

# Виды и способы приготовления теста

## ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Пресное (бездрожжевое) тесто готовят следующим образом. В посуду всыпают муку, добавляют яйца, растертые с сахаром, растопленное масло, сметану, затем вливают воду или молоко. После этого тесто быстро замешивают. Тесто, которое замешивается слишком долго, становится тягучим, его трудно раскатывать. Изделия из такого теста получаются недостаточно рассыпчатыми. После замешивания пресное тесто ставят в холодное место на 30–40 минут. В охлажденном виде его легче раскатывать и оно не прилипает к доске или столу.

Пресное тесто можно готовить с добавлением химических разрыхлителей — например соды, аммония. При реакции с кислотами или при высокой температуре во время выпечки они выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Лучше использовать аммоний, так как сода слегка окрашивает изделия в желтый цвет и придает им специфический привкус.

Изделия из пресного теста более древние, чем изделия из дрожжевого, и раньше были более распространены. Но постепенно пресное тесто было вытеснено дрожжевым. Хотя в отличие от дрожжевого пресное тесто можно приготовить очень быстро, что является несомненным достоинством, особенно в наш стремительный век.

Существует несколько разновидностей пресного теста, отличающихся как рецептурой, так и технологией приготовления. Как считают историки и этнографы, самое древнее и самое простое по приготовлению тесто появилось в Египте.

Оно состояло из муки и воды. На Востоке из такого теста выпекали пресные лепешки, мацу, лаваш, в средней полосе — ломанцы, на Севере — калитки. Из пресного теста можно приготовить пиццу, баницу, баклаву, штрудели, праздничные пироги со всевозможными начинками, закусочные пирожки. Различают пресное тесто обыкновенное и сдобное.

### *Пресное обыкновенное тесто (основной рецепт)*

#### *Ингредиенты:*

1,5 кг пшеничной муки высшего сорта, хорошо просушенной и просеянной через частое сито, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу и столько воды, сколько может вобрать мука.

#### *Приготовление:*

Насыпать горкой муку на гладкий стол или специальную доску для раскатки теста. В центре горки сделать углубление наподобие кратера вулкана, налить в него примерно 1 стакан чуть теплой воды, растительное масло и добавить соль по вкусу. Осторожно замесить тесто, забирая все больше и больше муки, постепенно добавляя воду.

Тесто должно быть не слишком крутым, но и не очень мягким. Его нужно вымешивать обеими руками до тех пор, пока оно не станет однородным, а на поверхности не появятся пузыри.

### *Способы раскатки пресного теста*

Отличительные особенности пресного теста в значительной мере зависят от способа его раскатки. К примеру, для приготовления баницы можно использовать рецепт

пресного обыкновенного теста, но за счет различной его раскатки получают изделия разного качества.

**Раскатка вручную.** Хорошо вымешенное тесто разделить на 3–4 круглые лепешки и положить в глубокую посуду, смазанную растительным маслом, чтобы тесто не приставало к посуде. Сверху покрыть теплой влажной салфеткой и выдержать 20–25 минут. На столе разостлать чистую ткань и слегка посыпать мукой. Взять одну из лепешек, раскатать скалкой в круглый лист, а затем начать растягивание руками. Растягивать следует постепенно со всех сторон, обходя вокруг стола. Лист можно растянуть настолько тонко, что он будет, как паутинка, но при условии, что использована мука высшего качества и замешивание теста выполнено по всем правилам. После того как тесто хорошо подсохнет, его надо разрезать на куски меньшего размера в зависимости от цели употребления.

**Раскатка тонкой и длинной скалкой.** Из хорошо вымешенного теста раскатать три небольшие лепешки, смазать их растопленным сливочным или растительным маслом и наложить друг на друга. Затем начать раскатывать тонкой скалкой во все стороны. Пока лист еще небольшого размера, накручивать его на скалку не следует. При раскатывании стол и скалку необходимо подпыливать мукой, чтобы тесто не прилипало. Когда лист увеличится в размере, начать накручивать его на скалку и в то же время раскатывать обеими руками. Раскатывание начинать с середины скалки, постепенно приближаясь к краям. При накручивании лист увеличивается в одном направлении. Чтобы тесто было равномерно растянуто по всем направлениям, его следует накрутить на скалку до конца, приподнять, слегка подпылить стол мукой, а затем полностью раскрутить тесто со скалки, кладя его на стол так, чтобы последующее накручивание теста на скалку было перпендикулярно первому. После этого таким же способом начать вторую раскатку

от середины скалки, а затем снова к краям. При каждой раскатке стол необходимо подпыливать мукой. Для получения наиболее возможной тонкости листа его следует раскатывать таким образом 5—6 раз. Тончайшие, как папирсная бумага, листы разложить на слегка подпыленную мукой чистую скатерть или любую другую ткань и дать подсохнуть. По образному выражению опытных хозяек, если подуть на тонко раскатанное и хорошо подсушенное тесто, оно должно взлететь, шурша, как высохший осенний лист. Получив лист теста в таком состоянии, можно считать, что все сделано правильно.

**Раскатка по-делиормански.** Хорошо вымешенное тесто разделить на столько небольших круглых лепешек, сколько необходимо для баницы. Число лепешек и их величина зависят от размера противня, на котором они будут выпекаться. Круглые лепешки погрузить примерно на 10 минут в нагретое, но не слишком горячее сливочное масло или смалец. При этом масло должно покрыть лепешки полностью. Затем, держа лепешку на весу, руками растягивать ее равномерно по всем направлениям от центра к краям. В результате получится очень тонкий лист, который нужно растянуть руками, слегка подбрасывая вверх. Полученный лист теста немедленно уложить на смазанный маслом противень. Так же растянуть и остальные лепешки.

**Раскатка надрезанного теста.** Из хорошо вымешенного теста раскатать три небольшие лепешки, смазать их маслом и, положив одна на другую, раскатать тонкой скалкой тонкий круглый лист. Лист теста смазать маслом, подпылить мукой, сделать ножом 7—8 радиальных надрезов от центра к краю так, чтобы центр оказался ненадрезанным. Надрезанные сектора теста поднять кверху и покрыть ими центр. Лепешку в 7—8 слоев раскатать. Полученный слоеный лист можно использовать для приготовления баниц, струделей и других изделий.