КЫСТЫБЫЙ с картофелем

ТЕСТО: мука пшеничная, яйца, молоко, соль, маргарин.

ФАРШ: картофель, молоко, лук репчатый, маргарин, соль.

КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ:

ТЕСТО: в просеянную муку добавляют нагретое до 30-350С молоко, яйца. Соль и замешивают тесто. Тесто выдерживают 30-40 мин., для набухания клейковины и придания тесту эластичности. Приготовленное тесто делят на кусочки, раскатывают на лепешки толщиной 2 мм и обжаривают на раскаленной сковороде, смазанной жиром до румяной корочки.

ДЛЯ ФАРША: отварной картофель протирают, добавляют горячее молоко, пассированный лук, маргарин, соль, перемешивают.

На одну половину лепешки кладут фарш, складывают лепешку пополам, закрывая фарш. Изделие поливают сливочным маслом и ставят в духовку на 10-15 мин.

ВНЕШНИЙ ВИД: полукруг

ЦВЕТ: желтый

ВКУС: пресного теста с картофелем и пассированным луком



ЭЧПОЧМАК (Пирожок с мясом)

ТЕСТО: мука, сахар, маргарин, яйца, соль, дрожжи, вода.

ФАРШ: говядина, лук репчатый.

КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ:

Для фарша: прокрутить мясо через мясорубку. Готовый фарш обжарить до готовности, соединить с пассированным луком

ТЕСТО: замесить дрожжевое тесто опарным способом.

Сформировать шарики, уложить на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставить для расстойки на 5-6 мин., раскатать на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину каждой выложить фарш и защипать края, придавая форму. Сформованные пирожки выложить на кондитерские листы, смазанные маслом, оставить для расстойки. Поверхность полуфабриката смазать яйцом и выпекать при 220-2300С до образования румяной корочки 10-12 мин.

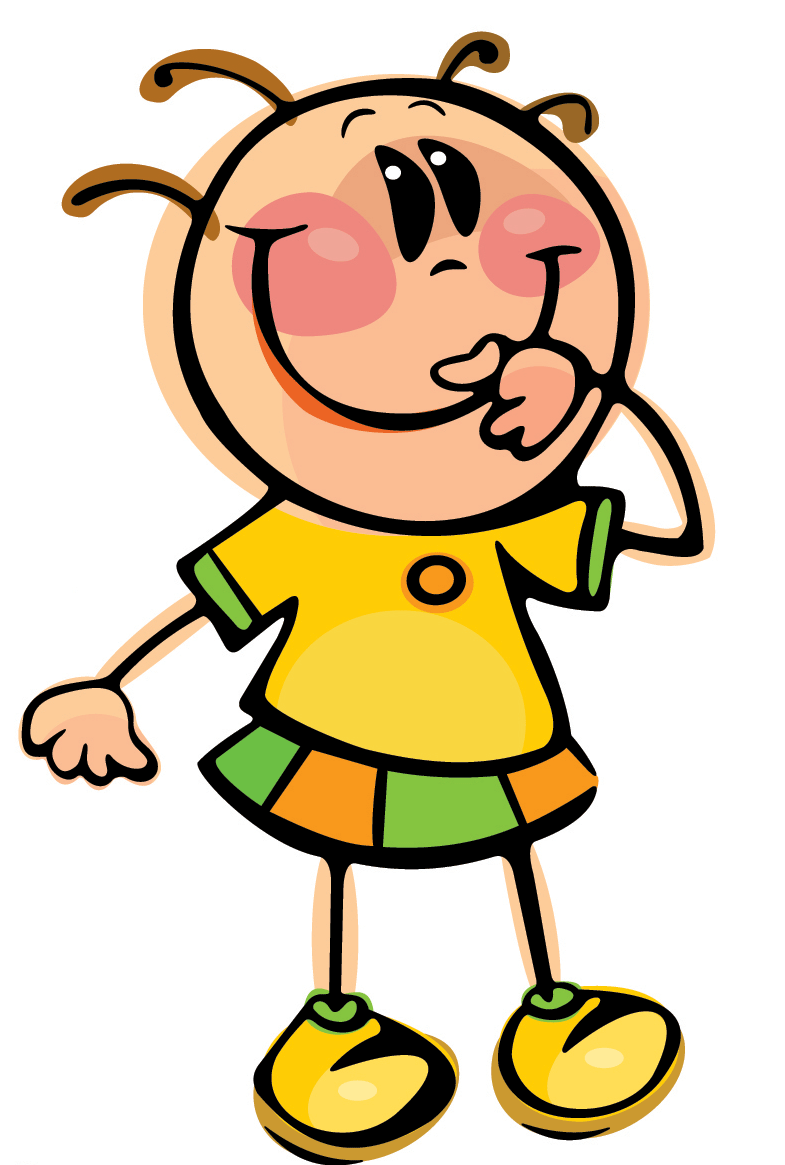
ВНЕШНИЙ ВИД: форма лодочки, поверхность глянцевая. В разрезе фарш распределен равномерно.

ЦВЕТ: золотистый

КОНСИСТЕНЦИЯ: фарша - сочная, мягкая; пропеченного теста – пористая.

ЗАПАХ: свежеиспеченного пирожка с фаршем из мяса.

ВКУС: свежеиспеченного пирожка.

ВАК-БЭЛИШ (Пирожок с говядиной, рисом)

Для теста: мука, сахар, яйцо, соль, дрожжи, вода, масло растительное

Для фарша: говядина, лук репчатый, рис, соль, масло растительное.

КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ: замесить дрожжевое тесто опарным способом, приготовить фарш, прокрутив мясо через мясорубку. Готовый фарш обжарить до готовности, соединить с пассированным луком и еще раз пропустить через мясорубку. Заправить белым соусом и рассыпчатым рисом. Из теста раскатать небольшие лепешки, в середину выложить фарш, защипать края, придавая треугольную форму. Оставить для расстойки. Поверхность полуфабриката смазать взбитым яйцом и выпекают при 2200С до образования румяной корочки 10-15 минут.

ЦВЕТ: золотистый

КОНСИСТЕНЦИЯ: фарша - сочная, мягкая; пропеченного теста – пористая.

ЗАПАХ: свежеиспеченного пирожка с фаршем из мяса.

ВКУС: свежеиспеченного пирожка с мясным фаршем.

ПЕРЕМЯЧИ (Ватрушка с творогом)

ТЕСТО: мука пшеничная, яйца, молоко, сахар, дрожжи, масло растительное.

ФАРШ: творог, сахар, яйцо.

КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ:

ТЕСТО: дрожжевое, готовят опарным способом.

ДЛЯ ФАРША: творог протирают и смешивают с сахаром и яйцом.

Из теста формуют шарики, укладывают швом вниз на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, делают расстойку 10-15 мин., деревянным пестиком делают углубление, которое заполняют фаршем. После полной расстойки ватрушки смазывают смесью яйца и выпекают при 220-2300С до образования румяной корочки 8-10 мин.

ВНЕШНИЙ ВИД: округло-плоская, с равномерной корочкой, с фаршем.

ЦВЕТ: светло-коричневый-золотистый.

ВКУС: дрожжевого теста в сочетании с творогом, без подгорелости.

СУМСЫ (Пирожок с яблоками)

ТЕСТО: мука, яйца, вода, сахар, дрожжи, соль, масло сладко-сливочное.

ФАРШ: яблоки, сахар

КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ:

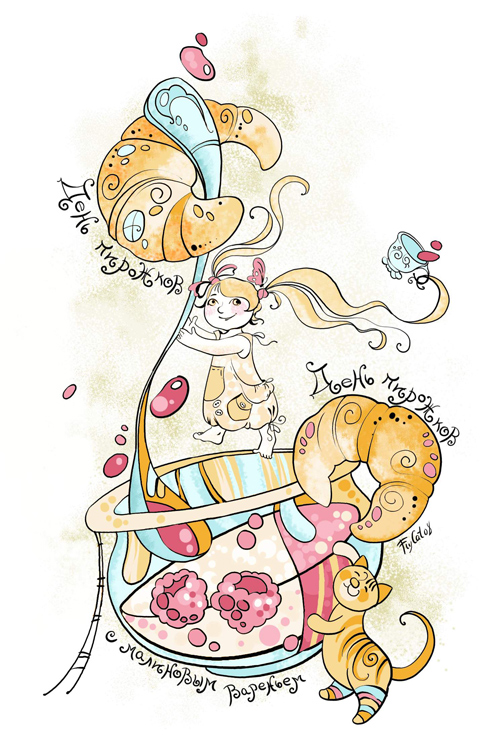
ТЕСТО: дрожжевое, готовят опарным способом.

Сформировать шарики, уложить на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставить для расстойки на 5-6 мин., раскатать на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину каждой выложить фарш и защипать края, придавая форму. Сформованные пирожки выложить на кондитерские листы, смазанные маслом, оставить для расстойки. Поверхность полуфабриката смазать яйцом и выпекать при 200-2100С до образования румяной корочки 10-12 мин.

ВНЕШНИЙ ВИД: лодочкой, полумесяцем, с равномерной корочкой.

ЦВЕТ: светло-коричневый-золотистый.

ВКУС: дрожжевого теста в сочетании с яблоками.

ЧАЙ-БЭЛИШ (Пирожок с курагой)

ТЕСТО: мука пшеничная, яйца, молоко концентрированное, сахар, дрожжи, масло сливочное.

ФАРШ: курагу перебирают, промывают, заливают водой, оставляют для набухания на 1-1,5 ч., отваривают в этой же воде. Затем отвар сливают, курагу измельчают на мясорубке.

КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ:

ТЕСТО: дрожжевое, готовят опарным способом.

Сформировать шарики, уложить на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставить для расстойки на 5-6 мин., раскатать на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину каждой выложить фарш и защипать края, придавая форму. Сформованные пирожки выложить на кондитерские листы, смазанные маслом, оставить для расстойки. Поверхность полуфабриката смазать яйцом и выпекать при 220-2300С до образования румяной корочки 10-12 мин.

ВНЕШНИЙ ВИД: лодочкой, полумесяцем, с равномерной корочкой.

ЦВЕТ: светло-коричневый-золотистый, фарша - оранжевый.

ВКУС: дрожжевого теста в сочетании с курагой.

БЭККЕН (Пирожок с морковью, яйцом)

ТЕСТО: мука пшеничная, яйца, молоко, сахар, дрожжи, масло растительное.

ФАРШ: морковь, сахар, масло сливочное, соль.

КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ:

ТЕСТО: дрожжевое, готовят опарным способом.

ДЛЯ ФАРША: очищенную морковь измельчают на овощерезке, припускают с небольшим количеством воды и сливочным маслом, добавляют соль, сахар.

Сформировать шарики, уложить на кондитерские листы, смазанные растительным маслом, оставить для расстойки на 5-6 мин., раскатать на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину каждой выложить фарш и защипать края, придавая форму. Сформованные пирожки выложить на кондитерские листы, смазанные маслом, оставить для расстойки. Поверхность полуфабриката смазать яйцом и выпекать при 220-2300С до образования румяной корочки 10-12 мин.

ВНЕШНИЙ ВИД: лодочкой, с равномерной корочкой.

ЦВЕТ: светло-коричневый-золотистый, фарша - оранжевый.

ВКУС: дрожжевого теста в сочетании с припущенной морковью с сахаром.