



ПАСХАЛЬНЫЕ ПИРОГИ И КУЛИЧИ



ВКУСНАЯ
ДОМАШНЯЯ
ВЫПЕЧКА:
ФИГУРНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ
БАБЫ, КЕКСЫ



Пасхальные пироги и пирожки

ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ С КУНЖУТОМ

- 60 г дрожжей
- 120 мл молока
- 100 г сахара
- 1 кг муки
- соль
- натертая цедра 1 апельсина
- 1 стакан теплой воды
- 200 г кунжутного семени
- 5 вареных и окрашенных ярко-красной краской яиц
- желток 1 яйца
- растительное масло
- кунжутное семя для противня

1. Развести дрожжи с молоком и сахаром и дать подойти, 10 мин.
2. Добавить 125 г муки, размешать, поставить в теплое место и дать подойти до следующего дня.
3. Смешать опару с оставшейся мукой, добавить соль, цедру, воду и месить полчаса. Из двух третей теста сформировать длинный гладкий батон толщиной 5 см. Противень смазать маслом и посыпать семенем кунжута. Уложить тесто на противень. Из остального теста скатать два тонких валика такой же длины, как батон на противне. Обвалять в кунжутном семени валики и уложить их вокруг батона, прижимая, чтобы тесто скрепилось. Яйца наклонно вложить в тесто, смазать батон яичным желтком и посыпать кунжутом.
4. Дать пирогу подойти 3 ч в теплом месте. Выпекать в духовке около 1 ч при температуре 200 °С.

СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

- 8 куриных бедрышек
- 2 сладких перца
- 45 г топленого масла
- 1/3 стакана молока
- 1 луковица
- 3 ст. ложки крахмала
- 1 большой или 2 маленьких авокадо
- 1 лимон
- соль
- свежемолотый перец
- готовое слоеное тесто

1. С куриных бедрышек снять кожицу, вынуть косточки. Луквицу мелко нарезать. Растопить масло на сковороде и пассеровать на нем лук. Добавить куски курицы и жарить примерно 5 мин, до тех пор, пока мясо не утратит розовый цвет.
2. Нарезать кубиками болгарский перец, добавить в сковороду с курицей. Смешать крахмал с молоком, добавить соль и черный перец, влить смесь в сковороду.
3. Авокадо нарезать на довольно крупные куски, сбрызнуть их лимонным соком. Смешать с содержимым сковороды и снять ее с огня.
4. Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее половину слоеного теста. Вынуть из сковороды курино-авокадную смесь, лишнюю жидкость слить и разложить на тесте. Накрыть оставшимся тестом и защипнуть края. Смазать пирог растопленным маслом и поставить в духовку, разогретую до 200 °С.
5. Выпекать пирог до хрустящей корочки, примерно 20 мин.

ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ

- 1 кг муки
- 50 г свежих дрожжей
- 250 г сахара
- 10 яичных желтков
- 5 яичных белков
- 1,5 стакана молока
- 80 г сливочного масла или маргарина
- 80 г топленого сала
- тертая цедра 1 лимона
- тертая цедра
- 1 апельсина
- 1 пакетик ванилина
- 1 ст. ложка бренди
- 1 ст. ложка вишневого ликера
- 1 яичный желток для смазывания
- соль

1. Развести дрожжи в 1 стакане теплого молока и дать дрожжам вспениться. Взбить яичные желтки, сахар, соль, растопленные масло и сало, добавить бренди и ликер, ванилин, лимонную и апельсиновую цедру.
2. Взбить яичные белки, добавить к дрожжам вместе с оставшимся молоком и аккуратно перемешать, понемногу подсыпать муку и добавить желтковую смесь. Вымесить довольно мягкое тесто. Положить тесто на деревянную, присыпанную мукой, досочку, накрыть чем-нибудь теплым и дать подняться в 1,5–2 раза. Разделить тесто на 3 части и сформовать 3 круглых пирога, уложить их на противни, накрыть и дать подойти в теплом месте еще 1 ч.
3. Смазать верх пирогов взбитым желтком и выпекать при температуре 170 °С около 30 мин, затем снизить температуру до 150 °С и продолжать выпекать еще 30–60 мин, в зависимости от величины пирогов.



**ПАСХАЛЬНЫЙ
ПИРОГ**

рецепт на
странице 6

ПАСХАЛЬНЫЙ ГРЕЧЕСКИЙ ПИРОГ

- 1 кг муки
- 120 мл молока
- 250 мл теплой воды
- 60 г дрожжей
- 100 г сахара
- тертая цедра
1 апельсина
- 200 г кунжутного семени
- 5 яиц
- 1 яичный желток
- пищевой краситель
- растительное масло
- кунжутное масло
- соль

1. Дрожжи соединить с сахаром, развести чуть теплым молоком, поставить в теплое место и дать подойти в течение 10 мин. Затем всыпать 125 г муки, тщательно перемешать, поставить в теплое место и оставить до следующего дня. В готовую опару всыпать оставшуюся муку, слегка посолить, влить воду, добавить цедру. Вымешивать в течение получаса.
2. Яйца отварить вкрутую с ярко-красным пищевым красителем. Тесто разделить на три части. Из двух третей сформовать длинный батон толщиной около 5 см. Противень смазать смесью растительного и кунжутного масла, посыпать семенами кунжута. Батон выложить на противень. Оставшееся тесто разделить пополам, сформовать тонкие валики, по длине равные батону, обвалять их в кунжутном семени, уложить вплотную к батону так, чтобы тесто слиплось. Яйца положить на тесто, прижать. Батон смазать взбитым желтком, посыпать кунжутом.
3. Заготовку поставить в теплое место для расстойки на 3 ч.
4. Выпекать при температуре до 170 °С в течение 1 ч.

ПИРОГ С МАКОМ

Для теста:

- 20 г дрожжей
- 85 мл молока
- 200 г муки
- 50 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 1 щепотка соли

Для маковой массы:

- 125 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 30 г манной крупы
- 125 г мака
- 75 г сахара

- 2 ст. ложки рома

Для творожной массы:

- 2 желтка
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 50 г сахара
- 1 щепотка ванилина
- 2 ст. ложки молока
- 300 г творога
- 2 ч. ложки крахмала
- сок и тертая цедра 1 лимона
- 6 яблок

1. Из указанных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто. Для маковой массы сварить манную кашу и подмешать мак, сахар и ром. Из перечисленных ингредиентов, кроме яблок и цедры лимона, приготовить творожную массу.
2. Из теста выложить в смазанной жиром разъемной форме основание и оставить на 15 мин. Яблоки, удалив сердцевину, надрезать и сбрызнуть лимонным соком. Творожную и маковую массы, чередуя, распределить на тесте.
3. В начинку вдавить яблоки. Выпекать 45 мин при 180 °С.

ПИРОГ С СЫРОМ И РЫБОЙ

- 800 г филе морской рыбы
- 200 г готового слоеного теста
- 200 г твердого сыра
- 1 головка репчатого лука
- 1 ч. ложка крахмала
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка сока лимона
- соль
- перец
- имбирь

1. Рыбное филе нарезать кусочками, посыпать имбирем, посолить, поперчить. Лук измельчить и пассеровать в масле (1 ст. ложка) 3 мин. Перемешать с рыбой, полить соком лимона и оставить на 20 мин. Тесто раскатать тонким слоем и выложить в огнеупорную форму, смазанную маслом. Важно, чтобы тесто покрывало и бортики формы.
2. Сверху положить рыбу, посыпать крахмалом и натереть сыр в виде шапки. При желании оставить маленький кусочек теста, вырезать из него фигурки, например елочку или звезду, и выложить их поверх сырной шапки.
3. Поставить в духовку, разогретую до 180 °С, и запекать 30 мин.

ПИРОГ-ТЫКВЕННИК СЛОЕНЫЙ

- 1 кг очищенной тыквы
- 100 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 200 г изюма
- 120 г маргарина
- 1 л молока
- 5 яиц
- ½ стакана сливок
- 100 г сахарной пудры
- грецкие орехи
- мука
- соль

1. Замесить не очень крутое тесто из стакана молока, 2 яиц, соли и муки (сколько возьмет жидкость). Разделить тесто на 7 равных кусочков, раскатать круглые лепешки толщиной 0,5 см и выпечь их в слабо нагретой духовке.
2. Очищенную сырую тыкву натереть на терке и добавить в нее половину нормы сахара и сливочного масла. Потушить тыкву на слабом огне, добавляя понемногу 1,5 стакана молока. В почти готовую тыкву добавить изюм, предварительно распаренный в горячем чае. Массу остудить, добавить растертые с сахаром и молоком желтки оставшихся яиц и соединить их с тыквенной массой.
3. Осторожно ввести взбитые в крутую пену белки яиц, чтобы начинка получилась средней густоты.
4. Каждый пласт теста смазать растопленным маргарином, положить начинку и разровнять ее по всей поверхности. Подготовить таким образом все пласты теста, укладывая их друг на друга.
5. Верхний пласт теста (без начинки) в нескольких местах проколоть вилкой и сбрызнуть сливками.
6. Выпечь слоеный пирог в хорошо разогретой духовке.
7. Подать готовый пирог теплым, обильно обсыпав сахарной пудрой и поджаренными рублеными ядрами грецких орехов.

СОДЕРЖАНИЕ

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ.....	3	Казатьелло.....	24
Пасхальный пирог с кунжутом.....	4	Сицилийский пасхальный пирог.....	25
Слоеный пирог с курицей.....	5	Ривьерский пасхальный пирог	26
Пасхальный пирог	6	Флаунэс (кипрская выпечка).....	28
Пасхальный греческий пирог.....	7	Пасхальные кипрские пирожки ...	29
Пирог с маком	8	КУЛИЧИ	31
Пирог с сыром и рыбой	9	Кулич царский	32
Пирог-тыквенник слоеный	10	Куличи.....	33
Валлийский куриный пирог	11	Пасхальный кулич (цуреки).....	34
Воздушный пирог из сметаны.....	12	Кулич с изюмом.....	35
Пирог из «всплывающего» теста	12	Кулич заварной	36
Пасхальный творожный пирог с изюмом.....	14	Кулич пасхальный с фундуком	36
Пасхальный ореховый пирог.....	15	Заварной пасхальный кулич с изюмом.....	38
Пасхальный картофельный пирог с рыбой.....	16	Кулич шоколадный.....	39
Творожный пирог из Гента	17	Сдобный пасхальный кулич	40
Пасхальный пирог из Ломбардии.....	18	Кулич морковный	41
Датский пирог с пряностями.....	19	Кулич вологодский.....	41
Итальянский пасхальный пирог со шпинатом.....	20	Кулич русский.....	42
Пасхальный пирог из Кампани.....	22	Кулич шафранный.....	43
Пирог из слоеного теста с ветчиной.....	23	Кулич большой	43
		Кулич с орехами	44
		Кулич ярмарочный	45
		Кулич кондитерский.....	46
		Кулич нечерствеющий.....	47

Куличи из кексового теста	48	Пасхальное деревце	66
Кулич английский	48	Пасхальные воробышки	66
Кулич простой	49	Пасхальный барашек	67
Кулич заварной	50	Кролики из сладкого теста	68
Кулич миндальный	51	Пасхальные утята	69
Кулич «Лакомка»	52	Пасхальные булочки с начинкой	70
Кулич с ванильным сахаром	53	Пасхальные булочки	72
Кулич сливочный	53	Булочки с повидлом	73
Кулич пирамидальный	54	Клюквенно-тыквенные маффины	74
Кулич на сковороде	54	Маффины с маком	74
Кулич двухцветный (без дрожжей)	55	Датская ромовая баба	75
Кулич пышный	56	Фокачча форчита	76
Пасхальный сырнй кулич из Умбрии	56	Сицилийская кассата	78
Кулич с облепиховым соком	57	Коломба по-старинному	80
Кулич «Праздничный»	58	Золотые рыбки	81
Пюхтицкий монастырский кулич	59	Пасхальные бисквиты	82
Пан бриошь (несладкий кулич)	60	БАБЫ	83
Польский пасхальный кулич	61	Баба шафранная	84
Шоколадная глазурь	61	Баба сбивная муслиновая	85
Яичная глазурь	62	Баба кружевная	86
Глазурь с лимонным соком	62	Баба тюлевая	86
ДРУГАЯ ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА	63	Баба пуховая	87
«Овечки» для детей	64	Баба ромовая	88
Пасхальный шоколадный венок	65	Баба нежная	88
		Песочная баба	89
		Ромовая баба крупная	90

Баба медовая	90	КЕКСЫ.....	99
Баба ванильная.....	91	Бременский пасхальный кекс	100
Баба ореховая.....	92	Итальянские миндальные	
Баба маковая.....	93	кексы.....	101
Баба с шоколадом и орехами	94	Пасхальный кранц	102
Баба тирольская.....	94	Гугельхопф, немецкий	
Баба сливочная с ванилью.....	95	пасхальный кекс	103
Баба лимонная	96	Пасхальный кекс	
Баба миндальная	96	с марципаном и сухофруктами ...	104
Петербургская баба	97	Кофейный кекс	
Баба на желтках	98	с посыпкой «Штрейзель»	105
		Пасхальные кексики	106

УДК 641.55
ББК 36.997
П19

П19 **Пасхальные** пироги и куличи : вкусная домашняя выпечка: фигурные изделия, бабы, кексы. — Москва : Эксмо, 2021. — 112 с., 8 с. цв. вкл. — (Кулинария. Книга о вкусной и здоровой пище. Избранное).

ISBN 978-5-04-120546-1

Чем нам так дорого приготовление к пасхальному празднику? Прежде всего радостью нового изобилия, которое начинается с Пасхой. Зима прошла, пост окончен, наступает время обновления всего сущего, в том числе и кулинарных приоритетов. Теперь мы снова готовим мясо, едим творог, сыр, яйца и, конечно, печем вкусную сдобную выпечку. В этой книге вы найдете множество рецептов куличей, сладких баб, кексов и специально в это время готовящихся пирогов.

УДК 641.55
ББК 36.997