

Рабочий перекус ждешь с нетерпением, особенно если это домашняя слойка с начинкой из курицы и грибов. Фуршет по случаю дня рождения или посиделки с друзьями — это тарталетки с беконом и хрустящие трубочки. А рогалик с ветчиной или порционные мини-пироги как перекус под сериал! Рулеты, штрудели, косички, корзиночки, слойки, конвертики, сладкие и соленые, с мясом и овощами, — из теста фило, слоеного дрожжевого или бездрожжевого можно готовить 365 дней в году и каждый раз что-то новое!

- Пирог с курицей и сливочным соусом
- Улитки с шампиньонами и помидорами
 - Тосты с сыром и тмином
 - Круассаны с шоколадом
 - Пахлава в медовом сиропе

Вкусных кулинарных открытий!

bookclub.ua

ISBN 978-617-12-8877-5



9 786171 288775

ПИРОГИ ПИРОЖКИ БУЛОЧКИ

ГОТОВИМ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА



ПИРОГИ
ПИРОЖКИ
БУЛОЧКИ

КСД

ГОТОВИМ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА





УДК 641.5
ПЗЗ



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

Дизайнер обложки *Анастасия Попова*

Популярне видання

**Пирогы, пиріжки, булочки.
Готуємо з листкового тіста**
(російською мовою)

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *М. Г. Беднік*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Підписано до друку 28.04.2021.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 15,96.
Наклад 3000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано
згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Популярное издание

**Пирогы, пирожки, булочки.
Готовим из слоеного теста**

Главный редактор *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *М. Г. Бедник*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Подписано в печать 28.04.2021.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 15,96.
Тираж 3000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано
согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-8877-5

- © Depositphotos.com / yarunivphoto, okkijan, Garadzenec, NewAfrica, Garadzenec, yulianny, NewAfrica, Anna_Shepulova, anna.pustynnikova, zoryanchik, narimbaur, YarKova, createfirst, Kasza, agneskantarak, обложка, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2021

ВСТУПЛЕНИЕ

Готовое тесто — настоящее спасение для занятой хозяйки, поскольку дает возможность на скорую руку приготовить сладкие и закусочные пироги и пирожки, аппетитные слойки, рулеты и конвертики, которые порадуют и детей, и взрослых. Эта книга подскажет, что приготовить из теста фило, а также из слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста, поскольку именно эти виды теста чаще всего встречаются в продаже. Если вы предпочитаете готовить от начала до конца своими руками, можете воспользоваться предложенными в книге рецептами блюд из теста. Советуем использовать для выпечки качественные ингредиенты, поскольку вкус слоев и круассанов напрямую зависит от сливочного масла.

Позвольте дать несколько советов по работе с тестом.

Размораживать любое тесто лучше в холодильнике.

Тесто фило очень тонкое — толщина одного листа менее миллиметра. Работая с ним, помните, что оно очень быстро пересыхает. Поэтому листы, которые вы не используете в данный момент, накрывайте влажным полотенцем или пленкой. Начинку следует заворачивать в два или три слоя теста. Листы необходимо промазывать маслом, молоком, йогуртом, яйцом или газированной водой в зависимости от предпочтений хозяйки. Кстати, если рецепт выпечки вам понравился, но возникла проблема с покупкой теста, можно воспользоваться тонким лавашем.

Слоеное тесто всегда раскатывают в одном направлении. Резать слоеное тесто надо острым ножом или формой с острыми краями, чтобы не смять слои. Если на пироге надо сформировать бортик, следует кончиком столового ножа

провести линию по периметру пласта теста: посередине выложить начинку, а бортики «вырастут» сами. Перед выпечанием в пласте теста делают надрезы или проколы вилкой, чтобы выходил пар. В большинстве случаев дрожжевое и бездрожжевое тесто можно заменять друг другом. Впрочем, на кухне всегда есть место для экспериментов. Изделия из слоеного дрожжевого теста перед выпечкой оставляют на расстойку, чтобы они получились более пышными.

Тесто ставится в уже нагретую до нужной температуры духовку. Как правило, изделия из теста фило выпекают при 180 °С, а из слоеного теста — при 220 °С.

Чем крупнее изделие, тем больше времени на приготовление потребуется. Однако ориентируйтесь на особенности своей духовки и корректируйте время при необходимости.

Желаем вам вкусных кулинарных открытий!

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА ФИЛО

РЕЦЕПТЫ ТЕСТА

Тесто фило (1-й вариант)

250 г пшеничной муки, 35 г оливкового масла, 2 ч. л. уксуса, ½ ч. л. соли, 110—130 мл воды, дополнительная мука для раскатки, сливочное масло для смазывания

Муку просеять в миску. Сделать углубление в муке и добавить соль, оливковое масло, уксус и теплую воду, перемешать все ингредиенты. Энергично вымешивать тесто 5 минут. Затем тесто следует тщательно отбить, с силой бросая его на стол 15—20 раз. Переложить тесто в миску, затянуть пленкой и поставить в холодильник на 1—1,5 часа. Разделить тесто на две части. Часть теста, с которой вы сейчас не будете работать, следует обернуть пленкой и отложить. Тесто, необходимое для работы в данный момент, выложить на присыпанную мукой поверхность и раскатать максимально тонко. Присыпав руки мукой, растягивать тесто от середины к краям, поворачивая его по кругу. Если тесто фило хорошо растянуто, через него можно прочитать напечатанный текст. Смазать

тесто растопленным маслом. Тесто быстро пересыхает, поэтому его следует сразу использовать.

Тесто фило (2-й вариант)

500 г пшеничной муки (+ мука для подпыла), 250 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, ½ ч. л. соли

Смешать отдельно сухие и жидкие компоненты, а потом соединить их и перемешать ложкой. Затем вымешивать руками или миксером. Тесто должно получиться эластичным. Разделить тесто на кусочки размером с теннисный мячик. Накрыть влажным полотенцем или пищевой пленкой и оставить на 20 минут. Затем раскатать каждый кусочек максимально тонко, щедро посыпая мукой. Чтобы края не были толстыми, раскатать их особенно тщательно. Если тесто не будет использоваться сразу, свернуть его конвертом, хорошо посыпая мукой. Завернуть тесто в пленку и заморозить.

Вытяжное тесто

400 г пшеничной муки, 250 мл воды, ½ ч. л. соли, 70—80 г топленого сливочного или растительного масла

Добавить соль в холодную воду и размешать. Просеять муку и влить воду с солью. Замесить эластичное тесто, вымешивать 5—7 минут. Скатать тесто в шар, накрыть пленкой и оставить на 30 минут. Затем разделить на 3—4 части, скатать каждую в шар. Накрыть пленкой и оставить еще на 20 минут. На поверхности, присыпанной мукой, раскатать тесто в пласт толщиной около 4 мм. Смазать маслом. Затем руками от центра к краям растянуть тесто так, чтобы оно

было максимально тонким. Использовать сразу же или заморозить.

Вытяжное тесто с яйцом

450 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200—220 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

В миску положить яйцо, соль, сахар, уксус, растительное масло и перемешать. Добавить столько теплой воды, чтобы объем смеси составил приблизительно 270—300 мл. Всыпать муку. Замесить мягкое тесто и оставить на 10—15 минут. Разделить тесто на кусочки, смазать их растительным маслом и снова оставить на 10 минут. Каждый кусочек теста раскатать и, смазав руки растительным маслом, растянуть на столе, чтобы оно было максимально тонким. Если тесто где-то порвется — не стоит расстраиваться: изделия будут многослойными. Смазать поверхность теста растительным или топленым сливочным маслом. Формировать изделия сразу же или заморозить тесто, тщательно завернув в пленку.

Вытяжное тесто с желтком

200 г пшеничной муки, 1 желток, 100 мл воды, 4 ст. л. растительного масла, щепотка соли

Смешать теплую воду, желток и масло, посолить. Перелить к просеянной муке и замесить эластичное тесто. Накрывать пленкой и оставить на час. Затем тесто разделить на две части. Раскатать одну часть в пласт толщиной 2—3 мм, переложить его на кухонное полотенце и аккуратно растянуть от центра к краям. Смазать растительным маслом, чтобы не пересохло.

ПИРОГИ И РУЛЕТЫ ИЗ ТЕСТА ФИЛО

Греческий пирог «Бугаца»

450 г теста фило, 100 г сливочного масла

Для начинки: 750 мл молока, 200 г сахара, 120 г пшеничной муки, 4 яйца, 1 ч. л. ванильного сахара

Приготовить начинку. Растереть яйца с сахаром и мукой. Добавить немного молока, чтобы было легче перемешивать. Оставшееся молоко поставить на средний огонь и довести до кипения. Тонкой струйкой влить молоко в яичную смесь, постоянно помешивая. Поставить полученную смесь на слабый огонь, добавить ванильный сахар. Варить, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, время от времени перемешивая, чтобы не образовалась пленка. Сливочное масло растопить. Выложить на противень половину листов теста, смазывая каждый растопленным сливочным маслом. Края листов должны свисать за борта противня. На тесто выложить кремевую начинку. Сверху уложить оставшиеся листы теста, промазывая каждый маслом. Завернуть края листов. Смазать пирог оставшимся маслом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до золотистой корочки около 40 минут.

Бугаца с манной крупой

400 г теста фило, 100 г сливочного масла, корица, сахарная пудра

Для крема: 750 мл молока, 70 г мелкой манной крупы, 180—200 г сахара, 2 яйца, цедра 1 лимона, 1 ч. л. ванильного сахара, 40 г сливочного масла

Манку залить приблизительно 150 мл молока, добавить яйца и хорошо перемешать. К оставшемуся молоку добавить цедру, срезанную с лимона спиралью, сливочное масло, сахар и ванильный сахар. Довести до кипения, удалить цедру, уменьшить огонь. Тонкой струйкой влить яичную смесь, постоянно помешивая. Варить до загустения. Разделить тесто на две неравные части: в одной должно быть на 2—3 листа больше, чем в другой. Растопить сливочное масло. Большую часть листов выложить в форму для запекания, промазывая каждый лист маслом. Сверху выложить крем и аккуратно разровнять его. Накрыть оставшимися листами, также промазывая каждый маслом. Подвернуть края теста. Смазать пирог сверху оставшимся маслом. Выпекать до золотисто-коричневого цвета в разогретой до 180 °С духовке около 40 минут. Дать остыть. При подаче посыпать корицей и сахарной пудрой.

Гасконский пирог «Вуаль невесты»

8—10 листов теста фило, 20—30 г сахара, 70 г сливочного масла

Для начинки: 1 кг яблок, 100 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 2 ст. л. коньяка (желательно арманьяк), 4 ст. л. лимонного сока, 30 г сливочного масла

Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и полить лимонным соком. Растопить на сковороде 30 г сливочного масла, выложить яблоки. Тушить 5 минут. Добавить сахар, ванильный сахар, коньяк и продолжать тушить на небольшом огне. Когда сахар растает, снять сковороду с огня. Оставшееся сливочное масло растопить. Половину листов теста выложить в круглую форму крест-накрест так, чтобы края листов свисали по бокам формы. Каждый лист смазать небольшим

количеством масла и посыпать сахаром. Выложить половину начинки. Накрыть оставшимися листами, промазывая каждый маслом и пересыпая сахаром. Сверху выложить оставшиеся яблоки. Завернуть края листов к центру по одному, укладывая их складками. Смазать маслом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут.

Пирог с персиками

5 листов теста фило, 30 г сливочного масла

Для начинки: 4—5 персиков, 2 ст. л. сахара, щепотка корицы

Персики вымыть, удалить косточки, нарезать тонкими дольками. Сахар смешать с корицей. Форму смазать сливочным маслом. Выложить первый лист теста, смазать растопленным сливочным маслом, сверху уложить второй лист. Распределить часть персиков, посыпать их сахаром с корицей. Затем выложить третий лист теста, смазать маслом, положить персики, посыпать сахаром. Повторить. Персики накрыть последним, пятым листом теста, смазать маслом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С 20—25 минут. Как только выделится сок, полить им верх пирога, чтобы в процессе выпекания на нем образовалась карамелизованная корочка.

Турецкий десерт «Занавеска»

450—500 г теста фило, 70—100 г сливочного масла, 3—4 ст. л. манной крупы

Для соуса: 2 яйца, 4 ст. л. сахара, 100 мл растительного масла, 150 мл молока, 100 мл газированной воды, 10 г разрыхлителя, 1 ч. л. ванильного сахара (по желанию)

Для сиропа: 500 мл воды, 350 г сахара, 1 ч. л. лимонного сока

Приготовить сироп. Соединить все указанные ингредиенты, поставить на средний огонь, довести до кипения и варить 5 минут. Снять с огня и дать остыть. Сливочное масло растопить. Смазать лист теста маслом, посыпать манкой, сложить гармошкой и поставить в форму. Повторить то же самое с остальными листами теста. Листы ставить в форму достаточно плотно, чтобы полностью ее заполнить. Поставить форму в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут, тесто должно подрумяниться сверху. В это время приготовить соус. Взбить яйца с сахаром и ванильным сахаром. Добавить остальные компоненты и размешать. Вылить в форму, чтобы соус равномерно распределился по всем листам и затек во все промежутки. Вернуть в духовку на 30 минут. Достать форму и оставить на 5 минут. Полить холодным сиропом. Оставить минимум на 4 часа, чтобы сироп полностью впитался. Нарезать на порционные кусочки и подавать.

Молдавская вертута с яблоками

500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 3 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. соли, сахарная пудра

Для начинки: 4—5 яблок, 50 г изюма, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. корицы, 1 ст. л. растительного масла и крепкий чай для смазывания

Смешать муку с солью. Влить теплую воду и растительное масло, замесить мягкое тесто. Накрывать его полотенцем и оставить на 20 минут. Изюм залить кипятком на 15 минут, промыть и обсушить. Яблоки очистить от кожуры и сердцевинки, натереть на терке или нарезать мелкими кубиками. Добавить изюм, посыпать корицей, перемешать. Тесто разделить на три части, каждую раскатать максимально тонко. Смазать растительным маслом. На каждый пласт теста по всей длине

выложить полосой яблочную начинку, посыпать сахаром. Свернуть пласты рулетами. Уложить рулеты спиралью (улиткой) в смазанную маслом форму. Смазать крепким чаем. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 35 минут. Дать остыть, при подаче посыпать сахарной пудрой.

Ягодный пирог

450—500 г теста фило

Для начинки: 600 г свежих или мороженых ягод (малина, смородина), 2 ст. л. сахара

Для соуса: 250 г сахара, 200 г сметаны или густого йогурта, 4 яйца, 3 ст. л. манной крупы, 100 мл растительного масла

Если используются мороженые ягоды, их необходимо заморозить и слить жидкость. Компоненты для соуса соединить и взбить до однородности. Тесто разделить на две равные части. Половину листов выложить друг на друга, смазывая каждый лист соусом. Затем сверху выложить полосой половину ягод, посыпать сахаром и свернуть рулетом. Из оставшихся теста и начинки сделать второй рулет. Нарезать рулеты кусочками шириной 4—5 см. Плотно уложить в форму для запекания. Полить оставшимся соусом. Выпекать до золотистого цвета в разогретой до 180 °С духовке около 40 минут. Можно подавать теплым или холодным.

Штрудель с яблоками и орехами

300 г теста фило, 30 г сливочного масла

Для начинки: 800 г яблок, 150 г сахара, 150 г сдобных сухариков или панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 100 г изюма, 70 г ядер грецких орехов, ½ ч. л. молотой корицы

Изюм залить кипятком на 20 минут. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками. Орехи обжарить на сухой сковороде до приятного аромата, затем порубить. Сухарики пропустить через мясорубку, по желанию также прогреть до появления аромата. На сковороде разогреть сливочное масло, выложить яблоки и добавить сахар. Жарить на слабом огне около 5 минут. Снять с огня, добавить корицу и отцеженный изюм.

Листы теста фило выложить друг на друга внахлест. Каждый лист смазать растопленным маслом. Стопку листов посыпать сухарями, сверху выложить начинку со сковороды, посыпать орехами. Свернуть в нетугой рулет. Переложить на противень, смазать рулет растопленным сливочным маслом. Накрыть фольгой. Выпекать при 180 °С 25 минут. Снять фольгу, печь до готовности.

Штрудель с яблоками и изюмом

200 г теста фило

Для начинки: 50 г панировочных сухарей, 500 г яблок, 70 г мелкого сахара, 50 г сливочного масла, 50 г изюма, ½ ч. л. молотой корицы

Изюм залить кипятком или чаем на 20 минут. Листы теста выложить друг на друга, слегка сдвигая. Верхний лист смазать кусочком сливочного масла (10—15 г), присыпать панировочными сухарями, не доходя до одного края несколько сантиметров. Яблоки очистить от сердцевины, тонко нарезать, выложить на сухари, посыпать отцеженным изюмом. Смешать сахар и корицу, посыпать яблоки, сверху выложить оставшиеся кусочки масла. Завернуть рулет, переложить на противень. Верх смазать оставшимся сливочным маслом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около

20 минут, затем уменьшить температуру до 180 °С и запекать еще 20 минут до готовности.

Штрудель с грушами

300 г теста фило, 50 г сливочного масла

Для начинки: 800 г груш, 150 г изюма, 150 мл крепкого чая (с бергамотом), 100 г миндальных лепестков, 100 г сахара, сок ½ лимона, 30 г сливочного масла

Изюм промыть, залить горячим чаем и оставить на 10 минут. Груши очистить, нарезать тонкими ломтиками, выложить на сковороду с маслом и жарить минуту. Добавить на сковороду сахар, лимонный сок, вылить чай с замоченным изюмом. Тушить несколько минут, пока груши не станут мягкими, снять с огня. Добавить к грушам миндальные лепестки и хорошо перемешать. Листы теста смазать растопленным маслом и выложить внахлест. Равномерно распределить начинку по тесту, отступив от краев на 2 см. Свободные края теста с двух противоположных сторон завернуть на начинку. Свернуть рулет. Переложить на противень. Запекать в разогретой до 190 °С духовке около 45 минут.

Штрудель с орехами

250 г теста фило, 50 г сливочного масла

Для начинки: 200 г ядер грецких орехов, 1 ст. л. меда, 100 г сахара, цедра и сок 1 апельсина, 2 ст. л. панировочных сухарей, 50 г кураги

Нарубить орехи и курагу, залить апельсиновым соком. Добавить мед, сахар и апельсиновую цедру. Нагреть на медленном огне до расплавления сахара, снять с огня, всыпать

сахари, перемешать и дать остыть. Листы теста фило смазать растопленным маслом, выложить друг на друга, слегка сдвигая. Выложить начинку, не доходя до края 3 см. Края теста смазать маслом. Тесто свернуть рулетом. Переложить на противень, смазать сверху маслом, сделать несколько надрезов. Накрыть фольгой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут, затем снять фольгу, печь до готовности еще около 15 минут.

Греческий пирог со шпинатом «Спанакопита»

400—450 г теста фило, оливковое масло для смазывания
Для начинки: 450—500 г шпината, 200 г феты, головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, веточка укропа, веточка зеленого лука, щепотка молотого мускатного ореха, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Нарезать лук полукольцами, у шпината удалить хвостики и нарубить, чеснок пропустить через пресс. Обжарить на растительном масле лук и шпинат до мягкости. Снять с огня и дать остыть. Добавить измельченную фету, мелко нарезанные укроп и лук, чеснок, вбить яйца, размешать. Приправить мускатным орехом, при необходимости досолить. В форму выложить лист теста фило так, чтобы тесто свисало за края формы, и смазать его маслом. Накрыть этот лист еще двумя листами теста фило, каждый тщательно смазать маслом. Выложить начинку. Накрыть начинку 3 листами теста, промазывая каждый маслом. Свисающие края завернуть наверх и смазать их маслом. Сделать в центре пирога надрез, чтобы выходил пар. Поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до золотистой корочки около 50 минут. Достать из духовки, дать остыть 15 минут, нарезать и подавать.

Болгарская витая баница с весенней зеленью

450—500 г теста фило, 50 г растительного масла, 150 мл молока

Для начинки: 300—350 г творога, 500 г весенней зелени (щавель, черемша, шпинат, молодая крапива), пучок зеленого лука, 100 г густого йогурта, 3 яйца, 50 мл растительного масла, соль

Зелень вымыть, удалить лишнее и крупно нарезать. Выложить на сковороду с маслом. Готовить несколько минут. Добавить нарезанный лук, жарить еще несколько минут. Размять вилкой творог, добавить яйца и йогурт, хорошо перемешать. Добавить зелень со сковороды, посолить и перемешать. Лист теста фило слегка смазать маслом. Накрыть вторым. Неравномерно выложить часть начинки ложкой по всей площади. Свернуть в нетугой рулет. Уложить в форму, заворачивая спиралью. Повторить с оставшимся тестом и начинкой. Залить пирог молоком. Поставить в разогретую до 200 °С духовку, выпекать около 30 минут.

Пирог со шпинатом и изюмом

250 г теста фило, 3—4 ст. л. оливкового масла

Для начинки: 500 г шпината, 200 г феты, головка красного лука, 50 г изюма, 3 ст. л. кедровых орехов, 2 яйца, 2 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец и тертый мускатный орех по вкусу

Лук мелко нарезать и пожарить на сковороде с маслом до смягчения. Добавить к луку крупно нарезанный шпинат. Жарить, пока не осядет, приправить специями. Снять с огня, пе-

реложить на тарелку, оставив лишнюю жидкость на сковороде. Добавить к шпинату промытый кипятком изюм, кедровые орехи и раскрошенную фету. При необходимости досолить. Вбить яйца и перемешать. Разделить листы теста на две неравные части, чтобы в одной было на 1—2 листа больше. Смазать маслом форму, уложить друг на друга большее количество листов, промазывая каждый маслом. Выложить начинку. Накрыть оставшимися листами, промазывая каждый слой маслом. Завернуть края. Смазать верх пирога маслом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 45 минут.

Апельсиновый пирог

500 г теста фило, 100 г сахара, 2 апельсина, 5 яиц, 1 ст. л. разрыхлителя, 200 мл густого йогурта или сметаны, 180 мл кукурузного или оливкового масла

Для сиропа: 200 г сахара, 250 мл воды, сок и цедра апельсина, сок и цедра ½ лимона, палочка корицы

Приготовить сироп. Залить сахар водой. Добавить цедру лимона и апельсина, корицу. Поставить на средний огонь, довести до кипения. Варить 5 минут после закипания. Добавить сок лимона и апельсина. Размешать и снять с огня. Дать остыть, извлечь цедру и корицу. Листы теста слегка подсушить. Наломать на кусочки. Мелко натереть цедру с апельсинов, выжать сок. Смешать апельсиновые цедру и сок, кукурузное или оливковое масло, йогурт или сметану, яйца, сахар и разрыхлитель. Взбить до однородности. Добавить в полученную смесь кусочки теста. Хорошо перемешать. Переложить в форму. Выпекать при 180 °С около 45 минут. На горячий пирог вылить холодный сироп. Оставить на несколько часов. Когда сироп впитается, нарезать пирог кусочками и подавать.

Рулет с яблоком и курагой

4 листа теста фило, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. корицы, 2 ч. л. сахара

Для начинки: *крупное яблоко, 120 г кураги, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. сахара, апельсин, 50 г орехов (по желанию)*

С апельсина мелко натереть цедру. Выжать из апельсина сок. Курагу нарезать, залить апельсиновым соком, прогреть на слабом огне несколько минут. Снять с огня, добавить к кураге мед и размешать. Яблоко нарезать тонкими ломтиками. На сковороде растопить масло. Выложить яблоки, обжарить минуту, посыпать сахаром. Жарить до карамельной корочки, снять с огня. Лист теста фило смазать растопленным маслом, посыпать корицей и сахаром. Выложить полоской яблоки, затем курагу, посыпать цедрой и рублеными орехами. Завернуть рулет. Из оставшегося теста и начинки скрутить рулеты. Выложить рулеты в форму, смазать остатками масла. Нарезать в форме кусочками шириной 3—4 см. Выпекать при 180 °С около 35 минут.

Греческий сырный пирог «Тиропита»

500 г теста фило, 100 г оливкового масла

Для начинки: *400 г феты, 200 г твердого сыра, 4 яйца, 100 мл молока, соль*

Накрошить фету, потереть сыр, вбить яйца, влить молоко и тщательно перемешать. При необходимости досолить. Смазать форму или глубокий противень маслом. Тесто разделить на две части. Половину листов выложить на дно глубокого противня или формы, смазывая каждый маслом.

Выложить начинку. Накрыть начинку оставшимися листами теста, промазывая маслом каждый лист. Последний лист тщательно смазать маслом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около часа.

Сербская гибаница

450 г теста фило, 60 мл растительного или топленого сливочного масла

Для начинки: 500 г брынзы, 200 мл каймака (или 100 мл жирных сливок смешать со 100 мл сметаны), 100 мл молока, 4 яйца

Если брынза очень соленая, часть можно заменить творогом. Размять брынзу вилкой, добавить каймак, молоко и яйца, размешать. Получится неоднородная масса с комочками. Форму для выпечки смазать маслом. Выложить в форму 2—3 листа, чтобы края свисали, каждый лист смазать маслом. Следующий лист теста окунуть в сырную массу, сжать и выложить комком, не расправляя, в форму. Один лист сразу отложить. Остальные листы теста по очереди смочить в сырной массе и выложить в форму. Оставшуюся начинку вылить в форму. Накрыть отложенным сухим листом, завернуть наверх свисающие края теста. Смазать маслом. Выпекать при 180 °С около 50 минут до появления румяного цвета.

Творожно-сырный пирог

450—500 г теста фило, 30 г сливочного масла

Для начинки: 500 мл кефира, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 500 г нежирного творога, 250 г твердого сыра

В смазанную растительным маслом форму для выпекания выложить лист теста фило так, чтобы края свисали по бокам,

смазать маслом. Сверху уложить еще один лист. Отложить два листа теста, остальные нарвать большими кусками произвольной формы. Смешать творог с натертым твердым сыром. Взбить яйца с кефиром, солью и растительным маслом. Смочить кусок теста в кефире. Выложить в форму, слегка сжав. Заполнить форму кусками теста, смоченными в кефирной смеси. Сверху выложить слой творожно-сырной смеси. Поверх начинки выложить целый лист теста, смоченный в кефире. Вылить остатки кефирной смеси. Накрыть последним листом теста. Подвернуть свисающие края. На тесто выложить сливочное масло, нарезанное кусочками. Поставить пирог в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до румяной корочки.

Рванный пирог

150 г теста фило, 100 г твердого сыра, 150 г моцареллы или сулугуни, 4 яйца, 100—150 мл молока, 1 ст. л. манной крупы, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. сушеных трав, соль и молотый черный перец по вкусу

Взбить яйца с манной крупой, молоком, маслом и щепоткой соли. Натереть твердый сыр на терке, половину отложить для оформления. Моцареллу или сулугуни нарезать небольшими кусочками. Твердый сыр, моцареллу, разрыхлитель, перец, соль и травы добавить в яичную массу и хорошо перемешать. Тесто фило, можно даже чуть подсохшее, нарвать кусочками и перемешать с сырной массой. Если масса получилась слишком густой, можно добавить немного молока. Выложить в форму для выпечки. Посыпать отложенным натертым твердым сыром. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут, затем увеличить нагрев до 200 °С. Пирог готов, когда сверху появится золотистая корочка.

Спираль с сыром

400 г теста фило, растительное или топленое масло для смазывания

Для начинки: 600 г феты или брынзы, 2—3 ст. л. манной крупы, 70—90 мл молока, 3 яйца, пучок зелени по вкусу, молотый черный перец по вкусу

Размять фету. К фете добавить мелко рубленную зелень, вбить яйца и хорошо перемешать. Влить молоко, загустить массу манкой и хорошо размешать. Можно добавить молотого черного перца. Лист теста смазать маслом. На край теста выложить полосой начинку. Свернуть в рулет. Скрутив рулет спиралью, уложить в смазанную маслом форму. Из оставшихся листов теста и начинки сформировать рулеты, выложить их в форму как продолжение спирали. Смазать сверху маслом. Поставить в разогретую до 180 °С духовку, запекать до золотистого цвета около часа. Дать немного остыть, нарезать кусочками и подавать теплой.

Овощной пирог

4 листа теста фило, 100 г творога, 250—300 мл кефира

Для начинки: небольшой кабачок, 300 г молодой капусты, 1—2 болгарских перца, головка репчатого лука, зелень, соль и специи по вкусу, растительное масло

Кабачок натереть и отжать. Капусту тонко нашинковать. Перец нарезать тонкой соломкой. Лук и зелень измельчить. Все овощи соединить, посыпать солью и специями, перемешать. Оставить на 10 минут, слить выделившуюся жидкость. Лист теста смазать кефиром. Накрыть вторым листом. Выложить половину начинки полоской по всей длине и свернуть в рулетом.

Сформировать еще один рулет. Уложить рулеты улиткой в смазанную маслом форму и немного приплюснуть. Смешать оставшийся кефир с творогом и залить этой смесью рулеты. Выпекать пирог в разогретой до 200—220 °С духовке 40—45 минут.

Рулет с брынзой и сосисками

2 листа теста фило

Для начинки: 2 длинные сосиски, помидор, 100 г брынзы или феты, 50 г сметаны, зелень по вкусу, 1—2 ч. л. растительного масла

Брынзу или фету размять. Сосиски разрезать вдоль на две части. Помидор нарезать кубиками, дать немного стечь соку. Лист теста смазать маслом и накрыть вторым. Второй лист смазать сметаной и посыпать брынзой или фетой, оставив свободными края шириной 1 см. На брынзу выложить помидоры. На край листа полосой положить сосиски. Посыпать зеленью. Свернуть листы с начинкой рулетом, начиная от края с сосисками. Переложить рулет на противень и смазать сверху маслом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут.

Греческий пирог с луком-пореем «Прасопита»

400—450 г теста фило, оливковое масло для смазывания, 1 яйцо, 1 ст. л. воды

Для начинки: 800 г лука-порея, 4 стебля зеленого лука, 2 ст. л. пшеничной муки, 125 мл белого сухого вина, 250 мл жирного молока, 100 г греческого сыра гравьеры или любого другого твердого сыра, желток, соль и молотый черный перец по вкусу, 100 мл оливкового масла

У порея удалить основание, верхушку, верхние жесткие листья и хорошо промыть. Порей разрезать вдоль и нарезать кусочками шириной по 2 см. При необходимости еще раз промыть и слегка просушить. Зеленый лук нарезать небольшими кусочками. Разогреть в глубокой сковороде оливковое масло. Выложить на сковороду порей и зеленый лук, жарить, помешивая, около 10 минут, до смягчения. Всыпать муку, хорошо перемешать. Влить вино. Когда вино испарится, налить молоко. Варить, непрерывно помешивая, 3—5 минут, чтобы смесь немного загустела. Дать остыть. Добавить натертый сыр, желток и перемешать. Начинку поперчить, при необходимости досолить. В форму для выпечки выложить половину приготовленных листов теста, чтобы их края свисали за борта. Каждый лист промазать маслом. Выложить приготовленную начинку и разровнять. Накрыть оставшимися листами теста, также промазывая каждый маслом. Завернуть наверх свисающие края. Сверху пирог смазать яйцом, смешанным с водой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 50 минут до золотистого цвета. Подавать теплым.

Болгарская баница с луком-пореем

450 г теста фило, 50 г сливочного масла

Для заливки: 2 яйца, 250 мл газированной воды

Для начинки: около 700 г лука-порея, 300 г творога, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

С лука-порея снять верхние листья и срезать подсохшую верхушку. Тщательно промыть, нарезать кусочками белую и светло-зеленую части, еще раз тщательно промыть. На сковороде разогреть растительное масло, добавить сливочное. Выложить лук. Тушить, помешивая, до мягкости. Снять

с огня, смешать с растертым творогом и слегка взбитыми яйцами, посолить. Лист теста фило слегка смазать растопленным сливочным маслом, накрыть вторым листом. Выложить полоску начинки. Свернуть в рулет. Уложить спиралью в форму. Повторить с оставшимся тестом и начинкой. Взбить яйца с газированной водой и вылить на рулеты. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40 минут.

Марокканский пирог «Бастилья»

400 г теста фило, 50—70 г сливочного масла, сахарная пудра и корица для подачи

Для куриной и яичной начинки: 1 кг куриных бедрышек или окорочков, 2 головки репчатого лука, пучок петрушки, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. корицы, ¼ ч. л. куркумы, ¼ ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. соли, щепотка шафрана, 2 ст. л. растительного масла, 5—6 яиц, 400 мл воды

Для миндальной начинки: 250 г миндаля, 100 г сахара, 2 ст. л. воды цветков апельсина, щепотка корицы, 2—3 ст. л. растительного масла

Приготовить куриную начинку. Мелко нарезать петрушку и лук, куриные бедрышки или окорочки нарубить крупными кусками. Разогреть в высокой сковороде масло, выложить лук, петрушку, специи, перемешать. Затем выложить мясо, жарить 10 минут. Влить воду. Закрывать сковороду крышкой и тушить 20—30 минут. Переложить куриные бедрышки или окорочки на блюдо, дать остыть и отделить мясо от костей. В массу, оставшуюся на сковороде, влить взбитые яйца. Тушить без крышки 10—15 минут, время от времени помешивая. Жидкость должна испариться, а масса загустеть.

Приготовить миндальную начинку. На нагретую сковороду налить масло. Выложить крупно рубленый очи-

щенный миндаль. Жарить несколько минут, помешивая, до появления золотистого цвета и приятного аромата. Слить лишнее масло (можно добавить к куриной начинке). Остывший миндаль выложить в комбайн, добавить сахар, корицу, воду цветков апельсина и перемолоть.

Собрать пирог. Растопить сливочное масло и смазать круглую форму для выпекания. Выложить три листа теста, чтобы их края свисали за бортики формы, в центр положить сложенный вдвое лист. Каждый лист смазать растопленным сливочным маслом. Выложить яичную начинку, накрыть двумя листами теста, смазывая каждый маслом. Выложить куриную начинку, накрыть двумя листами теста, смазывая каждый маслом. Выложить миндальную начинку, накрыть двумя листами теста, смазывая каждый маслом. Затем завернуть свисающие края листов теста наверх, накрыть еще одним-двумя листами, подвернув их края под пирог. Хорошо смазать маслом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке до золотисто-коричневого цвета. Подавать пирог теплым, посыпав корицей и сахарной пудрой.

Греческий пирог с курицей «Котопита»

500 г теста фило, около 100 мл оливкового масла для смазывания
Для начинки: 1 кг курятины, 2 головки репчатого лука, 3 сладких перца разного цвета, 250 г мягкого сыра, 250 г шампиньонов, 100 мл белого вина (по желанию), 2 яйца, 2—3 ст. л. оливкового масла для жарки, соль, молотый черный перец по вкусу

Мясо залить водой, добавить одну головку лука, варить до готовности. Достать мясо из бульона, отделить мякоть от костей. Нарезать перец и лук кубиками, грибы ломтиками. Поджарить на сковороде с маслом лук и перец, затем добавить

курицу и грибы, перемешать. Влить вино, накрыть крышкой и тушить до испарения. Добавить тертый сыр и яйца, посолить и поперчить, хорошо перемешать. Если масса суховата, влить немного бульона. Смазать форму маслом. Уложить половину листов теста в форму, промазывая каждый маслом. Выложить начинку. Накрыть оставшимися листами теста. Завернуть края теста наверх. Смазать верх пирога маслом. Нарезать в форме на порционные куски. Выпекать при 180 °С около часа.

Витая баница с творогом

450—500 г теста фило, 50 г сливочного масла

Для начинки: 3 яйца, 300 г творога, 250—300 мл густого йогурта, ½ ч. л. соды, соль по вкусу

Смешать йогурт с содой и взбитыми яйцами, добавить к размятому творогу, посолить. На лист теста чайной ложкой неравномерно выложить начинку и свернуть в нетугой рулет. Рулет выложить спиралью в форму для запекания. Из оставшегося теста и начинки сформировать рулеты и выложить их в форму. Сверху смазать растопленным сливочным маслом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35 минут. Выпекать до румяной корочки.

Мясной пирог

5 листов теста фило, 1 яйцо, 200 мл кефира

Для начинки: 400 г мясного фарша, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 100 г твердого сыра, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу, растительное масло

Лук и зелень измельчить. Морковь и сыр натереть на терке. Обжарить на масле фарш с луком и морковью до готовности.

Остудить. Добавить сыр, рубленую зелень, соль и молотый перец по вкусу. Взбить яйцо с кефиром. Выложить в форму три листа теста, каждый смазать кефирно-яичной смесью. Выложить половину фарша. Один лист теста порвать на кусочки произвольной формы, вымочить их несколько минут в кефирно-яичной смеси и равномерно распределить поверх фарша. Выложить оставшуюся начинку. Накрыть листом теста. Поверхность пирога смазать яично-кефирной смесью. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке до золотистого цвета около 25 минут.

Пирог из ветчины с плавленым сыром

450 г теста фило

Для начинки: 500 г ветчины или отварного куриного мяса, 2 головки репчатого лука, 180—200 г плавленого сыра, 2 ст. л. растительного масла

Для соусов: 4 яйца, 3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. кетчупа

Ветчину или отварное куриное мясо нарезать тонкой соломкой, а лук тонкими полукольцами. Плавленый сыр натереть на терке. Ветчину и лук обжарить в растительном масле. Смешать натертые плавленые сырки с ветчиной и луком. В смазанную маслом форму уложить один на другой два листа теста, их края должны свисать за борта формы. Один лист теста отложить. На остальные листы нанести начинку и свернуть в рулеты. Разрезать рулеты на кусочки шириной около 2 см и выложить их в форму. Взбить яйца с 2 ст. л. майонеза и залить рулеты. Накрыть отложенным листом теста, подвернуть края теста наверх. Соединить оставшийся майонез и кетчуп и смазать верхний лист теста. Запекать в духовке 30—40 минут при температуре 180 °С. Готовый пирог остудить и разрезать на порции.

Пирог с фаршем

450 г теста фило, 50 г сливочного масла

Для начинки: 400 г свино-говяжьего фарша, 2 головки репчатого лука, 200 г твердого сыра, 2—3 свежих помидора, пучок укропа, растительное масло

Для заливки: 3 яйца, 150 г сметаны, соль, перец по вкусу

Помидоры нарезать ломтиками. Лук и укроп измельчить. Сыр натереть на терке. Лук с фаршем обжарить в масле и остудить. Тесто разделить на две равные части. Половину листов выложить друг на друга, слегка сдвигая и промазывая каждый растопленным сливочным маслом. Выложить на тесто половину обжаренного фарша с луком, накрыть ломтиками помидоров, посыпать половиной тертого сыра и рубленого укропа. Аккуратно свернуть в рулет и уложить в смазанную маслом форму. Приготовить второй рулет и уложить его в форму. Взбить яйца с солью, перцем и сметаной. Залить рулеты. Поставить в разогретую до 200 °С духовку, запекать 20—25 минут.

Турецкий бурек с мясом

450 г теста фило, желток, 2 ст. л. растительного масла

Для начинки: 500 г говяжьего фарша, 3 головки репчатого лука, 1 помидор, 1 сладкий перец (по желанию), пучок зелени (петрушка, зеленый лук, укроп), молотый черный перец, зира, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Мелко нарезать лук, перец, помидор и зелень. Разогреть масло, обжарить лук до мягкости, добавить перец. Затем домешать фарш. Жарить, помешивая и разбивая комочки, практически до готовности. Добавить помидор, зелень, соль, специи.

Перемешать и снять с огня. На край листа теста выложить полоску начинки и свернуть рулетом. Свернуть рулет спиралью и выложить в форму для выпечки. Приготовить остальные рулеты и также выложить их в форму. Желток слегка взбить с маслом. Смазать рулеты желтковой массой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 30 минут.

Пирог с курицей и соусом бешамель

450 г теста фило, 50 мл растительного или топленого масла, яйцо

Для начинки: 400 г куриного филе, 1 головка репчатого лука, 100 г мягкого сыра (моцарелла, сулугуни), 1 ст. л. растительного масла

Для соуса: 50 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 400 мл молока, соль, молотый черный перец и мускатный орех

Лук нарезать полукольцами и поджарить на растительном масле до мягкости. Добавить к луку мелконарезанное куриное филе, жарить несколько минут до готовности, снять с огня. Добавить натертый сыр и перемешать. В сотейнике обжарить, помешивая, муку до легкого изменения цвета. Добавить масло и продолжать непрерывно мешать. Небольшими порциями влить молоко. Варить, помешивая, до загустения. Посолить, добавить перец и мускатный орех. Добавить в сотейник курицу с луком и сыром, перемешать. При необходимости досолить, дать остыть. Листы теста разделить на две неравные части, в одной должно быть на 1—2 листа больше. Выложить большую часть листов в форму друг на друга, чтобы их края свисали за борта, промазывая каждый маслом. Выложить начинку. Накрыть остальными листами, также промазывая каждый маслом. Завернуть края наверх,

смазать слегка взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около часа до золотистой корочки.

Берек с творогом и петрушкой

400—450 г теста фило, сливочное масло для смазывания формы

Для начинки: 200 г творога, 200 г брынзы или феты, пучок петрушки, соль по вкусу

Для соуса: 3 яйца, 250 мл газированной воды, 250 мл молока, 100 мл растительного масла

Мелко нарезать зелень. Творог размять и смешать с зеленью и брынзой или фетой. При необходимости досолить. Смешать яйца, газированную воду, молоко и растительное масло, слегка взбить. Форму для выпечки смазать маслом. Выложить один на другой два листа теста, их края должны свисать за борта формы. Равномерно распределить начинку. Соус разделить на столько порций, сколько осталось листов теста. Вылить одну порцию соуса на начинку. Накрыть листом теста, слегка скомкав его. Продолжать чередовать соус и листы теста. Выложить последний лист и подвернуть вверх свисающие края теста. Вылить остатки соуса. Поставить в холодильник на 1—2 часа. Выпекать при 180 °С около 50 минут.

Пирог с курицей и плавленым сыром

5 листов теста фило, сливочное масло

Для начинки: 500 г вареной курицы, 2 головки репчатого лука, 180—200 г плавленых сырков, 2 ст. л. растительного масла

Для заливки: 4 яйца, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. кетчупа

Куриное мясо нарезать кусочками, лук — тонкими полукольцами. Плавленые сырки натереть на терке. Обжарить

Тарталетки с беконом и сыром

450 г слоеного бездрожжевого теста, сливочное масло для смазывания формочек

Для начинки: 150 г бекона, 200 г сливочного сыра, 50 г твердого сыра, 2 яйца, 40 мл молока, 3—4 стебля зеленого лука, соль по вкусу

Смазать сливочным маслом формочки для корзиночек. Бекон мелко нарезать и обжарить на среднем огне. Твердый сыр натереть на терке. Лук измельчить. Мягкий сливочный сыр, молоко и яйца взбить миксером на низкой скорости до однородной консистенции. Вмешать твердый сыр и лук, посолить, тщательно перемешать. Из теста вырезать кружочки чуть большего размера, чем диаметр формочек. В каждую формочку положить кружочек теста, прижать его ко дну и стенкам. Затем в формочки выложить несколько кусочков бекона и несколько ложек начинки. Выпекать при температуре 180—200 °С около 30 минут.

Слойки с грибами и сладким перцем

400 г слоеного бездрожжевого теста, 1 желток

Для начинки: 300 г шампиньонов, 1 сладкий перец красного цвета, 1 головка репчатого лука, 80—100 г твердого сыра, растительное масло, соль и перец по вкусу

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм и разрезать на квадраты. Грибы нарезать ломтиками, лук и перец измельчить, сыр натереть на терке. Грибы и лук обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, затем добавить перец. Тушить, помешивая, 2—3 минуты. Перемешать с сыром. Начинку выложить на тесто и защипнуть края. Слойки выложить на противень, смазать желтком и выпекать в духовке при температуре 180—200 °С.

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление.....	5
Изделия из теста фило.....	7
Рецепты теста.....	7
Пироги и рулеты из теста фило.....	10
Пирожки, слойки и другие порционные изделия из теста фило	37
Изделия из слоеного дрожжевого теста	72
Рецепты теста.....	72
Тарты и пироги из слоеного дрожжевого теста	75
Булочки, круассаны, слойки и другие порционные изделия.....	113
Слоеное бездрожжевое тесто	173
Рецепты слоеного бездрожжевого теста	173
Тарты и пироги	180
Слойки, пирожки и другие порционные изделия.....	237