

*Технология приготовления сдобного
пресного теста
и изделий из него*



Характеристика теста

В рецептуре сдобного теста в отличие от других видов теста предусмотрены жидкость (вода, молоко, сметана) и меньшее количество сахара и жира. В качестве разрыхлителей применяют пищевую соду и углекислый аммоний. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придаст тесту вязкость.

Сдобное пресное тесто



Сдобное пресное тесто

По консистенции пресное сдобное тесто напоминает песочное. Оно используется для изготовления пирогов, пирожков, ватрушек и т. д.



Приготовление сдобного пресного теста



Размягчают маргарин или масло до пластичного состояния в течение 5-8 мин. Отдельно готовят раствор кислоты и сахара в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками 1—2 мм и постепенно вливают в размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды.



Ватрушки

Тесто раскатывают в пласт толщиной до 5 мм и вырезают из него круглой выемкой диаметром 8—10 см лепешки, края которых загибают вверх, после чего защипывают. На смазанный маслом лист укладывают ватрушки, края их смазывают яйцом, после чего при помощи кондитерского мешка на середину ватрушки выпускают фарш (из творога, повидла или джема). Выпекают изделия при 230—240°С.



Технология приготовления фарша

1. Творог протирают.
2. Добавляют яйца, просеянную муку, сахар, ванилин.
3. Все тщательно перемешивают.



Историческая справка

Ватрушка. Название этого пирожка происходит от слова «ватра» – очаг, огонь, имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков – украинском, польском, чешском, сербском, хорватском. Скорее всего, это древнеславянское сдобное мучное изделие не случайно имеет форму круга и так похоже на солнышко...

Требования к качеству

Изделия круглой формы, в центре фарш, не деформированы, равномерно смазаны яйцом и хорошо пропечены, цвет – светокоричневый, тесто плотное, легко ломается.



Сочни с творогом

Замешивают сдобное пресное тесто и выдерживают его на холоде в течение 1 ч, после чего раскатывают в пласт толщиной 0,5-0,8 см и вырезают из него зубчатой круглой выемкой лепешки. Слегка раскатав, придают им вытянутую форму. Один край смазывают меланжем (яйцом) и укладывают фарш, другим концом лепешки закрывают его.

Поверхность смазывают яйцом.

Для начинки подготовленный творог перемешивают с сахаром, сметаной, меланжем (яйцом) и мукой.



Историческая справка

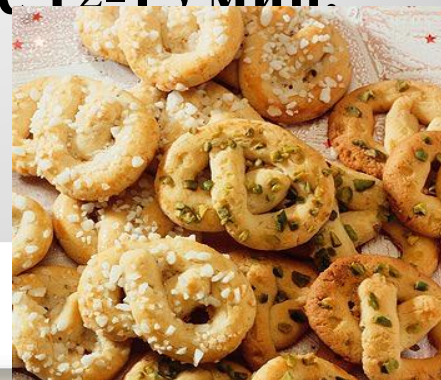
Сочни. Если верить "Кулинарному словарю" известного всему миру писателя-историка В. В. Похлёбкина, прославившегося своими трудами по кулинарии, то своим происхождением сочники обязаны нашим северянам, которые первыми начали изготавливать полуоткрытые пирожки с различными начинками, в том числе и творогом.

На Руси раскатанный пласт теста величали сочень. Впоследствии его заменили другими терминами. Получается, что правильное название – сочни от "сочень", а не от слова "сочные". Раскатали слой теста, выложили начинку, накрыли, не скрепляя верхним слоем и в печь – так готовили сочники (сочни).

Печенье «Крендельки»

В сдобное тесто при замесе добавляют мед. Из готового теста формируют колбаску, от которой ножом отрезают кусочки теста для каждого печенья массой 20 г.

Кусочек теста раскатывают на столе или доске в виде веревочки с утолщением в середине. Концы веревочки скрещивают и соединяют с утолщением на расстоянии 1 см друг от друга в виде кренделька. Верх посыпают сахаром-песком с корицей. Выпекают печенье при температуре 220-240°С в течение 12-15 мин.



Печенье «Косички»

Замешенное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм и нарезают на полоски шириной 15 см. Каждую полоску делят поперек на узкие полосы шириной 5 мм. Из трех полосочек плетут косичку, кладут на смазанный жиром противень, смазывают каждое печенье яйцами, посыпают измельченным орехом или корицей.

Выпекают изделия при 220-240°C в течение 10-15 мин.



Пирог с вишней

В молоке размешивают муку, взбивают эту массу с яйцами, со-лью и замешивают негустое тесто.

Половину полученного теста вливают в разогретую и смазанную жиром форму. На него кладут освобожденные от косточек вишни и посыпают их сахаром-песком.

Слой вишни заливают оставшимся тестом и выпекают при 200°С в течение 40 мин. Готовый пирог посыпают сахарной пудрой и режут на куски.



Пирожки сдобные пресные с различными фаршами

Быстро замешивают сдобное пресное тесто: маргарин размягчают, перемешивают с сахаром, добавляют муку, перемешенную с содой. Тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 0,3-0,4 см. Круглой выемкой вырезают лепешки массой 58 г. На середину лепешки кладут фарш, края теста соединяют, формируют пирожок лодочкой. Сформованные пирожки укладывают на смазанные жиром листы, смазывают меланжем (яйцом) и выпекают при температуре 230-240°С. Для пирожков используют фарши: мясные, рыбные, овощные, грибные, фруктовые.



Недостатки и причины возникновения сдобного пресного теста



Недостатки

Причины возникновения

Тесто при раскатке крошится,
непластичное

Тесто замешено с сильно
разогретым маслом, либо с
другими теплыми продуктами.

Тесто затянуто, готовые
изделия с малым объемом

Много муки и жидкости. Долго
месили тесто.

Изделия очень рассыпчатые

Вместо яиц целиком
положены только желтки.

Изделия местами сгорели

Противень своевременно не
повернули в печи. Сильный
нагрев.

Закрепление изученного материала

1. В чем особенность приготовления сдобного пресного теста?
2. Какие разрыхлители используют при приготовлении теста?
3. Перечислите ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
4. Назовите дефекты изделий и возможные причины их возникновения.

Использованная литература, интернет-ресурсы

- 1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Москва: Академия, 2012.

Интернет – ресурсы:

- http://go.mail.ru/search_images?tsg=1&q=%D0%BC%D1%83%D0%BA%D0%B0#urlhash=8947549394081363209
- <http://recipesdays.ru/wp-content/uploads/2015/02/%D0%B1linnyj-pirog1.jpg>
- http://www.fresher.ru/manager_content/images/kak-eto-sdelano-kak-eto-rabotaet/big/10.jpg
- <http://byfet.ru/files/sochni05.jpg>
- <http://www.gastronom.ru/text/vatrushki-istoriya-proishozhdeniya-recepty-vatrushek-1000411>