАЛИНА
АРТЕМЕНКО

ПИРОГИ И ПИЦЦЫ БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

ГАЛИНА
АРТЕМЕНКО

ПИРОГИ И ПИЦЦЫ БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

ХАРЬКОВ 2018  КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

ОТ АВТОРА

Домашняя пицца и ароматный пирог — это вкусные и сытные блюда, которые придутся кстати и в будний день, и в праздник. Их можно подавать в качестве холодной или горячей закуски; они способны заменить полноценный обед и их так удобно брать с собой на работу в качестве перекуса. А нежный пирог или сладкая пицца к чаю — это вкуснейший десерт, пропитанный уютом и домашней атмосферой! Да и разве может кого-то оставить равнодушным аромат и вид только что вынутой из духовки выпечки?..

В этой книге собрано 80 простых, но в то же время интересных и оригинальных рецептов всевозможных домашних пицц и пирогов из привычных продуктов. Эту книгу можно назвать сборником кулинарных фантазий. Очень вкусных фантазий! Фантазий, которые так легко воплотить на своей кухне и которые, несомненно, приживутся на ней.

На этих страницах вы встретите обилие форм и разнообразие начинок: приготовите пиццы в форме венков, закрытые пиццы с закрученными «лучами» или отсеками в виде лодочек, будете вырезать кружочки из теста для закрытых пирогов или украшать верхний слой теста при помощи вилки. Вы приготовите пироги и пиццы с любимыми начинками из мяса или птицы, из рыбы или овощей, а также фруктовые, ягодные, шоколадные и даже карамельные! Если вам нужно приготовить что-то вкусное быстро, выбирайте рецепты, в которых в качестве основы используется печенье, готовое слоеное тесто, быстрое тесто на кефире и даже хлеб, а вот пироги и пиццы на основе ароматного, пышного дрожжевого теста приберегите для выходных, чтобы насладиться неспешным процессом приготовления.

Рецепты сопровождаются небольшими хитростями, которые помогут вам сделать процесс приготовления еще проще. Так, вы заметите, что практически все пиццы готовятся на основе одинакового теста, а для кишей и пирогов используется универсальное рубленое тесто. Благодаря этому вам не придется тратить много сил и времени на изучение каждого нового рецепта.

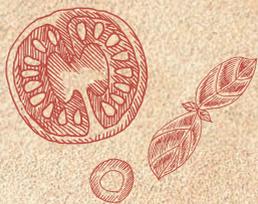
Помните, что тесто для пиццы любит тщательный замес, и делать это можно как вручную, так и при помощи миксера с насадками-крюками или хлебопечи. Рубленое же тесто контакта с теплыми руками и длительного замеса не любит, поэтому идеальным прибором для его приготовления будет чаша блендера или кухонный комбайн. Ко всему прочему, можно сразу приготовить несколько порций рубленого теста и заморозить его в качестве полуфабриката — так оно может храниться до трех месяцев.

Формируя пиццу или пирог, раскатывайте тесто до той толщины, которую любите вы сами — кому-то больше по вкусу пицца на тонком и хрустящем корже, а кто-то отдаст предпочтение пышному и нежному тесту. Кроме того, вы можете смело экспериментировать с начинками, использовать готовый либо домашний кетчуп или же приготовить томатный соус из свежих или консервированных помидоров.

Формы для выпечки пирогов из дрожжевого теста стоит предварительно смазывать маслом или укладывать внутрь пергамент, а для пирогов из рубленого теста в этом нет необходимости. Не забывайте также хорошенько нагревать духовку, перед тем как отправить на выпечку ваше изделие. Особенно это касается пиццы, которая выпекается очень быстро, при максимальной температуре на раскаленном противне.

Обратите внимание, что те ингредиенты, количество которых измеряется в чайных и столовых ложках, следует отмерять без горки, если в самом рецепте не указано обратное. Режим работы духовки по умолчанию — режим нагрева «верх + низ», но если ваша духовка дает лучший результат в каком-то ином, используйте его. Время, указанное в рецепте, может колебаться в зависимости от конкретной духовки, так что контролируйте процесс приготовления и корректируйте его при необходимости.

НЕСЛАДКИЕ ПИЦЦЫ



ВЫХОД:

1 пицца среднего размера

ТЕСТО:

160 г муки

100 мл воды

1 ч. л. сахара

½ ч. л. соли

1 ст. л. растительного масла

4 г прессованных

или ½ ч. л. сухих дрожжей

НАЧИНКА:

100 г помидоров

70 г творога

50 г сыра моцарелла

или сулугуни

3 ст. л. кетчупа или другого
томатного соуса по вкусу

½ ч. л. сушеного орегано

НЕСЛАДКИЕ ПИЦЦЫ

ПИЦЦА С ТВОРОГОМ И ПОМИДОРАМИ

Приготовьте тесто для пиццы. Прессованные дрожжи необходимо заранее растворить в воде, сухие же просто смешайте с мукой.

Смешайте все ингредиенты для приготовления теста и замесите гладкое тесто. Это можно делать как вручную, так и при помощи хлебопечи или миксера.

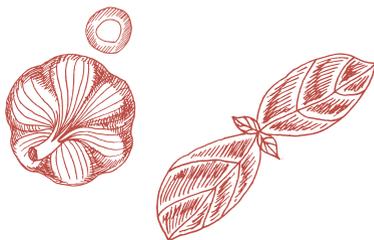
Замешанное тесто уложите в смазанную маслом миску, накройте и оставьте в теплом месте на 1 час.

Разогрейте духовку вместе с противнем до 250 °С. Натрите на крупной терке сыр и нарежьте кружочками помидор.

Распластайте или раскатайте тесто при помощи скалки до желаемой толщины. Перенесите его на лист пергамента.

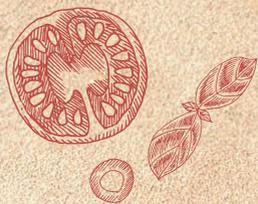
Распределите по тесту томатный соус, посыпьте тертым сыром и разложите творог. Слой помидоров и орегано будет завершающим.

Перенесите пергамент с пиццей на раскаленный противень и выпекайте в течение 12—14 минут.





НЕСЛАДКИЕ ПИЦЦЫ



ВЫХОД:

1 пицца среднего размера

ТЕСТО:

160 г муки

100 мл воды

1 ч. л. сахара

½ ч. л. соли

1 ст. л. растительного масла

4 г прессованных или ½ ч. л.
сухих дрожжей

НАЧИНКА:

200 г куриного филе

100 г сыра моцарелла или
сулугуни

10—12 маслин без косточек

3 ст. л. кетчупа или другого
томатного соуса по вкусу

½ ч. л. сушеного орегано

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ

Приготовьте тесто для пиццы. Если вы используете прессованные дрожжи, растворите их в воде. Сухие дрожжи просто смешайте с мукой.

Добавьте в воду сахар, всыпьте муку. Посолите, влейте растительное масло и замесите нежное, гладкое тесто. Месить следует до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. По желанию тесто для пиццы можно замесить при помощи хлебопечки или миксера, используя насадки-крюки.

После замеса сформируйте из теста шар, уложите в глубокую миску, смазанную растительным маслом. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 1 час в теплом месте для брожения.

Этим временем подготовьте ингредиенты для начинки. Отварите куриное филе и разделите его на волокна. Сыр натрите на крупной терке. Маслины нарежьте колечками.

Разогрейте духовку вместе с противнем до 250 °С.

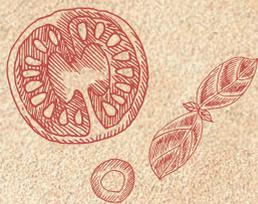
Готовое тесто распластайте. Если вы любите более пышную пиццу, оставьте пласт толщиной 4—5 мм, если же предпочитаете тонкую пиццу, лучше всего раскатать тесто при помощи скалки до толщины в 1—2 мм. Уложите тесто на лист пергамента.

Распределите по тесту кетчуп и выложите половину натертого сыра. Разложите куриное мясо и маслины. Посыпьте оставшимся сыром и орегано.

Перенесите пергамент с пиццей на раскаленный противень и выпекайте в течение 12—14 минут.



НЕСЛАДКИЕ ПИЦЦЫ



ВЫХОД:

1 пицца среднего размера

ТЕСТО:

160 г муки

100 мл воды

1 ч. л. сахара

½ ч. л. соли

1 ст. л. растительного масла

4 г прессованных

или ½ ч. л. сухих дрожжей

НАЧИНКА:

250 г любой белой морской рыбы

100 г крем-сыра

100 г сыра моцарелла или сулугуни

10—12 оливок без косточек

2—3 веточки укропа

1 стебель зеленого лука

Соль, перец по вкусу

½ лимона для подачи

РЫБНАЯ ПИЦЦА

Подготовьте тесто для пиццы: смешайте все ингредиенты и замесите гладкое тесто. Свежие прессованные дрожжи необходимо предварительно растворить в воде. Если же вы предпочитаете пользоваться сухими дрожжами, добавьте их прямо в муку.

Замесив тесто, уложите его в глубокую миску, смазанную растительным маслом. Накройте емкость с тестом пленкой и оставьте для брожения на 1 час в теплом месте.

Подготовьте ингредиенты для начинки: рыбу нарежьте кусочками размером около 2—3 см; крем-сыр смешайте с нарубленной зеленью, солью и перцем; сыр натрите на крупной терке; оливки нарежьте кружочками.

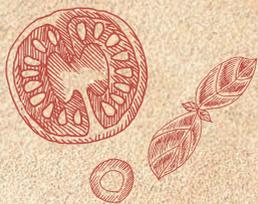
Разогрейте духовку вместе с противнем до 250 °С.

Распластите тесто руками или раскатайте его скалкой до желаемой толщины. Переложите на лист пергаменты. Распределите по тесту крем-сыр с зеленью и разложите кусочки рыбы и оливки. Посыпьте пиццу тертым сыром и отправьте в духовку на 12—14 минут, перетянув пергамент на раскаленный противень.

Горячую пиццу сбрызните лимонным соком и сразу же подавайте.



НЕСЛАДКИЕ ПИЦЦЫ



ВЫХОД:

1 пицца среднего размера

ТЕСТО:

160 г муки

100 мл воды

1 ч. л. сахара

½ ч. л. соли

1 ст. л. растительного масла

4 г прессованных

или ½ ч. л. сухих дрожжей

НАЧИНКА:

1 банка консервированных сардин (в собственном соку)

2 яйца

100—120 г сыра моцарелла или сулугуни

3 ст. л. кетчупа или любого томатного соуса по вкусу

ПИЦЦА С КОНСЕРВИРОВАННОЙ РЫБОЙ И ОТВАРНЫМИ ЯЙЦАМИ

Смешайте все ингредиенты для теста и тщательно вымесите.

Прессованные дрожжи перед смешиванием ингредиентов растворите в воде, сухие просто смешайте с мукой. Тесто можно замесить как вручную, так и при помощи хлебопечи, миксера либо комбайна. Гладкое тесто скатайте в шар и уложите в смазанную маслом глубокую миску. Накройте миску пленкой и оставьте тесто в покое на 1 час. За это время оно станет активным и вырастет в 2—2,5 раза.

Пока бродит тесто, отварите вкрутую яйца, натрите на крупной терке сыр и разогрейте духовку вместе с противнем до 250 °С.

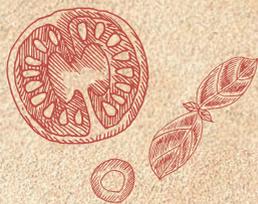
Раскатайте или расплющите тесто руками до желаемой толщины. Переложите корж на лист пергаменты и распределите кетчуп.

Посыпьте корж с кетчупом сыром, а поверх сыра выложите кусочки консервированной сардины и яйца, нарезанные кружочками.

Перенесите лист пергаменты с пиццей на раскаленный противень и выпекайте в духовке, не снижая температуры. Время приготовления — 12—14 минут.



НЕСЛАДКИЕ ПИЦЦЫ



ВЫХОД: 1 пицца большого размера

ТЕСТО:

320 г муки
200 мл воды
2 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
2 ст. л. растительного масла
8 г прессованных или 1 ч. л. сухих дрожжей

НАЧИНКА:

5 шампиньонов
100 г лука
50 г сыра моцарелла или сулугуни
10 г сухих белых грибов
150 мл бульона или воды
60 г жирных сливок
10 г сливочного масла
1 ст. л. муки
1 ст. л. растительного масла
Соль, перец, мускатный орех по вкусу

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И БЕЛЫМ СОУСОМ

Замесите гладкое тесто, смешав все ингредиенты.

Уложите тесто в глубокую миску, смазанную растительным маслом. Накройте емкость пищевой пленкой и отправьте в теплое место на 1 час. За время брожения тесто должно увеличиться в объеме в 2—2,5 раза.

Тем временем подготовьте соус и начинку, а также разогрейте до 250 °С духовку вместе с противнем.

Для приготовления соуса растопите сливочное масло, всыпьте в него муку и обжаривайте, помешивая, в течение 1 минуты. Понемногу влейте бульон, а затем сливки. У вас должен получиться однородный соус без комочков. В конце приготовления приправьте его солью, перцем и мускатным орехом. Накройте соус пищевой пленкой так, чтобы она касалась его поверхности, тогда во время остывания на нем не образуется корка.

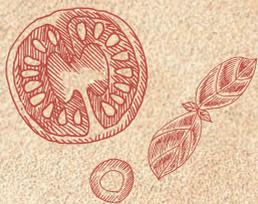
Белые грибы залейте кипятком. Разогрейте в сковороде растительное масло и обжарьте нарезанные пластинами шампиньоны на сильном огне до румяного цвета. Когда шампиньоны будут практически готовы, добавьте к ним нарезанный полукольцами или четверть-кольцами лук, а также белые грибы, отжав с них воду. Готовьте в течение 1 минуты, приправьте солью и снимите с огня.

Натрите сыр на крупной терке.

Тесто раскатайте до размера противня и уложите на лист пергамент. Смажьте корж белым соусом и посыпьте тертым сыром. Распределите поверх сыра грибы с луком. Перенесите пиццу на листе пергамент на горячий противень и выпекайте в течение 14—16 минут.



НЕСЛАДКИЕ ПИЦЦЫ



ВЫХОД:

1 пицца большого размера

ТЕСТО:

320 г муки

200 мл воды

2 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

2 ст. л. растительного масла

8 г прессованных или 1 ч. л.
сухих дрожжей

НАЧИНКА:

2 шампиньона

100 г помидоров

100 г кабачков

50 г сладкого перца (паприки)

50 г красного лука

100 г сыра моцарелла или
сулугуни

2—3 ст. л. кабачковой икры

Соль, перец по вкусу

ОВОЩНАЯ ПИЦЦА

Начните приготовление пиццы с замеса теста. В случае использования сухих дрожжей смешайте их с мукой, а прессованные предварительно растворите в воде. Воду смешайте с мукой, сахаром, солью, растительным маслом. Замесите гладкое, нежное, нелипкое тесто.

Уложите тесто в глубокую миску, слегка смазав ее растительным маслом. Накройте и оставьте в покое на 1 час. В течение этого времени тесто увеличится в 2—2,5 раза.

Используйте время, пока бродит тесто, чтобы разогреть до 250 °С духовку (вместе с противнем для выпечки), а также подготовить ингредиенты для начинки: шампиньоны нарежьте пластинами, помидор — полукруглыми ломтиками, кабачок — кружочками, сладкий перец — соломкой, красный лук — перьями. Натрите на крупной терке сыр.

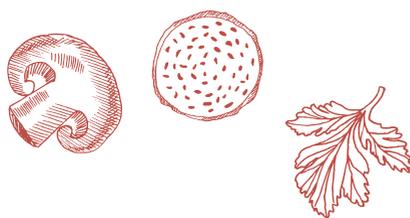
Готовое тесто раскатайте в большой круглый пласт толщиной 2 мм и переложите его на лист пергамента.

Сделайте по центру пласта три разреза в форме снежинки около 10 см длиной. Условно продолжив каждый разрез, надсеките пласт с внешней стороны приблизительно на 6—8 см. Распределите кабачковую икру по неразрезанной части теста. У вас получится своеобразное кольцо.

Посыпьте икру тертым сыром, а затем выложите поверх все овощи в том порядке, который вам нравится. Приправьте овощи солью и перцем.

Теперь слепите тесто с внешней стороны по надрезам таким образом, чтобы у вас получились капюшончики. Затем каждый капюшончик соедините с лепестками теста, которые получились у вас после того, как вы сделали разрезы на внутренней части пласта. В итоге у вас получится красивый венок.

Аккуратно перенесите пиццу-венки вместе с пергаментом на раскаленный противень и выпекайте в течение 14—16 минут до румяного цвета.





СЛАДКИЕ ГАЛЕТЫ

ВЫХОД:

1 галета среднего размера

ТЕСТО:

160 г белой пшеничной муки
60 мл кипятка
25 г сливочного масла
2 ч. л. сахара
½ ч. л. разрыхлителя для теста
¼ ч. л. соли

НАЧИНКА:

300 г клубники (можно замороженной)
3 ст. л. сахара
1 ст. л. крахмала
2 ч. л. лимонного сока

ВЫХОД:

1 галета среднего размера

ТЕСТО:

100 г белой пшеничной муки
60 г цельнозерновой муки
60 мл кипятка
25 г сливочного масла
1 ст. л. сахара
½ ч. л. разрыхлителя для теста
¼ ч. л. соли

НАЧИНКА:

3 апельсина
2 ст. л. сахара

КЛУБНИЧНАЯ ГАЛЕТА

Отправьте в чашу блендера муку, разрыхлитель, сахар и соль, а также сливочное масло. Измельчите смесь, а затем влейте кипятки и вымешайте до однородности. Выложите тесто на рабочий стол и слегка вымесите его, после чего заверните в пленку и оставьте отдохнуть.

Клубнику разрежьте пополам. Если используете замороженные ягоды, просто дайте им предварительно оттаять. Смешайте ягоды с лимонным соком, сахаром и крахмалом.

Раскатайте тесто до толщины в 1,5—2 мм. Перенесите пласт теста на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выложите на тесто начинку, отступая от краев на 5—6 см. Загните свободные края теста к центру, укладывая их складками, внахлест друг на друга.

Выпекайте галету при 220 °С в течение 20—25 минут.

АПЕЛЬСИНОВАЯ ГАЛЕТА

Приготовьте тесто. Для этого муку смешайте с разрыхлителем, сахаром и солью. Добавьте сливочное масло и перетрите массу, после чего влейте кипятки. Пока тесто горячее, перемешивайте ложкой, а затем вымесите его до гладкости. Заверните тесто в пакет или пленку и оставьте на 10 минут отдохнуть.

Срежьте кожуру апельсинов острым ножом, чтобы оголить дольки, а затем нарежьте плоды кружочками толщиной 5 мм.

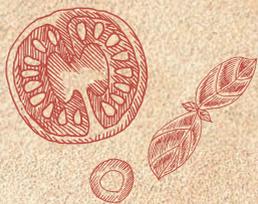
Раскатайте тесто в тонкий пласт (1,5—2 мм) и перенесите его на противень для выпечки, застеленный пекарской бумагой.

Выложите на тесто половину апельсинов, отступая от краев на 3—4 см. Присыпьте слой апельсинов половиной сахара. Выложите вторую половину апельсинов и посыпьте их оставшимся сахаром. Загните свободные края теста к центру, укладывая их внахлест друг на друга.

Выпекайте изделие при 220 °С в течение 20—25 минут до румяного цвета теста.



СЛАДКИЕ ГАЛЕТЫ



ВЫХОД:

1 галета среднего размера

ТЕСТО:

160 г белой пшеничной муки
60 мл кипятка
25 г сливочного масла
½ ч. л. разрыхлителя для теста
2 ч. л. сахара
¼ ч. л. соли

НАЧИНКА:

100 г творога
1 ст. л. сахара
1 яйцо
2 горсти любых ягод (можно использовать замороженные)

ГАЛЕТА С ТВОРОГОМ И ЯГОДАМИ

Измельчите в чаше блендера муку с разрыхлителем, сахаром и солью со сливочным маслом. Влейте в крошку кипяток и замесите нежное, мягкое, податливое тесто, а затем заверните его в пленку и оставьте отдохнуть на 10 минут.

Творог смешайте с сахаром и яйцом. По желанию можете добавить в творог цедру лимона или апельсина.

Раскатайте тесто в прямоугольный пласт толщиной 2 мм. Перенесите пласт теста на противень, застеленный пергаментной бумагой. Отступая от краев пласта по 3—4 см, выложите на него творог, а затем посыпьте начинку ягодами. Если используете замороженные ягоды, предварительно размораживать их не нужно.

Заверните свободные края теста с четырех сторон и отправьте галету в духовку на 20—25 минут. Температура выпечки — 220 °С.

