

Пісочне тісто

Рекомендації щодо приготування пісочного тіста:

- Вершкове масло для приготування тіста має бути охолодженим, але не замороженим.
- Не варто шкодувати масла для приготування тіста — від цього складника залежить крихкість виробу.
- Масло потрібно не вмішувати в борошно, а перетирати його разом з ним до стану крихти.
- Не слід вимішувати тісто занадто довго, інакше масло розтане, і тісто не буде розсипчастим.
- Щоб тісто було більш смачним і розсипчастим, можна цукор замінити цукровою пудрою.

Інгредієнти:

- вершкове масло — 100 г;
- борошно — 200 г;
- сіль — дрібка;
- яйце — 1 шт.;
- вода — 5 ст. ложок.

Вершкове масло заздалегідь охолодити й нарізати дрібними кубиками.

Змішати борошно, вершкове масло, сіль і розтерти в дрібну крихту. Додати яйце і, потроху підливаючи холодну воду, замісити гладке тісто. Скачати його в кулю, обернути харчовою плівкою і покласти в холодильник на 30 хвилин.

Дріжджове тісто

Таке тісто готують двома способами:

Безопарний спосіб

При цьому способі приготування тіста всі інгредієнти змішуються відразу. Тісто, накрите бавовняним рушником, залишають в теплому місці підніматися. Щоби тісто збагатилося киснем, його обминають: перший раз — за 30–60 хвилин після замішування, другий — ще за годину.

Інгредієнти:

- молоко — 1 склянка;
- свіжі дріжджі — 20–30 г;
- борошно — 4 склянки;
- яйце — 1 шт.;
- вершкове масло — 4 ст. ложки;
- цукор — 0,5 склянки;
- сіль — дрібка.

Молоко нагріти і змішати зі свіжими дріжджами до однорідності. Тільки-но дріжджі повністю розчиняться, додати яйце, цукор та сіль. Усе ретельно перемішати і всипати просіяне через дрібне сито борошно. Додати вершкове масло і замішувати тісто доти, поки воно не перестане прилипати до рук. Готове тісто притрусити борошном, накрити кухонним рушником і поставити для збільшення обсягу в тепле місце. Коли тісто підніметься, його потрібно обім'яти і залишити в теплому місці ще один раз підійти. Обім'яти і використовувати відповідно до рецепту.



Опарний спосіб

Приготування тіста в цей спосіб складається з двох етапів. На першому готується опара: дріжджі розвести в теплій воді або молоці, всипати половину борошна, перемішати, накрити рушником або кришкою і залишити десь на годину. На другому етапі в опару додати решту продуктів і вимішувати тісто руками протягом 10 хвилин. Залишити в теплому місці до збільшення обсягу мінімум удвічі. Варто пам'ятати, що дріжджове тісто не любить прохолодних приміщень і протягів.

Інгредієнти:

- борошно — 2,5 склянки;
- свіжі дріжджі — 20 г;
- олія — 3 ст. ложки;
- яйце — 1 шт.;
- сіль — дрібка;
- цукор — 2 ст. ложки;
- вода — 1 склянка.

У теплу воду додати дріжджі, цукор і кілька ложок борошна. Змішати й поставити в тепле місце на 30 хвилин.

Додати в готову опару яйце, сіль, олію, перемішати до однорідності. Поступово всипати просіяне борошно і замісити тісто. Накрити рушником і відставити на годину.

Листкове тісто

Листкове тісто справді універсальне. Воно є прекрасною основою як для тістечок і тортів, так і для пирогів та пиріжків із несолодкою м'ясною або овочевою начинкою. Готувати це тісто неважко, але є декілька тонкощів, які обов'язково потрібно врахувати:

- Сіль, оцет і лимонна кислота суттєво впливають на якість і пружність тіста. Слід ретельно дотримуватися зазначеної в рецепті кількості цих спецій.
- Молоко покращує смак тіста, але погіршує його еластичність. Тому потрібно розводити молоко водою в пропорції 1:1.
- Масло для тіста має бути охолодженим, а не замороженим, позаяк тверді шматочки рватимуть тісто, а не розчинятимуться в ньому.
- Що більше разів розкочувати тісто, то більше шарів у ньому вийде.
- Перед випіканням тіста в духовці слід зробити на його поверхні кілька паралельних надрізів для виходу пари.
- Вишкати вироби з листкового тіста найкраще за температури 220 °С. За нижчої температури шари не піднімуться, а за вищої випічка підгорить.

Інгредієнти:

- борошно — 1 склянка;
- вершкове масло — 100 г;
- вода — 50 мл;
- цукор — 0,5 ч. ложки;
- сіль — дрібка.

Просіяне борошно і нарізане шматочками вершкове масло посікти ножем. У холодній воді розчинити цукор та сіль, влити розчин у борошно з маслом, замісити тісто, накрити його вологою серветкою і прибрати на 3 години в холодильник. Потім розкачати тісто в тонкий прямокутник, скласти в 3–4 шари, знову розкачати і скласти.

Бісквітне тісто

У технології приготування цього виду тіста також є деякі нюанси:

- Щоби наситити борошно киснем, його потрібно кілька разів просіяти.
- Треба ретельно відокремаювати білки від жовтків — це впливає на якість білкової маси.
- Білки під час збивання мають бути охолодженими.
- Інградієнти не варто довго перемішувати, позаяк тоді бульбашки повітря, якими насичена бісквітна суміш, зруйнуються.
- Духовку слід заздалегідь нагріти до температури 180 °С.
- Якщо тісто буде «очікувати», поки нагріється духовка, корж вийде пласким.
- Перші 20–25 хвилин випікання не можна відчиняти дверцята духовки, позаяк бісквіт осяде.

Інградієнти:

- яйця — 4 шт.;
- борошно — 135 г;
- цукор — 160 г;
- розпушувач — 0,5 ч. ложки;
- ванільний цукор — 0,5 ч. ложки;
- сіль — дрібка.

Окремо збити міксером жовтки із цукром і білки із сіллю, акуратно з'єднати обидві маси. Поступово ввести в суміш борошно, не вимикаючи міксера. Додати розпушувач, ванільний цукор і акуратно перемішати.

Заварне тісто

Під час приготування цього тіста варто дотримуватися таких правил:

- Обов'язково просіяти борошно: в іншому разі в тісті будуть грудочки.
- Борошно всипати в каструлю тонкою цівкою — для цього можна використовувати зігнутий навпіл аркуш паперу.
- Яйця додавати в тісто, що уже зварилося й охоллоло до кімнатної температури.
- Не використовувати для перемішування міксер, позаяк тісто вийде дуже рідким.
- На момент закладання виробів духовка має бути розігріта до 200 °С.

Інградієнти:

- борошно — 150 г;
- вершкове масло — 100 г;
- вода — 240 мл;
- яйця — 4 шт.;
- цукор — 1 ч. ложка;
- сіль — дрібка.

У каструлю налити воду, додати вершкове масло, цукор і дрібку солі. Після того як масло розтопиться, додати просіяне борошно, постійно помішуючи. Заварити масу, зняти з вогню й охолодити до кімнатної температури.

Збити масу віночком, додаючи по одному яйця. Пильнувати, щоби консистенція тіста не була занадто рідкою.

Тісто філо

Рецепт тіста філо — найпопулярніший у середземноморській кухні. Це майже невагоме тісто, яке роблять із мінімальним додаванням води та жирів, найчастіше без яєць. Шари перед запіканням зазвичай змащуються вершковим маслом або топленим жиром, і в такий стосик листів філо загортається якась начинка: солодка, гостра, овочева, м'ясна.

Інгредієнти:

- борошно — 500 г;
- вода — 1 склянка;
- сіль — 1 ч. ложка;
- олія — 5–6 ст. ложок;
- вершкове або топлене масло — для змащування.

Двічі просіяти в миску борошно із сіллю, влити олію і поступово влити склянку теплої води (температурою десь 35 °С). Замісити тісто спочатку дерев'яною ложкою. Якщо воно виходить занадто крутим, додати ще трохи води. Перекласти тісто на робочу поверхню, вимісити руками і з силою відбити 15–20 разів.

Розділити тісто на шматки розміром трохи менше тенісного м'ячика. Акуратно розтягнути кожен шматок врізнобіч на трохи притрушеній борошном робочій поверхні, накрити вологим рушником і залишити на 5 хвилин. Потім брати шматки по одному і продовжувати акуратно розтягувати їх руками. Це краще робити на рушнику або папері для випічки. Тісто має стати майже прозорим, але не порватися.

Готові листи тіста змащувати розтопленим вершковим маслом. Залежно від товщини, скласти їх разом по 3–4. Верхній шар теж потрібно промазати.

