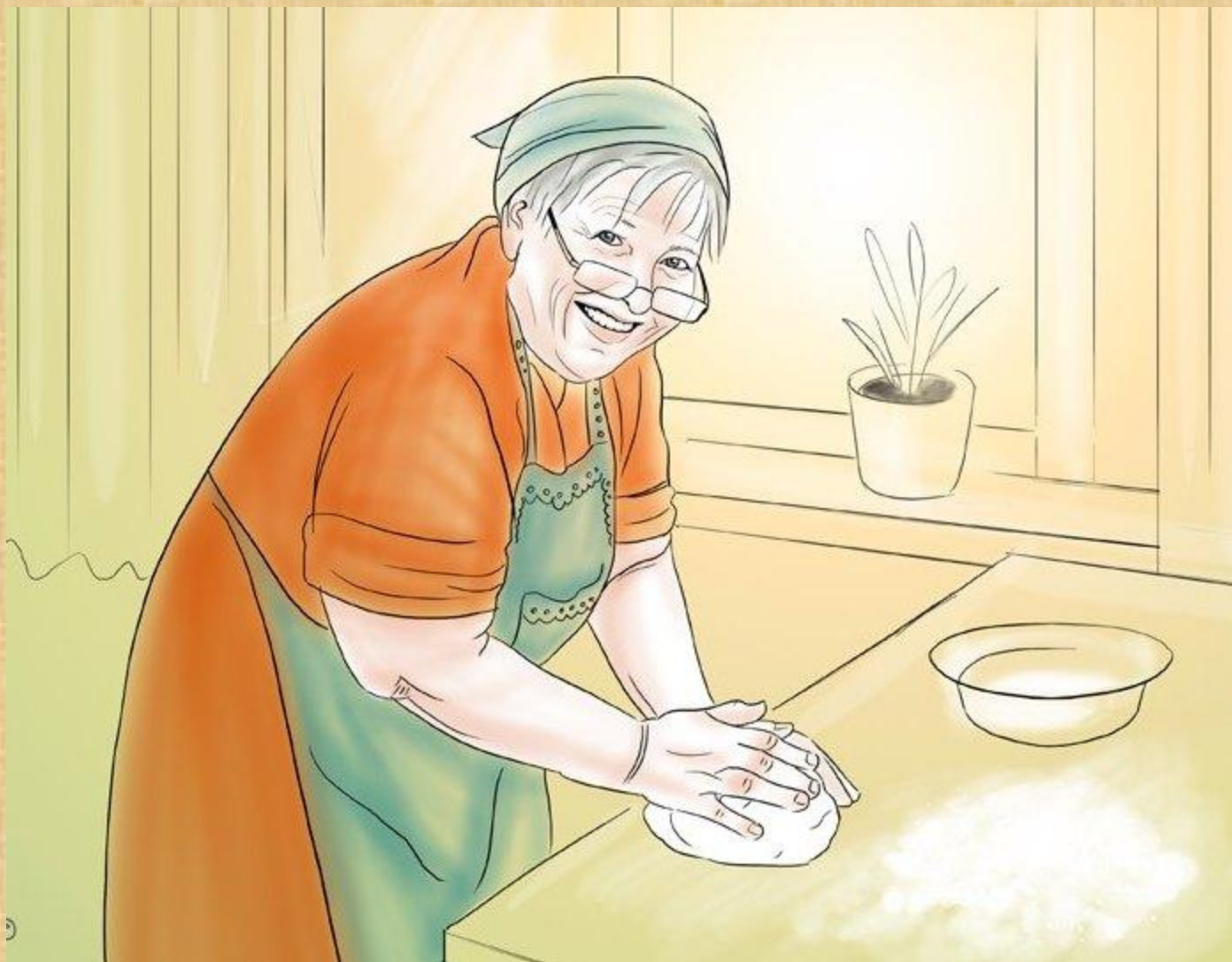


Рецепты наших бабушек



Пышки

«Деревенские»

Вам понадобится:

1 л. сыворотки (кефира)

1 ст. ложка сахара

0,5 ч. ложки соли

2 яйца

0,5 ч. ложки соды

Около 1 кг муки.

Сметана для подачи.

Сыворотку немного подогреть, затем в нее добавить сахар, соль, вбить яйца. Все как следует перемешать и добавить соду, также перемешать. Муку просеять и постепенно добавлять в тесто размешивая.

Тесто необходимо разделить на небольшие комочки, из которых далее делаются пышки примерно 0,5 см.

Вилкой на них сделать небольшие проколы.

Выпекать пышки лучше на чугунной сковороде. Выпекаются пышки без масла, с двух сторон.

Готовые пышки смазываются сметаной, посыпаются сахаром и складываются одна на другую, чтобы пропитались.

Бабушкин

кулич

250 г сметаны 20%

350 г молока

150 г сливочного масла 82%

330 г сахара

5 яиц

Упаковка свежих дрожжей (42 г)

Ванилин – 1 пакетик (2 г)

перец душистый,

Гвоздика, корица – на кончике ножа.

Муки нужно использовать столько, сколько возьмет тесто (около 1 300 г)

Сухофрукты - 100 г изюма, 50 г цукатов клюквы, 60 г кураги

Ром или другой подходящий алкоголь для замачивания

На ночь замачиваем сухофрукты в роме.

Масло растапливаем и оставляем для остывания.

Муку просеиваем.

Молоко подогреваем до комнатной температуры и добавляем в него 2 ст.л.

сахара и разводим в нем дрожжи. Ждем активности

от дрожжей – они должны пузыриться и пениться (7-10 минут).

Яйца взбиваем вместе сахаром, до полного его растворения.

Затем добавляем сметану.

Добавляем специи, дрожжи с молоком и масло растопленное. Хорошо перемешиваем.

В миску всыпаем около 1 кг муки и делаем углубление в ней. Вливаем в это углубление по очереди всю жидкую смесь.

Начинаем аккуратно смешивать муку с жидкостью. Лучше всего смешивать руками, т.к. чувствуешь сколько муки необходимо подсыпать.

Когда тесто станет держать форму и перестает сильно липнуть, выкладываем его с миски на присыпанный мукой стол, тщательно вымешиваем тесто подсыпая муку.

Тесто должно быть мягким и податливым, не плотным. Перекладываем тесто в миску, накрываем полотенцем.

Оставляем тесто в теплом месте подходить до увеличения в объеме в 2-3 раза, примерно 1,5 часа.

Из сухофруктов, вымоченных в роме, сливаем ром и подсушиваем на бумажном полотенце.

Курагу режем на кусочки.

После того, как тесто выросло, выкладываем его на стол, присыпаем стол мукой и вымешиваем тесто, уменьшая его в размере.

Должен выйти лишний воздух. Затем добавляем в тесто сухофрукты.

Снова ставим подходить тесто. Примерно на 1-1,5 часа, до увеличения в 2 раза.

Тесто месим руками, выгоняем из него воздух, делаем шарики и помещаем в форму для выпечки на $\frac{1}{3}$.

Даем тесту подойти в формах (около 30 -40 минут). Ставим в разогретую на 180 духовку.

В зависимости от размера куличей выпекаем 30-45 минут.

Готовность проверяем деревянной палочкой, тесто не должно оставаться на палочке.

Остывшие куличи украшаем глазурью, сахарной посыпкой, цукатами или сухофруктами.

Бабушкины

плюшки

Топленое молоко – 1 стакан
Масло сливочное – 100 г + 50

г

Яйца – 1 шт + 1 шт для
смазывания плюшек

Дрожжи – 1 чайная ложка

Соль

Сахар – $\frac{1}{2}$ стакана + $\frac{1}{2}$
стакана

Мука – 2,5 стакана

Топленое молоко подогреть до
35-37 градусов, растворить в нем
Сметана для подачи.
1 ст. ложку сахара и размешать
дрожжи. Дать им немного
«поработать» - минут 20-30. Муку
просеять в большую миску,
добавить к ней яйцо, соль, сахар

(полстакана), молоко с
дрожжами, растопленное
масло (100 г) и замесить
тесто. Тесто должно быть
мягким и хорошо
вымешанным. Поставить
тесто подходить.

Хорошо увеличившееся в
объёме тесто обмять и дать
подойти ещё раз. Выложить
тесто на доску, разделить на
кусочки размером с шарик
для пинг-понга.

Каждый шарик раскатать в
круг диаметром 10-12 см,
смазать растопленным
сливочным маслом, посыпать
сахаром (1 чайная ложка) и
скатать в рулетик.

Рулетик перегнуть пополам и защипнуть открытые концы вместе.

Надрезать со стороны перегиба и развернуть плюшку.

Выложить плюшки на противень и дать «расстояться» минут 20-30. Яйцо для смазывания разделить на белок (он нам не нужен) и желток. Желток хорошо размешаем с чайной ложкой воды или молока. Смажем плюшки. Выпекаем при 180 градусах до готовности (минут 15-20).



Спасибо за внимание!

