

Пирожки из муки ржаной цельнозерновой «С. Пудовъ» с яйцами, рисом и зелёным луком

Время приготовления: 1 час.

Сложность:



Яйца, рис и зелёный лук — одна из популярных и любимейших начинок для пирожков. Замесив тесто из ржаной цельнозерновой муки, можно не только придать новый вкус любимой выпечке, но и сделать её полезной.

Для смазывания

- Вода — 1 столовая ложка.
- Яйцо (желток) — 1 шт.

Тесто

- Масло растительное — 130 мл.
- Мука ржаная цельнозерновая «С. Пудовъ» (арт. 1519469) — 250 г.
- Разрыхлитель теста «С. Пудовъ» (арт. 1519567) — 5 г.
- Соль (арт. 1519479) — 6 г.
- Сахар (арт. 1431216) — 20 г.
- Яйцо — 2 шт.
- Вода — 100 мл.
- Мука пшеничная хлебопекарная (арт. 1417731) — 150 г.

Начинка

- Рис (арт. 1431213) — 0,5 стакана (отварной).
- Яйцо — 4 шт.
- Масло сливочное — 50 г.
- Соль (арт. 1519479) — по вкусу.
- Перец чёрный молотый (арт. 1425939) — по вкусу.
- Лук зелёный — 1 пучок.

Инструкция



1. В воде растворяем соль и сахар, добавляем растительное масло, яйца, разрыхлитель и муку. Мешаем. По консистенции тесто должно напоминать пластилин. Если оно с трудом объединяется в общую массу, то нужно подлить немного воды. Если же липнет к рукам и столу — добавить муки. Накройте полученную массу салфеткой и дайте ей немного полежать (5–10 минут).



Теперь приготовим начинку.

2. Сваренные яйца режем на мелкие кубики или разминаем вилкой. Добавляем отварной рис, порезанный зелёный лук, растопленное сливочное масло, соль и перец. Перемешиваем. Начинка готова.
3. Делим тесто на небольшие кусочки размером с куриное яйцо, раскатываем их в овальные лепёшки толщиной 3–4 мм. Можно раскатать в пласт и вырезать круги круглой формочкой.



4. На лепёшки кладём начинку, накрываем её тестом и соединяем края, прижимаем их зубцами вилки. Пирожки по внешнему виду напоминают вареники.

Выкладываем их на противень, предварительно смазанный маслом или застеленный бумагой для выпечки. Поверхность изделий смазываем яичной смазкой. Для этого смешиваем желток с 1 столовой ложкой воды.



5. Выпекаем пирожки в разогретой духовке 25 минут при температуре 190–200 °С.



Приятного аппетита!

Сконы из муки ржаной цельнозерновой «С. Пудовъ» с клюквой и солодом

Время приготовления: 1 час.

Сложность:



Сконы — это маленькие, удивительно нежные и пышные булочки. Их рецепт был придуман в Великобритании много десятилетий назад, но даже сегодня они являются важной составляющей традиционных английских чаепитий.

Ингредиенты

- Разрыхлитель теста «С. Пудовъ» (арт. 1519567): 12 г.
- Ванилин (арт. 1425937): на кончике ножа.
- Кардамон молотый: 1 г.
- Корица молотая (арт. 1457858): 2 г.
- Клюква сушёная: 150 г.
- Вода: 100 мл.
- Яйцо: 2 шт.
- Солод ржаной ферментированный «С. Пудовъ» (арт. 1519590): 40 г.
- Сахар (арт. 1431216): 100 г.
- Маргарин или сливочное масло: 100 г.
- Молоко: 150 мл.
- Имбирь молотый: 1 г.
- Семена кунжута (арт. 1457859): 1–2 столовых ложки (для посыпки);
- Мука ржаная цельнозерновая «С. Пудовъ» (арт. 1519469): 200 г.
- Мука пшеничная хлебопекарная (арт. 1417731): 300 г.
- Желток: 1 шт. (для смазывания).
- Соль (арт. 1519479): 3 г.

Инструкция



1. В миску насыпаем 40 г солода и заливаем 100 мл горячей воды (кипятка), тщательно перемешиваем. Его можно добавлять и в сухом виде, но в заваренном он более ароматный и придаст выпечке красивый коричневатый оттенок. Оставляем массу постоять 20–30 минут, чтобы семена хорошо заварились и остыли.



2. Смешиваем в миске оба вида муки (пшеничную и ржаную цельнозерновую), разрыхлитель, соль и пряности (имбирь, кардамон, корицу). Добавляем холодное сливочное масло, порубленное на кусочки.



Перетираем руками, чтобы получилась суховатая крошка.





3. В отдельной миске взбиваем яйца с сахаром.



Добавляем к ним заваренный охлаждённый солод, 150 мл холодного молока, перемешиваем. В приготовленную крошку кладём сушёную клюкву (150 г).



4. Соединяем жидкую и сухую смеси. Мешаем до образования однородной массы.



5. Влажными руками отделяем от теста небольшие кусочки весом 50–60 г, скатываем их в форме шариков и выкладываем на противень, застеленный бумагой для выпечки.



6. Поверхность шариков обрабатываем яичной смазкой. Для этого смешиваем желток с 1 столовой ложкой воды. Сверху посыпаем кунжутом или любыми другими семенами, орехами, хлопьями. Выпекаем 25–30 минут в разогретой духовке при температуре 190–200 °С до готовности.

Булочки получаются мягкими, не очень сладкими, имеют аромат и вкус пряника. Их можно подавать со сливочным маслом и джемом!



Готовятся scones достаточно просто и быстро. А потому рецепт английских булочек распространился по всему миру. Правда, в разных странах эту выпечку называют по-разному. Да и с точки зрения рецептуры видов scones сегодня

существует великое множество. Они могут быть сладкими (с добавлением сушёных ягод, фруктов и орехов) и несладкими (например с сыром или беконом).

Приятного аппетита!