

Mix B
Mix C

Идеи
для вкусной
выпечки





Mix B

Формовой хлеб	7
Багет	8
Картофельный хлеб	9
Булочки	10
Пицца	11
Сладкие йогуртовые булочки	12
Сливовый пирог на противне	13



Мучная смесь
для хлеба

Mix C

Блинчики	15
Ньокки	16
Сырная лапша	17
Пирог-киш	18
Песочное тесто	19
Линцкий торт	20



Мучная смесь
для готовки

Хлебопечка

Сладкий хлеб	21
Крестьянский хлеб	22
Плоский хлеб с оливками	22



Советы

Приготовление пищи доставляет удовольствие, выпечка хлеба и пирогов дарит тепло. Использование свежих, настоящих, и, конечно же, не содержащих клейковины ингредиентов обеспечивает замечательный результат: получается здоровая и не слишком дорогая пища, которую своими руками готовишь для близких и, конечно, для себя.

- Прежде чем начать, внимательно прочитайте рецепт, отмерьте и подготовьте все ингредиенты.
- Свежие ингредиенты, такие как молоко, яйца, сливочное масло, маргарин, йогурт и т.п., должны иметь комнатную температуру. Поэтому доставайте их из холодильника не позднее, чем за полчаса до начала приготовления. Для приготовления песочного теста, напротив, используются холодные ингредиенты.
- Если в рецепте не указано больше ничего, нужно подогреть духовку до необходимой температуры.
- Если Вы печете хлеб, рекомендуется поставить в духовку жаростойкий сосуд с небольшим количеством воды, чтобы образовался пар.

- Сухие дрожжи Schär - это активные дрожжи, которые можно сразу смешивать с мукой. А свежие дрожжи нужно растворить в стакане, наполовину наполненном теплой водой, добавив чайную ложку сахара, и только потом добавлять в муку.
- Тестомесильная машина или ручной миксер очень облегчают работу. Если таких приборов нет, потребуется "терпение и труд", чтобы превратить тесто в гладкую, однородную массу.
- На время брожения рекомендуется накрывать тесто для хлеба или дрожжевое тесто тканью, чтобы защитить его от потока воздуха и не дать поверхности высохнуть, иначе тесто может не подняться.
- Чтобы проверить, готов ли пирог, в конце выпекания нужно открыть духовку и проколоть тесто иголкой. К иголке не должно ничего прилипать.

Удачного приготовления и, прежде всего, приятного аппетита!

Есть вопросы? info@schaer.com



Свойства Mix B

С помощью этой смеси можно очень просто испечь хлеб! Смесь уже отмерена, и на ее основе можно приготовить мягкий хлеб и вкусные булочки, лепешки, пиццу, а также рогалики и многие другие изделия из дрожжевого теста. Просто добавьте свежие ингредиенты, и у Вас обязательно получится ароматная выпечка!

Формовой хлеб

Ингредиенты

500 г Mix B,
10 г сухих дрожжей или 15 г свежих дрожжей,
100 г маргарина (или 30 мл растительного масла),
3 яйца,
300 мл теплой воды,
1 щепотка соли

Приготовление

Высыпать муку и дрожжи в миску и хорошо перемешать. Добавить остальные ингредиенты и месить до получения гладкого теста. Выложить тесто в смазанную и посыпанную мукой прямоугольную форму и выровнять. Поставить в теплое место и подождать, пока объем увеличится почти вдвое. Поставить форму в предварительно нагретую духовку и выпекать при температуре 200°C в течение примерно 50 минут.



Багет

Ингредиенты

500 г Mix B,
10 г сухих дрожжей или,
15 г свежих дрожжей,
350 мл воды,
1 чайная ложка соли

Приготовление

Смешать все ингредиенты в миске до получения эластичного плотного теста. Накрыть тканью и оставить подходить в течение примерно 15 минут. Смазать руки маслом или посыпать мукой, разделить тесто на три одинаковые части и сформировать колбаски. Положить на протвень бумагу для выпечки, выложить туда колбаски, снова накрыть и подождать, пока тесто не увеличится вдвое. Ножом сделать на поверхности три диагональных надреза и выпекать в предварительно нагретой духовке примерно 30 минут при температуре 200°C.



Картофельный хлеб

Ингредиенты

500 г Mix B,
250 г отварного протертого картофеля,
50 г маргарина,
1 яйцо,
10 г сухих дрожжей или,
15 г свежих дрожжей,
300 мл воды,
1 чайная ложка соли

Приготовление

Высыпать все ингредиенты в миску и месить до получения гладкого плотного теста. Выложить массу в смазанную и посыпанную мукой прямоугольную форму, накрыть тканью и подождать, пока масса увеличится вдвое. Выпекать в предварительно нагретой духовке в течение примерно 10 минут при температуре 220°C, затем уменьшить температуру до 200°C и выпекать еще 30 минут.

Булочки

Ингредиенты

250 г Mix B,
 5 г сухих дрожжей или 10 г свежих дрожжей,
 3 столовых ложки растительного масла,
 200 мл теплой воды,
 немного молока для смазывания,
 мак для посыпки
 (либо, на Ваш вкус, кунжутные, льняные или подсолнечные семена)

Приготовление

Хорошо перемешать муку и дрожжи. Добавить растительное масло и воду, хорошо перемешать до получения однородной массы. Мокрыми руками сформировать булочки и слегка прижать их. Сбрызнуть молоком и посыпать маком или льняными и др. семенами. Накрыть мокрой тканью и оставить стоять в теплом месте, пока объем не увеличится примерно вдвое. Выпекать в предварительно нагретой духовке в течение примерно 20 минут при температуре 180°C.



Пицца

Ингредиенты

500 г Mix B,
 10 г сухих дрожжей или,
 15 г свежих дрожжей,
 40 г маргарина,
 500 мл воды,
 1 чайная ложка соли
 Для начинки:
 750 г очищенных помидоров,
 1 чайная ложка орегано,
 300 г нарезанной кубиками моцареллы,
 соль по вкусу,
 3 столовых ложки оливкового масла

Приготовление

Высыпать все ингредиенты для основы пиццы в миску и месить до получения гладкого плотного теста. Накрыть тканью и оставить подниматься примерно на 30 минут. Затем раскатать тесто на слегка смазанном растительным маслом противне, выложить на тесто помидоры и моцареллу, добавить орегано, соль и масло. Выпекать в предварительно нагретой духовке в течение примерно 40 минут при температуре 180°C.



Сладкие йогуртовые булочки

Ингредиенты

500 г Mix B,
50 г маргарина,
350 г йогурта,
10 г сухих дрожжей или,
15 г свежих дрожжей,
1 щепотка соли,
40 г тростникового сахара,
Для посыпки по вкусу:
1 яичный желток,
миндаль
и изюм

Приготовление

Вылить распущенный маргарин в миску, добавить йогурт и дрожжи и хорошо перемешать. Добавить остальные ингредиенты (за исключением оставленных для посыпки) и месить до получения гладкого теста. Накрывать тканью и оставить доходить в течение примерно 30 минут. Влажными или посыпанными мукой руками сформировать булочки любой формы и выложить на противень, предварительно выстланный бумагой для выпечки. Еще раз накрыть и оставить подниматься на 20 минут. При желании можно смазать булочки взбитым яичным желтком и посыпать миндалем и изюмом. Выпекать в предварительно нагретой духовке в течение примерно 20 минут при температуре 200°C.



Сливовый пирог на противне

Ингредиенты

500 г Mix B,
30 г свежих дрожжей,
250 мл молока,
80 г сахара,
1/2 столовой ложки корицы,
100 г маргарина,
1 1/2 кг спелых слив или абрикосов,
2 столовых ложки сахара,
1 яйцо

Приготовление

Высыпать муку в миску. Сделать в середине углубление и смешать там раскрытые дрожжи с молоком и небольшим количеством муки. Накрывать дрожжевую опару и оставить подходить в теплом месте в течение 15 минут. В это время вымыть сливы, удалить косточки и разрезать пополам. Надрезать их посередине, чтобы они хорошо раскрылись. После этого добавить сахар, корицу, маргарин и яйцо и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет с легкостью отделяться от миски. Снова оставить подходить на 30 минут. Выложить тесто на смазанный маслом противень, положить сверху сливы и посыпать 2 столовыми ложками сахара. Выпекать в предварительно нагретой духовке в течение 35 минут при температуре 180°C.





Свойства Mix C

Эту простую мучную смесь можно использовать совершенно по-разному. Она отлично подходит как для приготовления домашней лапши и клецок, так и для загущения соусов, кремов и пудингов или для панировки мяса, рыбы и овощей. А также с помощью Mix C можно приготовить лакомства из песочного, бисквитного и другого теста. Не ограничивайте свою фантазию!

Блинчики

Ингредиенты

110 г Mix C,
2 яйца,
2 столовых ложки распущенного сливочного масла,
250 мл молока,
1 щепотка соли,
1 столовая ложка растительного масла,
6 ломтиков ветчины,
6 ломтиков сыра

Приготовление

Смешать распущенное сливочное масло и яйца с мукой и солью. Медленно влить молоко и взбить венчиком, чтобы не было комков. Нагреть растительное масло на сковородке, вылить на нее 3-4 столовых ложки жидкого теста так, чтобы оно растеклось по поверхности сковородки. Уменьшить огонь и жарить до тех пор, пока тесто не станет твердым. После этого перевернуть блинчики и поджарить с другой стороны. Положить на каждый блинчик по ломтику ветчины и сыра и завернуть.



Ньокки

Ингредиенты

100 г Mix C,
300 г мучнистого картофеля,
1 яйцо,
1 щепотка соли

Приготовление

Отварить картофель и, не давая остыть, пропустить через картофелемялку. Добавить мучную смесь (количество варьируется в зависимости от того, сколько жидкости заберет картофель), яйцо и соль и замесить до получения гладкого мягкого теста. Сформировать колбаски, нарезать их кусочками длиной примерно 2 см. С помощью вилки или терки провести на клецках бороздки, затем приготовить клецки в достаточном количестве подсоленной воды. Клецки всегда следует класть небольшими порциями, чтобы они не склеивались. Как только они всплывут, вынуть из кастрюли шумовкой. Подавать с соусом по вкусу.



Сырная лапша

Ингредиенты

350 г Mix C,
400-450 мл молока,
3 яйца,
1 чайная ложка соли
(без верха),
300 г тертого
мягкого сыра,
1/2 луковицы,
1 кусочек сливочного масла
размером с орех,
зеленый лук для
гарнира по вкусу

Приготовление

Взбить яйца, постепенно подливая молоко. Добавлять муку и соль и смешивать до получения гладкого теста. Выдержать в течение 10 минут. Вскипятить в кастрюле подсоленную воду. Через терку для лапши выдавить тесто непосредственно в кипящую воду. Как только лапша поднимется, слить воду и немного остудить. Слойками положить лапшу и натертый сыр в слегка смазанную маслом форму для запекания и запекать в горячей духовке, пока сыр не расплавится. В это время нарезанный тонкими кольцами лук обжарить в сливочном масле на сковороде до золотисто-желтого цвета. Украсить блюдо кольцами лука и, при желании, нарезанным зеленым луком.



Пирог-киш

(песочное тесто)

Ингредиенты

250 г Mix C,
125 г холодного
сливочного масла,
75 мл холодной воды,
1 щепотка соли

Для начинки

200 г шпика
или вареного окорока,
100 мл молока,
100 мл жидких сливок,
1 яйцо,
соль и перец
по вкусу

Приготовление

Через сито высыпать муку и соль в миску. По кусочкам добавить масло и быстро перемешать, чтобы мука и масло образовали мелкие комки. Сбрызнуть тесто холодной водой и хорошо промесить. Добавить столько воды, чтобы тесто стало гладким и плотным. Сформировать шар, накрыть платком и оставить в холодном месте на 20-30 минут. Поджарить нарезанный кубиками шпик или окорок в небольшом количестве сливочного масла и остудить. В миске взбить до пены молоко, сливки, яйцо, соль и перец. Раскатать тесто и выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, приподнять края. Распределить по тесту кубики шпика или окорока, сверху полить смесью из молока и яйца. Выпекать в предварительно нагретой духовке в течение 30-40 минут при температуре 180°C.



Песочное тесто

Ингредиенты

250 г Mix C,
125 г сахара,
125 г холодного сливочного масла,
натертая цедра 1/2 лимона,
2 яйца,
1 чайная ложка разрыхлителя теста

Приготовление

Высыпать муку на рабочую поверхность и сделать в центре горки углубление. Добавить туда сахар, яйца, сливочное масло, натертую цедру и разрыхлитель. Быстро смешать все ингредиенты и сделать гладкое плотное тесто. Поставить в холодное место на 1 час, после этого продолжить работу с тестом. Песочное тесто великолепно подходит для приготовления решетчатых пирогов, фруктовых тортов и мелкого печенья.



Линцкий торт

Ингредиенты

400 г Mix C,
300 г сливочного масла,
200 г сахара,
3 яйца,
250 г рубленого миндаля,
1 упаковка разрыхлителя теста (10 г),
1 упаковка ванильного сахара (10 г),
1 чайная ложка молотой корицы,
лимонная цедра на кончике ножа,
1 столовая ложка рома, 1 щепотка соли,
250 г брусничного варенья,
1 яйцо для смазывания.

Приготовление

Взбить в пену мягкое масло с сахаром, солью, лимонной цедрой и ванильным сахаром, по отдельности подмешать яйца и очень хорошо взбить полученную массу. Подмешать остальные ингредиенты и оставить тесто на полчаса. Распределить 2/3 массы по хорошо смазанной маслом форме и густо намазать вареньем. Залить оставшееся тесто в шприцевальный мешочек и нанести на варенье крест-накрест, формируя решетку. Смазать яйцом и выпекать в предварительно нагретой духовке в течение примерно 40 минут при температуре 160°C.



Сладкий хлеб

Ингредиенты

150 мл молока,
2 столовых ложки рома,
50 г сахара,
25 г маргарина,
1 яйцо,
250 г Mix B,
10 г сухих дрожжей или 15 г свежих дрожжей

Основная программа

Темный цвет

Крестьянский хлеб

Ингредиенты

400 мл воды,
1 столовая ложка уксуса,
500 г Mix B,
10 г сухих дрожжей
или 15 г свежих дрожжей

Основная программа

Темный цвет

Плоский хлеб с оливками

Ингредиенты

250 мл воды,
4 столовых ложки оливкового масла,
2 яичных желтка,
250 г Mix B,
80 г зеленых и черных оливок
без косточек, разрезанных пополам,
10 г сухих дрожжей
или 15 г свежих дрожжей

Основная программа

Темный цвет

Мучная смесь
для хлеба



Мучная
смесь
для готовки



Рецепты: Schär
Идея: friedl@raffineer.bz.it



Dr. Schär GmbH, Винкелай 9, 39014 Бургшталь (провинция Больцано), Италия,
info@schaer.com - www.schaer.com