



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

## ПЕЧЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

### ЭМПАНАДАС

**Для теста:** мука пшеничная — 3 стакана, масло сливочное — 200 г, яйца (желток) — 2 шт., молоко — 100 мл, разрыхлитель — ½ ч. л.

**Для начинки:** мясо — 500 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, каперсы — 1 ст. л., анчоусы — 100 г, масло растительное — 4 ст. л., мука пшеничная — 1 ст. л., бульон мясной — 125 мл, соль, перец черный молотый и майоран — по вкусу

**Для смазывания:** яйцо (желток)

Мясо пропустить через мясорубку. Лук и чеснок нашинковать и обжарить в растительном масле 3—5 минут, затем добавить мясо,

анчоусы и каперсы. Влить бульон, всыпать муку, майоран, посолить, поперчить и, непрерывно помешивая, готовить на небольшом огне еще 15 минут, чтобы бульон уварился.

Муку просеять, всыпать разрыхлитель, влить теплое молоко и перемешать. Положить размягченное сливочное масло и взбитые желтки. Замесить тесто и оставить на 1 час. Готовое тесто раскатать, вырезать круги диаметром 10 см, положить начинку и тщательно соединить края.

Затем выложить эмпанадас на противень, смазать взбитым желтком и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 20 минут. Подавать горячими.

## РАССТЕГАИ С МЯСОМ

**Для теста:** мука пшеничная — 500 г, молоко — 250 мл, дрожжи свежие — 25 г (или 1 пакетик сухих — 7 г), сахар — 50 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., масло сливочное — 75 г, масло растительное — 25 мл

**Для начинки:** фарш (говядина и свинина) — 400 г, лук репчатый — 1 шт., растительное масло, соль и перец черный молотый — по вкусу

**Для смазывания:** яйцо (желток), молоко — 2 ст. л.

В сковороде нагреть 2—3 ст. л. растительного масла, выложить лук, нарезанный мелкими кубиками, и обжарить до прозрачности. Добавить мясной фарш, перемешать и довести до готовности. Затем посолить, поперчить и снова хорошо перемешать.

В 150 мл теплого молока раскрошить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и отставить на 15 минут, чтобы дрожжи «ожили». В чашку вылить остаток теплого молока, всыпать оставшийся сахар, соль, вбить яйцо и перемешать. Добавить «ожившие» дрожжи и снова перемешать. Всыпать половину нормы муки и хорошо перемешать. Выложить по тесту кусочки масла и опять вымесить. Всыпать оставшуюся муку и в очередной раз перемешать. В конце влить частями растительное масло и хорошо вымесить уже на рабочей поверхности. Тесто переложить в чашку, накрыть пищен-

вой пленкой и поставить в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто разделить на шарики весом примерно 70 г, небольшой кусок теста оставить для украшения. Шарики раскатать кружочком, на середину выложить начинку. Хорошо соединить края, оставив середину открытой. Кусочек теста, оставленный для украшения, раскатать в полоску и украсить каждый расстегай. Готовые расстегаи выложить на застеленный пергаментом противень, накрыть пленкой и оставить на 15—20 минут. Затем смазать взбитым с молоком желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20—25 минут.

### РАССТЕГАИ СО СВИНИНОЙ

**Для теста:** мука пшеничная — 500—600 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, масло сливочное — 8 ст. л., масло кукурузное — 3 ст. л., яйца — 2 шт., сахар — 1 ст. л., соль

**Для начинки:** свинина — 700 г, лук репчатый — 2 шт., яйца — 2 шт., масло растительное

**Для смазывания:** яйцо

Свинину отварить целиком, измельчить в блендере и обжарить на растительном масле с нарезанным луком, добавив немного мясного бульона, чтобы фарш не был сухим. Яйца отварить, мелко нарубить и смешать с мясом.

Воду смешать с молоком и слегка нагреть. Положить дрожжи, сахар и 2 ст. л. муки, хорошо перемешать. Дать подняться в теплом месте 15 минут. В чашку просеять 400 г муки, посолить, вбить яйца, влить кукурузное и растопленное сливочное масло и опару. Постепенно вводя оставшуюся муку, замесить эластичное тесто и оставить в теплом месте на 1 час. Готовое тесто разделить на части весом по 100 г. Раскатать каждый кусочек в круг размером примерно с блюдце. Выложить на середину каждого круга начинку и соединить с двух краев, оставляя середину открытой. Оставить на 15 минут для расстойки, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180—200 °С духовке около 25—30 минут.

## РАССТЕГАИ С МЯСОМ И ЛУКОМ

**Для теста:** мука пшеничная — 250 г, яйцо — 1 шт., дрожжи свежие — 10 г, масло сливочное — 30 г, молоко — 40 мл, сахар — 2 ч. л., соль — ¼ ч. л., вода — 50 мл

**Для начинки:** говядина постная — 400 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., молоко — 3—4 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

**Для смазывания:** яйцо

Дважды пропустить мясо с луком через мясорубку. Добавить яйцо, молоко, соль и перец, хорошенько вымесить и убрать в холодильник на час.

Распустить дрожжи в теплой воде с 1 ч. л. сахара, подождать 10—15 минут, пока появится пенная шапочка. Яйцо взбить вилкой, смешать с молоком, 1 ч. л. сахара, солью, растопленным маслом и дрожжами. Просеять муку в миску, влить жидкую смесь и вымешивать тесто 10—15 минут. После поставить в теплое место на 1—2 часа, пока тесто не увеличится вдвое. Готовое тесто обмять, вымесить перед использованием и раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Вырезать кружочки, выложить на каждый по 1 ст. л. начинки, аккуратно соединить края, оставляя середину открытой. Выложить на застеленный пергаментом противень и оставить для расстойки на 20 минут. Затем смазать яйцом, взбитым с водой, и выпекать 10—15 минут при 220 °С.

## РАССТЕГАИ С ТЕЛЯТИНОЙ

**Для теста:** мука пшеничная — 600 г, дрожжи свежие — ¼ пачки, масло сливочное — 200 г, яйца — 4 шт., вода — 50 мл

**Для начинки:** телятина — 200 г, масло сливочное — 1 ст. л., батон — 200 г, молоко — 100 мл, сливки густые — ¼ стакана, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу, мясной бульон

**Для смазывания:** яйцо (желток)

Для фарша перекрутить на мясорубке телятину, добавить размоченную в молоке мякоть батона, масло, яйцо и посолить. Перемешать и добавить столько сливок, сколько возьмет фарш.

Для теста высыпать в миску 1 стакан муки, влить теплую воду, добавить дрожжи, перемешать и поставить в теплое место. Просеять на рабочую поверхность 2 стакана муки, сделать в ней углубление, положить сливочное масло, яйца и посолить. Постепенно вбирая муку, замесить эластичное тесто. Поднявшуюся опару добавить к тесту, хорошо перемешать и оставить для расстойки на 4 часа. Готовое тесто нарезать, раскатать каждый кусочек кружочком, выложить на середину фарш, соединить края, оставив середину открытой, и смазать желтком. Поставить в горячую духовку, подрумянить, влить в середину каждого расстегая ложку горячего бульона. Подавать горячими.

### **ПИРОЖКИ С МЯСОМ, КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ**

**Для теста:** мука пшеничная — 500 г, масло сливочное — 200 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., молоко — 200 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

**Для начинки:** картофель с зеленым луком и укропом толченный — 300—400 г, маслята — 300 г, лук репчатый — 2 шт., растительное масло — 2 ст. л.

**Для смазывания:** яйцо (желток)

Грибы обжарить в растительном масле с мелко нарезанным репчатым луком, остудить и измельчить блендером.

Дрожжи распустить в теплом молоке, добавить сахар и 2 ч. л. муки. Дать опаре подняться 10—15 минут в тепле. Сливочное масло размять с солью до мягкости, влить подошедшую опару, перемешать до однородности. Муку просеять и, подсыпая в жидкую смесь, замесить тесто, оно должно получиться мягким и податливым. Положить тесто в холодильник на 4 часа. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. Выложить начинку — сначала картофель, потом грибы — и соединить края. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке до золотистой корочки. За 5 минут до готовности

смазать желтком, смешанным с водой, и отправить в духовку подрумяниться.

### ПИРОЖКИ С МЯСОМ И АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ

**Для теста:** мука пшеничная — 2½ стакана, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 11 г, сахар — 1 ч. л., соль — по вкусу

**Для начинки:** фарш говяжий — 500 г, лук репчатый — 1 шт., сыр адыгейский — 100 г, растительное масло — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Репчатый лук измельчить. Разогреть растительное масло, обжарить лук до золотистого цвета и переложить в миску. Обжарить в этом же масле фарш. Сыр нарезать кубиками и смешать с фаршем и луком. Посолить и поперчить по вкусу.

Муку просеять в миску. Дрожжи развести в теплом молоке и влить в муку. Добавить яйца, сахар и соль. Масло размягчить и добавить в тесто. Тесто хорошо вымесить, накрыть и поставить в теплое место на 1—2 часа. Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать кружочки, разложить начинку, сложить пополам и плотно соединить края. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

### ПИРОЖКИ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

**Для опары:** сыворотка — 250 мл, молоко — 100 мл, сахар — 1½ ст. л., мука пшеничная — 3 ст. л., дрожжи свежие — 20 г

**Для теста:** мука пшеничная — 500 г, масло сливочное — 80 г, соль — 1 ч. л.

**Для начинки:** печенка куриная — 500 г, пюре картофельное — 300 г, лук репчатый — 2 шт., растительное масло — 2 ст. л.

**Для смазывания:** яйца (желток) — 2 шт.

Лук нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Взбить в блендере отваренную печенку и картофельное пюре с жареным луком.

Для опары смешать молоко с сывороткой, подогреть и развести дрожжи. Добавить сахар, 3 ст. л. просеянной муки, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Через 30 минут добавить соль, растопленное масло, перемешать и всыпать остальную муку. Месить 10 минут. Тесто не должно липнуть к рукам, быть эластичным. Выложить его в миску, затянуть пленкой и поставить в теплое место на 1—2 часа. Когда тесто подойдет и увеличится в объеме, обмять его. Разделить тесто на кусочки и раскатать. На кружочки положить начинку, соединить края и выложить швом вниз на застеленный пергаментом противень на небольшом расстоянии друг от друга. Оставить для расстойки, накрыв салфеткой, на 40 минут. Смазать пирожки желтком и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

## ПИРОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

**Для теста:** мука пшеничная — 2 стакана, сахар — 50 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 25 г, масло сливочное — 60 г, яйцо — 1 шт., соль

**Для начинки:** грибы свежие — 350 г, ветчина — 150 г, лук репчатый — 1 шт., сливки — 125 мл, масло сливочное — 80 г, мука — 1 ст. л., яйцо (желток) — 1 шт., петрушка рубленая — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

**Для смазывания:** яйцо (желток), молоко — 1 ст. л.

Для начинки разогреть 2 ст. л. масла и подрумянить муку. Добавить сливки, соль и перец, довести до кипения и снять с огня. Добавить 1 желток и, периодически помешивая, остудить. Грибы нарезать, отварить 10 минут и откинуть на дуршлаг. Лук очистить и мелко нарезать. Ветчину нарезать кубиками. Разогреть оставшееся масло и подрумянить лук, выложить грибы и жарить 5 минут. Добавить ветчину с петрушкой, прогреть, выложить в сливочный соус и остудить.

Дрожжи развести теплым молоком, добавить 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. муки и поставить в теплое место на 15 минут. Смешать опару с оставшейся мукой, сахаром, мягким маслом, солью и яйцом. Замесить тесто и поставить в теплое место, чтобы подошло. Готовое тесто обмять и оставить еще на 30 минут. Затем раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать круги диаметром 10 см и выложить начинку. Из остатков теста вырезать грибочки и украсить пирожки. Смазать желтком, разведенным небольшим количеством молока или воды, выложить на противень, оставить на 15 минут и выпекать при 200 °С около получаса.

### РАССТЕГАИ С СУДАКОМ

**Для теста:** мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 100 мл, дрожжи сухие — 10 г, сахар — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., соль — ¼ ч. л.

**Для бульона:** вода — 1½ л, лук репчатый крупный — 1 шт., морковь крупная — 1 шт., лук-порей (только белая часть) — 1 шт., лист лавровый — 1 шт., перец черный горошком — 4 шт., соль — 2 ч. л.

**Для начинки:** судак — 700 г, масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 2 шт., сливки — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

**Для смазывания:** яйцо — 1 шт.

Лук, морковь и порей крупно нарезать, обжаривать на сухой сковороде 5 минут.

Судака очистить от чешуи, выпотрошить, с помощью ножниц вырезать жабры, отрезать хвост, голову и плавники. Сделать надрез вдоль хребта и отделить мясо от костей.

В кастрюле вскипятить воду, положить обжаренные овощи, лавровый лист и соль. Довести до кипения, добавить рыбу: голову, хвост, плавники и хребет. Вновь довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить под крышкой 40 минут. За 10 минут до готовности добавить горошины черного перца. Снять бульон с огня, процедить и отставить.

Филе судака разрезать на небольшие куски и обжарить в сливочном масле до румяной корочки. Аккуратно переложить рыбу



на тарелку, чтобы лишнее масло осталось в сковороде. Отложить 2 куска, остальные размять вилкой или нарубить ножом. Лук очистить и очень мелко нашинковать. В сковороде, где готовилась рыба, обжарить его до золотистого цвета. Переложить обжаренный лук в миску, добавить размятую рыбу и сливки. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать. Сделать из получившейся массы колбаски длиной 5—6 см. Отложенные куски рыбы нарезать тонкими пластинками. Положить на каждую колбаску по 1—2 пластинки.

В подогретое молоко положить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать и оставить на 30 минут. Добавить сливочное масло комнатной температуры, яйцо, оставшуюся муку и соль. Тесто выложить в миску, накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 2 часа. Когда тесто поднимется, обмять его и снова поставить в теплое место. Через час, когда тесто опять поднимется, еще раз его обмять. Готовое тесто скатать в толстый жгут. Придерживая его одной рукой, второй выдавливать шарики одинаковой величины, примерно 6 см диаметром. Дать им расстояться 10 минут. Диаметр шариков должен соответствовать длине колбасок из фарша. Сформовать из шариков кружочки толщиной 4 мм. Положить на каждый подготовленную начинку и соединить края, оставив середину открытой. Противень накрыть пергаментом, выложить расстегаи на расстоянии 5 см друг от друга, оставить на 15 минут. Взбить яйцо и смазать расстегаи. Разогреть духовку до 200 °С и выпекать 20 минут. Вынуть, оставить на 5—7 минут, затем влить в каждый расстегай по 1 ст. л. рыбного бульона.

## ПИРОЖКИ С СУДАКОМ

**Для теста:** мука пшеничная — 3 стакана, молоко — 200 мл, масло сливочное — 2 ст. л., дрожжи — 15 г, сахар — 2 ст. л., яйца — 2 шт., соль — ½ ч. л.

**Для начинки:** судак — 4 филе (без кожи), лук репчатый — 3 шт., петрушка — 1 пучок, соль и перец черный молотый — по вкусу, сухари панировочные, масло растительное

**Для смазывания:** яйцо (желток)

Рыбу натереть солью, смешанной с молотым черным перцем, и убрать в холодильник. Репчатый лук мелко нарубить и спассеровать в разогретом растительном масле. Петрушку мелко нарезать и смешать с луком.

Распустить в теплом молоке дрожжи, добавить сахар и соль. Просеять муку и постепенно ввести в опару. Замесить тесто. В конце подмешать размягченное сливочное масло. Тесто хорошо вымесить и поставить на 2 часа в теплое место, чтобы подошло. За это время обмять его 2—3 раза. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и посыпать панировочными сухарями. Разрезать на части (по размеру кусочков рыбы). Филе разложить на тесте, сверху выложить луковую смесь. Края хорошо соединить. Духовку нагреть до 180 °С. Противень смазать растительным маслом, выложить пирожки и оставить на 15—20 минут. Смазать желтком и отправить на 45 минут в духовку.

### ПИРОЖКИ С РЫБОЙ И РИСОМ

**Для теста:** мука пшеничная — 400—500 г, молоко — 200 мл, яйца — 2 шт., масло сливочное — 100 г, дрожжи сухие — ½ пакетика, соль — 1 ч. л., сахар — 6—7 ч. л.

**Для начинки:** филе рыбное — 300 г, рис — 100 г, лук репчатый — 300 г, масло сливочное — 50 г, соль, перец черный молотый — по вкусу

**Для смазывания:** яйцо (желток)

Для начинки рис слегка отварить, Сырую рыбу мелко нарезать. Лук спассеровать в сливочном масле. Рис, рыбу и лук смешать, посолить, поперчить.

Яйца взбить с солью и сахаром, ввести молоко и масло. Муку смешать с дрожжами и добавить в молочно-яичную смесь. Тесто получится жидковатым, поэтому при раскатывании потребуется много муки. Готовое тесто разрезать на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку, соединить края. Пирожки выложить на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.