Полевская Евгения

Печём вместе



ЭТО ПРОСТО!

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ОТ АВТОРА ПОПУЛЯРНЫХ КУЛИНАРНЫХ БЛОГОВ

Выпечка на каждый день

УДК 641.5
ББК 36.997
П49

Полевская, Евгения Валерьевна

П49 Выпечка на каждый день. Печём вместе. Это просто! / Евгения Полевская. — Москва: Издательство АСТ, 2026. — 176 с. — (#Рецепты Рунета).

ISBN 978-5-17-177849-1

Евгения Полевская — мастер домашней выпечки, автор популярного кулинарного блога «Это просто», — не перестаёт создавать вдохновляющий мир вкусов и ароматов и преподносит ещё больше изысканных рецептов выпечки, чтобы разнообразить вашу кулинарную рутину.

В этой книге собраны лучшие рецепты домашней выпечки, которые вдохновляют на создание вкусных и ароматных угощений. Простые рецепты помогут создавать вкусные десерты, дарящие радость и уют в любой день. Подробные рецепты с яркими иллюстрациями и QR-кодами, которые открывают доступ к видеорецептам. Это позволит вам легко и успешно освоить технику приготовления выпечки.

Твои первые шаги в мире домашней выпечки — легко и вдохновляюще!

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-177849-1

© Е. Полевская, текст, фотографии
© Издательство «АСТ», оформление

Содержание

Предисловие 5
Беляши 6
Брауни шоколадный 8
Булочки «Завитушки» с творожной начинкой и помадкой 10
Булочки «Небесная нежность» 14
Булочки «Творожные подковки» 18
Булочки «Улитки» 22
Булочки на сгущённом молоке 26
Булочки с вишней 30
Булочки с джемом 34
Булочки с маком 38
Булочки с персиковым джемом 42
Булочки с творогом 46
Булочки с творожной начинкой 48
Булочки сахарные 52
Ватрушки с ванильным пудингом и клубникой 56
Кекс лимонный 60
Песочные полоски с джемом и помадкой 62
Песочный пирог с суфле и ягодами 64
Печенье «Кукис» (Cookies) с двойным шоколадом и морской солью 68
Печенье шоколадное «Трещинки» 70
Пирог «Сладкий аромат» 72
Пирог бисквитный с грушами 76
Пирог песочный шоколадный 78
Пирог сдобный «Дружная семейка» 80
Пирог сдобный с брусникой 84
Пирог сдобный с орехово-абрикосовой начинкой 88
Пирог сдобный с творогом и абрикосами 92
Пирог сдобный с яблочным повидлом 96
Пирожки жареные с брусникой 100
Пирожки жареные с картошкой 104

Пирожки с абрикосами 108
Пирожки с капустой 112
Пирожки с тыквой 116
Пирожки с яйцом и зелёным луком 120
Пицца домашняя 124
Плетёнка «Колос» 128
Плетёнки сдобные с яблоками и джемом 130
Подушечки воздушные к чаю 134
Пончики дрожжевые 136
Пончики дрожжевые с глазурью 140
Пончики творожные 144
Пышки «Ленинградские» 146
Рогалики с яблоками 148
Рогалики с ягодной начинкой 152
Сдоба «Колос» фигурная 156
Синнабоны с яблоками, корицей и глазурью 160
Сосиски в тесте 164
Хлеб «Тостовый» 168
Хлеб без замеса 170
Хлеб ржаной 172

Беляши

Готовим беляши по рецепту моей мамы. Тесто шикарное, супервоздушное, нежное, мягкое и простое в приготовлении, а начинка всегда получается сочная и вкусная. Это самый удачный и лучший рецепт беляшей.

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто:

- *вода — 500 мл*
- *сахар — 2 ст. л.*
- *дрожжи сухие — 11 г*
- *мука — 800 г*
- *соль — 1 ч. л.*
- *масло растительное (без запаха) — 2 ст. л.*

Начинка:

- *фарш — 600 г*
- *лук — 300 г*
- *соль (по вкусу)*
- *перец чёрный молотый (по вкусу)*



Приготовление:

1. Нам понадобится 500 мл тёплой воды. Высыпаем в воду 2 ст. л. сахара и 11 г сухих дрожжей. Перемешиваем всё венчиком, накрываем пакетом и оставляем на 15 минут для активации дрожжей.

2. В большой миске смешиваем 800 г просеянной муки и 1 ч. л. соли. Активированные дрожжи хорошенько размешиваем венчиком и выливаем в муку. Замешиваем тесто.

3. Когда вмешали всю муку, добавляем 2 ст. л. растительного масла без запаха и ещё раз хорошо вымешиваем тесто. Тесто получается эластичное, мягкое и не липнущее к пальцам. С ним работать — одно удовольствие!

Для удобства я перехожу на рабочую поверхность и продолжаю вымешивать тесто ещё в течение 5 минут.

4. Миску и само тесто смазываем тонким слоем масла, накрываем полотенцем и оставляем в тёплом месте для подъёма приблизительно на 1 час.

5. А тем временем займёмся начинкой. Берём филе бедра (жир не обрезаем) и достаточно много лука.

6. Пропускаем через мясорубку 600 г мяса и 300 г лука. Из специй добавляем только соль и чёрный молотый перец по вкусу. Такая начинка всегда получается сочной и вкусной.

7. Обминаем тесто и перекладываем его на рабочую поверхность. Разделяем на 2 равные части, а затем каждую половину делим ещё на 10 кусочков. В итоге у нас получится 20 кусочков теста и, соответственно, 20 беляшей.

8. Кусочки теста округляем, подкатываем и кладём под пакет, чтобы не заветривались.

9. Приступаем к формовке беляшей. Берём один шарик теста, растягиваем его руками в разные стороны. Делаем это аккуратно, чтобы тесто не порвалось. На центр кладём начинку (приблизительно 1 ст. л. фарша), собираем тесто в мешочек, хорошо защипываем и расплющиваем заготовку, придавая ей форму беляша. Таким же образом делаем и все остальные беляши.

Я рекомендую сделать заготовки и дать им полежать под пакетом 5–7 минут, не жарить сразу. Тогда беляши получаются ещё более пышными.

10. В сковороду наливаем достаточное количество растительного масла (я наливаю 300 мл), нагреваем его, кладём беляши и обжариваем их под закрытой крышкой на огне чуть меньше среднего. Обжариваем с двух сторон до золотистого цвета.

11. Готовые беляши перекладываем на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.



Брауни шоколадный

Будем готовить невероятно шоколадный, очень вкусный, нежный и влажный брауни! С идеальной текстурой и ярким вкусом! Главное, чтобы дома было немного шоколада и кабачок! Да-да, он совсем не ощущается, но придаёт ту самую сочность, которую мы хотим видеть в брауни.

Ингредиенты:

- *кабачок — 200 г*
- *шоколад тёмный — 150 г*
- *масло сливочное — 50 г*
- *яйца — 2 шт.*
- *сахар — 100 г*
- *сахар ванильный — 20 г*
- *соль — 1/2 ч. л.*
- *масло растительное (без запаха) — 30 мл*
- *мука — 150 г*
- *какао — 50 г*
- *сода — 1 ч. л.*

Глазурь:

- *шоколад тёмный — 60 г*
- *масло сливочное — 10 г*
- *сливки (30 %) — 80 мл*

Дополнительно:

- *шоколад тёртый*
- *орехи*



Приготовление:

1. Итак, кабачок без семян натираем на мелкой тёрке. Нам понадобится 200 г.
2. На водяной бане растапливаем 150 г тёмного шоколада и 50 г сливочного масла. Добиваемся однородной консистенции.

То же самое можно сделать и в микроволновке импульсным способом.

3. В другой миске 2 яйца, 100 г белого сахара и 20 г ванильного сахара, а также 1/2 ч. л. соли и 30 мл растительного масла без запаха перемешиваем венчиком до однородной массы. Взбивать не надо.
4. Затем в яичную массу просеиваем 150 г муки, 50 г какао и 1 ч. л. соды. Тщательно перемешиваем ложкой до однородности. У вас получится густое шоколадное тесто.
5. На данном этапе добавляем тёртый кабачок — вместе с выделившимся соком, отжимать кабачок или выливать сок не нужно! Перемешиваем до однородной консистенции.
6. Теперь добавляем остывший растопленный шоколад с маслом и ещё раз перемешиваем. Шоколадное тесто получается невероятно ароматным!
7. Берём форму размером 20 х 20 см и дно простилаем бумагой для выпечки. Края бумаги делаем чуть выше, чтобы удобнее было доставать пирог из формы. Переливаем тесто в форму, и равномерно его распределяем.
8. Выпекаем брауни в предварительно нагретой до 175 °С духовке в течение 35–40 минут.

Так как форма у меня стеклянная, я ставлю решётку и форму в духовку одновременно.

9. Поверхность брауни может немного потрескаться, это допустимо. Готовность проверяем деревянной шпажкой, она должна выходить без остатков теста.
10. Достаём брауни из духовки и даём остыть в форме в течение 10–15 минут, перекладываем его на решётку, взявшись за 2 края бумаги, которые мы специально делали чуть выше.
11. Только когда брауни полностью остынет, перекладываем его на тарелку. Он уже готов, но я дополнительно украшаю его глазурью.
12. Чтобы приготовить глазурь, берём 60 г шоколада, 10 г сливочного масла, растапливаем их на водяной бане и в 2 приёма добавляем 80 мл жирных сливок.
13. Перед тем как украсить брауни глазурью, нарезаем его на порционные кусочки. Я делаю их небольшими, и получается 16 штук.
14. Теперь равномерно распределяем глазурь по шоколадному пирогу и ножом намечаем себе разрезанные кусочки.
15. Посыпаем тёртым шоколадом и украшаем миндалём, грецким орехом или арахисом. Это тот десерт, который точно понравится всем любителям шоколада.

Повторюсь, что кабачок здесь отвечает не за вкус, а за текстуру, за её сочность и влажность. Никто не догадается, что он здесь есть, но с ним получается намного лучше.

Булочки «Завитушки» с творожной начинкой и помадкой

Это не просто выпечка, это целое искусство, которое поражает своей красотой и великолепием вкуса! Тесто получается очень нежным, мягким и ароматным, оно совершенно не черствеет, а начинка из сочного творога дополняет его идеально!

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто:

- *ряженка — 250 мл*
- *сахар — 80 г*
- *дрожжи сухие — 6 г*
- *соль — 1/3 ч. л.*
- *яйца — 2 шт.*
- *масло растительное (без запаха) — 50 мл*
- *мука — 520–550 г*

Начинка:

- *творог — 350 г*
- *желток — 1 шт.*
- *ванилин — щепотка*
- *сахар — 2 ст. л.*
- *крахмал кукурузный — 1 ст. л.*

Помадка:

- *пудра сахарная — 100 г*
- *молоко — 2–3 ст. л.*

Для смазывания:

- *желток — 1 шт.*
- *молоко — 1 ст. л.*



Приготовление:

1. В большую миску выливаем 250 мл тёплой ряженки, добавляем 1 ч. л. сахара от общего, указанного в рецепте, количества и 6 г сухих дрожжей. Перемешиваем все ингредиенты венчиком до однородной массы и добавляем несколько ложек просеянной муки, также из общего количества. Доводим опару до консистенции густой сметаны. Если останутся мучные комочки, ничего страшного.

2. Накрываем опару тонким полотенцем и ставим в тёплое место на подъём. Опара должна увеличиться в объёме и стать пушистой, воздушной, с пузырьками на поверхности.

3. Затем осаживаем её, перемешивая венчиком, и добавляем оставшийся сахар (всего в тесто я кладу 80 г), а также 1/3 ч. л. соли и 2 яйца. Перемешиваем все компоненты вместе и начинаем вводить просеянную муку.

4. Муку добавляем частями, чтобы её не пересыпать и получить однородное тесто без комков.

Мука, к сожалению, вся разная, да и размер яиц играет роль, поэтому муки у вас может уйти чуть больше или чуть меньше, но примерно вам понадобится 520–550 г муки.

5. Когда вмешали больше половины муки, начинаем частями добавлять 50 мл растительного масла без запаха. Добавили часть, перемешали, затем всыпали немного муки, затем снова добавили масло и муку. Действуем так до тех пор, пока не получим нужную нам консистенцию теста. Оно должно быть упругим, но при этом мягким, эластичным и не липнущим к рукам.

6. Тесто готово, округляем его и перекладываем в смазанную маслом миску. Накрываем пакетом и полотенцем и ставим в тёплое место на подъём примерно на 1 час – 1 час 20 минут.

7. Когда вы увидите, что тесто хорошо выросло, начинаем делать начинку. 350 г творога смешиваем с 1 желтком, щепоткой ванилина, 2 ст. л. сахара и 1 ст. л. кукурузного крахмала.

8. К этому времени готово и дрожжевое тесто. Оно должно увеличиться как минимум в 2–2,5 раза. Обминаем его и перекладываем на припылённую мукой рабочую поверхность. Тесто тоже посыпаем мукой и раскатываем в большой пласт.

Тонко раскатывать не нужно, оставляем толщину примерно 0,5 см.

9. Теперь равномерно распределяем по тесту творожную начинку. Делаем это силиконовой лопаткой, чтобы не порвать тесто.

10. Далее накрываем начинку с одной стороны, а затем вторую часть теста кладём на первую.

11. У нас получается такой многослойный плоский рулет, который нужно разрезать острым ножом на 12 кусочков шириной по 5 см каждый.

12. И теперь каждый кусочек прокручиваем 2 раза в одну сторону и получаем красивую булочку-завитушку.

13. Перекладываем заготовки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Накрываем их пакетом и полотенцем и оставляем на расстойку на 20 минут. Я выпекаю булочки на двух противнях.

14. Затем смазываем их смесью желтка и молока, чтобы булочки после выпечки были блестящими, румяными и аппетитными. Ставим их выпекаться в заранее нагретую до 180 °С духовку на 20–25 минут.

15. Для помадки: 100 г сахарной пудры смешиваем с 2–3 ст. л. молока. Но молоко добавляем не всё сразу, а постепенно, чтобы консистенция помадки получилась не очень жидкая.

16. Булочки с творогом готовы. У меня они выпекались 25 минут. Достаём их из духовки и сразу поливаем помадкой. Даём немного остыть и пробуем.

Булочки получаются нежными, мягкими, ароматными, с сочной творожной начинкой и вкусной сладкой помадкой сверху.

Попробуйте!
Это просто!










Булочки «Небесная нежность»

Мы приготовим воздушные булочки с нежной творожной начинкой. Покажу лёгкий способ формовки, чтобы начинка не вытекала, а также чем лучше смазывать выпечку, чтобы она была глянцевой и румяной.

Ингредиенты:

- *молоко — 150 мл*
- *кефир (2,5 %) — 100 мл*
- *дрожжи свежие — 20 г*
- *сахар — 80 г*
- *соль — 1/2 ч. л.*
- *ванилин (интенсив) — щепотка*
- *яйца — 2 шт.*
- *масло сливочное (мягкое) — 50 г*
- *мука — 500 г*

Начинка:

- *творог — 350 г*
- *сахар — 3 ст. л.*
- *ванилин (интенсив) — щепотка*
- *желток — 1 шт.*

Для смазывания:

- *желток — 1 шт.*
- *молоко — 2 ст. л.*



Приготовление:

1. Начнём с опары. В миску выливаем 150 мл тёплого молока и 100 мл тёплого кефира, добавляем 1 ст. л. сахара, которую берём из общего, указанного в рецепте, количества (остальной объём пока отставляем в сторону), и разламываем на мелкие кусочки 20 г свежих дрожжей.

2. Перемешиваем всё венчиком до однородности и добавляем несколько ложек просеянной муки (тоже из общего количества, указанного в рецепте). Доводим опару до консистенции жидкой сметаны, накрываем тонким полотенцем и оставляем в тёплом месте на 15–20 минут.

3. Через 20 минут опара станет воздушной и на поверхности появится множество пузырьков. Осаживаем её, перемешивая венчиком, и добавляем оставшийся сахар, щепотку ванилина, 1/2 ч. л. соли. Снова перемешиваем и разбиваем 2 яйца.

4. Тесто доводим до однородности и начинаем частями вводить муку. Всего понадобится 500 г муки, и это с учётом той, которую мы добавляли в опару. Вмешав часть муки, кладём в тесто примерно 25 г мягкого сливочного масла, а ещё половину оставляем и будем вводить его уже после добавления всей муки.

5. Если следовать рецепту, то у вас получится пышное и нечерствеющее дрожжевое тесто.

На что стоит обратить внимание: кефир не заменяем молоком. Кефир содержит молочную кислоту, которая помогает смягчить белки в муке, благодаря чему текстура выпечки становится более мягкой и пушистой. Используем только свежие дрожжи, обязательно делаем опару и кладём в тесто именно мягкое сливочное масло, не растопленное.

6. После добавления всей муки тесто у вас останется липковатым. Это нормально, не переживайте.

7. Вводим оставшееся сливочное масло и вымешиваем тесто ещё в течение 5 минут. Оно должно быть гладким, эластичным, нежным и не липнущим к рукам.

8. Округляем его, кладём в смазанную маслом миску, накрываем пакетом и полотенцем и ставим в тёплое место на подъём. Тесто должно увеличиться в 2,5 раза.

9. Для начинки: к творогу добавляем ванилин, сахар, желток и пробиваем всё блендером до кремообразной консистенции.

Творожную начинку начинаем делать уже после того, как тесто подошло, потому что сахар разжижает творог, и начинка становится более жидкой.

10. Обминаем тесто и перекладываем на рабочую поверхность.

11. Делим тесто на 12 одинаковых по размеру кусочков. Каждый кусочек у меня весит по 78 г. Тесто округляем, подкатываем и оставляем на столе на 15 минут, накрыв пакетом.

Таким образом мы даём тесту «отдохнуть», клейковина «расслабится», и тесто легче будет раскатывать. К тому же шарики становятся ещё воздушнее и пышнее.

12. Пока работаем с одним кусочком теста, все остальные накрываем пакетом, чтобы они не заветривались.

13. Раскатываем шарик в небольшой пласт, с одной стороны, ближе к краю, выкладываем творожную начинку и накрываем её тестом, придавливаем пальцами шов.

14. На свободной части теста делаем надрезы, не доходя до края, и затем сворачиваем в рулетик, защипываем хорошо шов. Булочку кладём на противень швом вниз.

15. При таком способе формовки любая начинка не вытекает и остаётся внутри. Таким же образом формуем все остальные булочки. Заготовки накрываем пакетом и полотенцем и оставляем на расстойку в тёплом месте на 20 минут.

16. Теперь смазываем их поверхность смесью желтка и молока в такой пропорции: 1 желток и 2 ст. л. тёплого молока. Делаем это без надавливаний, очень аккуратно, так как тесто нежнейшее и мягкое.

17. Ставим булочки выпекаться в заранее нагретую до 180 °С духовку на 25–30 минут. Мои булочки выпекались ровно 25 минут. Достаём их из духовки и даём остыть до тёплого состояния.

Булочки с творогом вкусные и в тёплом, и в холодном виде. Как они блестят, какие румяные и красивые! Тесто нежное, мягкое, воздушное, а меняя начинки можно печь булочки хоть каждый день!

Попробуйте!
Это просто!








