**Изделия из теста** (Ассортимент изделий из дрожжевого теста)

***Пирожки жареные.***

Тесто для пирожков жареных готовят безопарным способом слабой консистенции. Стол и инвентарь смазывают растительным маслом.

Отделяют куски теста массой 0,5... 1 кг, закатывают в жгут, порционируют на кусочки по 50 грамм. Кусочки формуют в шарики, раскладывают их на столе на расстоянии 4.. .5 см один от другого.

После 5...6 мин расстойки придают им форму лепешки толщиной 4...5 мм. На середину лепешки кладут фарш, перегибают ее и соединяют края. Придают изделию форму полумесяца, укладывают на смазанный маслом противень и ставят в теплое место для расстойки на 20...30 мин, после чего каждый пирожок немного растягивают в длину и опускают в разогретый до температуры 160... 170 °С фритюр, жарят 2...3 мин.

**Правила для предупреждения порчи жира при жареньи пирожков**:

1. не вносить в жир вместе с пирожками крошек теста, муки, фарша;
2. не допускать перегрева жира;
3. прекращать нагрев жира сразу же после окончания жаренья пирожков.

Изделия должны свободно плавать в жире.

Перевертывают их длинной деревянной лопаточкой.

Следует наблюдать за температурой жира, так как пирожки, обжариваемые в перегретом жире, приобретают тёмную окраску, оставаясь сырыми внутри, а в недостаточно нагретом жире приобретают неприятный салистый вкус.

Вынимают пирожки шумовкой или металлической сеткой, погруженной в жир до жаренья.

Готовность пирожков определяется по цвету корочки или на излом.

***Пончики.***

Тесто для пончиков готовят безопарным способом слабой консистенции. Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом.

Тесто разделывают так же, как для пирожков жареных.

Придают пончику форму бублика с отверстием в середине или форму шарика и обжаривают в жире.

Готовые пончики посыпают рафинадной пудрой.

***Пирожки печеные.***

Печеные пирожки готовят из опарного теста.

Формуют изделия на подпыленном мукой столе в виде шариков.

Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут фарш, края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки.

Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром кондитерский лист на расстоянии 3...4 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 20... 30 мин. За 5... 8 мин до выпечки их смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу около 10 мин при 240 °С.

Форму пирожкам можно придавать любую — круглую, полукруглую, квадратную, треугольную, с гладкой поверхностью или с фигурной защипкой.

***Расстегаи****.*

Тесто для расстегаев готовят опарным способом более густой консистенции.

Готовое тесто разделывают, формуют шарики, расстаивают 5... 10 мин, раскатывают на лепешки, на середину кладут фарш.

Края лепешки соединяют над фаршем так, чтобы середина оставалась открытой, соединенные края защипывают «елочкой» или «веревочкой».

Форма расстегаев может быть в виде лодочки или круглая.

Подготовленный полуфабрикат укладывают на смазанный жиром кондитерский лист, расстаивают 20...30 мин, смазывают меланжем и выпекают при температуре 240...250°С.

***Ватрушки с творогом****.*

Из готового теста, приготовленного опарным способом, формуют шарики, укладывают их на смазанные жиром кондитерские листы на расстоянии 7...8 см друг от друга, оставляют на 20...30 мин для расстойки, затем деревянным пестиком делают в центре углубление, которое из кондитерского мешка наполняют начинкой из творога.

Ватрушки ставят в теплое место для расстойки, смазывают их меланжем и выпекают при температуре 230... 240 °С. Можно приготовить их с повидлом или джемом.

***Кулебяка.***

Готовое дрожжевое тесто раскатывают на посыпанном мукой столе длинной полоской толщиной 1... 1,5 см и шириной 18... 20 см. Вдоль полоски по центру укладывают фарш.

Края теста приподнимают и защипывают так, чтобы фарш оказался посередине. Затем кулебяку кладут на смазанный жиром кондитерский лист швом вниз, выравнивают изделие, смазывают меланжем, украшают поверхность узкими полосками теста и ставят лист в теплое место на 20...25 мин для расстойки.

Перед выпечкой кулебяку в нескольких местах прокалывают поварской иглой для выхода пара, образующегося при выпечке.

Выпекают при температуре 220...240°С в течение 45.. .60 мин.

Поверхность выпеченной кулебяки смазывают сливочным маслом.

***Пироги*.**

Могут быть открытыми, полуоткрытыми и закрытыми.

Для открытого пирога готовое тесто разделывают в виде лепешки, которую укладывают в форму с низкими краями, смазанную маслом, или на смазанный кондитерский лист. Сверху кладут начинку и края слегка заворачивают на 1,5...2 см, придавая изделию круглую форму.

Полуоткрытый пирог формуют так же, а сверху начинки укладывают переплетения из полосок теста. После расстойки смазывают меланжем и выпекают при температуре 200.. .220°С.

Пироги пекут с различными фаршами.

Выпекают их прямоугольными, квадратными, круглыми, используя соответствующие формы.

Выпеченные пироги охлаждают, при отпуске разрезают на куски разной формы.

***Кекс* «*майский*» *(кулич).***

Приготавливают сдобное тесто опарным способом.

Для этого приготавливают опару, изюм перебирают и промывают. В оставшийся от опары жидкости растворяют соль, сахар, ванильный сахар, кладут яйца, маргарин, всыпают муку, перемешивают, добавляют опару, изюм, продолжают замешивать 8... 10 мин, накрывают крышкой, ставят в теплое место для брожения на 45...60 мин.

Затем тесто раскладывают в цилиндрические формы, смазанные маслом, заполняя на 1/3, и оставляют для расстойки.

Когда тесто увеличится в объеме в 2...2,5 раза, поверхность смазывают меланжем, делают проколы в нескольких местах на глубину 2... 3 см и выпекают при температуре 190...200 °С.

Готовые кексы охлаждают, вынимают из формы, зачищают подгорелые места, верхнюю и боковые стороны посыпают рафинадной пудрой.

***Пицца.***

Это широко распространенное итальянское изделие, которое используют как самостоятельное блюдо и как горячую закуску.

Для пиццы чаще всего приготавливают дрожжевое тесто.

Готовое тесто раскатывают толщиной 1 ...2 см, выкладывают в форму, смазывают маслом, кладут мелко нарезанный сыр и колбасу, сверху выкладывают слой помидоров, посыпают солью, перцем, сбрызгивают растительным маслом и выпекают 20...30 мин при температуре 200...210°С.

Пиццу можно приготовить из пресного теста, для придания разнообразного вкуса использовать разные овощи, грибы, мясные продукты, морепродукты и др.