

Кексы из цельнозерновой муки «С. Пудовъ» с чёрной смородиной

Время приготовления: 40 минут.

Сложность:



Предлагаем рецепт кексов из цельнозерновой муки, которые непременно понравятся всем без исключения и наполнят ваш дом ароматами ягод, лета и солнца!

Ингредиенты

- Яйцо — 3 шт.
- Чёрная смородина — 1 горсть.
- Сахар коричневый (арт. 1318012) — 120 г.
- Масло растительное (без запаха) — 100 мл.
- Молоко — 150 мл.
- Мука пшеничная обойная цельнозерновая «С. Пудовъ» (арт. 1519468) — 400 г.
- Разрыхлитель теста «С. Пудовъ» (арт. 1519567) — 5 г.
- Соль (арт. 1519479) — 2 г.
- Ванилин (арт. 1425937) — 1 г.

Инструкция



1. Яйца взбиваем с сахаром, добавляем масло, соль, ванилин, молоко и цельнозерновую муку, смешанную с разрыхлителем.
2. Мешаем до получения однородной массы.
3. Насыпаем чёрную смородину и аккуратно перемешиваем. Ягоды можно использовать как свежие, так и замороженные (размораживать не надо).
4. Раскладываем тесто в формочки, смазанные маслом, заполняя их примерно на 2/3. Выпекаем 25–27 минут в разогретой духовке при температуре 180 – 200 °C до готовности.



Приятного аппетита!

Рецепт домашнего пирога из муки пшеничной обойной цельнозерновой «С. Пудовъ» с капустой и грибами

Время приготовления: 2,5 часа.

Сложность:



Предлагаем вашему вниманию рецепт вкусного пирога с капустой и лесными грибами из цельнозерновой муки.

Тесто

- Мука пшеничная обойная цельнозерновая «С. Пудовъ» (арт. 1519468): 300 г.
- Вода комнатной температуры: 350–360 мл.
- Соль (арт. 1519479): 8 г.
- Масло растительное (без запаха): 50 мл.
- Сахар (арт. 1431216): 40 г.
- Дрожжи «С. Пудовъ» (арт. 1519566): 10 г.
- Мука пшеничная хлебопекарная (арт. 1417731): 300 г.

Начинка

- Перец чёрный молотый (арт. 1425939): по вкусу.
- Соль (арт. 1519479): по вкусу.
- Масло растительное: количество, необходимое для жарки.
- Капуста: 1 кг.
- Грибы: 800 г.
- Луковица (крупная): 1 шт.

Инструкция



1. Смешиваем муку высшего сорта и цельнозерновую с сухими дрожжами.

2. В воде растворяем соль и сахар, добавляем к муке, туда же наливаем растительное масло (любое, по вашему выбору). Замешиваем тесто в течение 5—7 минут до тех пор, пока оно не начнёт отставать от стенок миски. Если масса немного комковатая, можно добавить 10 мл воды. Если липкая, добавляем муку.



Приготовить тесто можно с помощью хлебопечки. Смазываем маслом миску, укладываем в неё тесто, накрываем салфеткой или пищевой плёнкой (чтобы его поверхность не подсыхала) и оставляем в тёплом месте на 1 час. Пока оно поднимается, займёмся начинкой.

3. Слегка поджариваем на растительном масле мелко порезанную луковицу, добавляем капусту и обжариваем до готовности. Добавляем соль, перец, специи по вкусу. Отдельно обжариваем до готовности порезанные грибы. Смешиваем с капустой. Начинку желательно охладить.



Тесто должно увеличиться в объёме в 2—3 раза.



4. Выкладываем тесто на стол, слегка припылённый мукой, делим на 2 части ($\frac{2}{3}$ и $\frac{1}{3}$). Большой кусок раскатываем в пласт толщиной 1–1,5 см. Выкладываем на противень, смазанный маслом или застеленный пекарской бумагой. Бумагу тоже желательно немного смазать растительным маслом.



Выкладываем охлаждённую начинку на тесто, отступая от краёв на 1,5–2 см.



Оставшееся тесто делим на 2 части ($\frac{2}{3}$ и $\frac{1}{3}$).

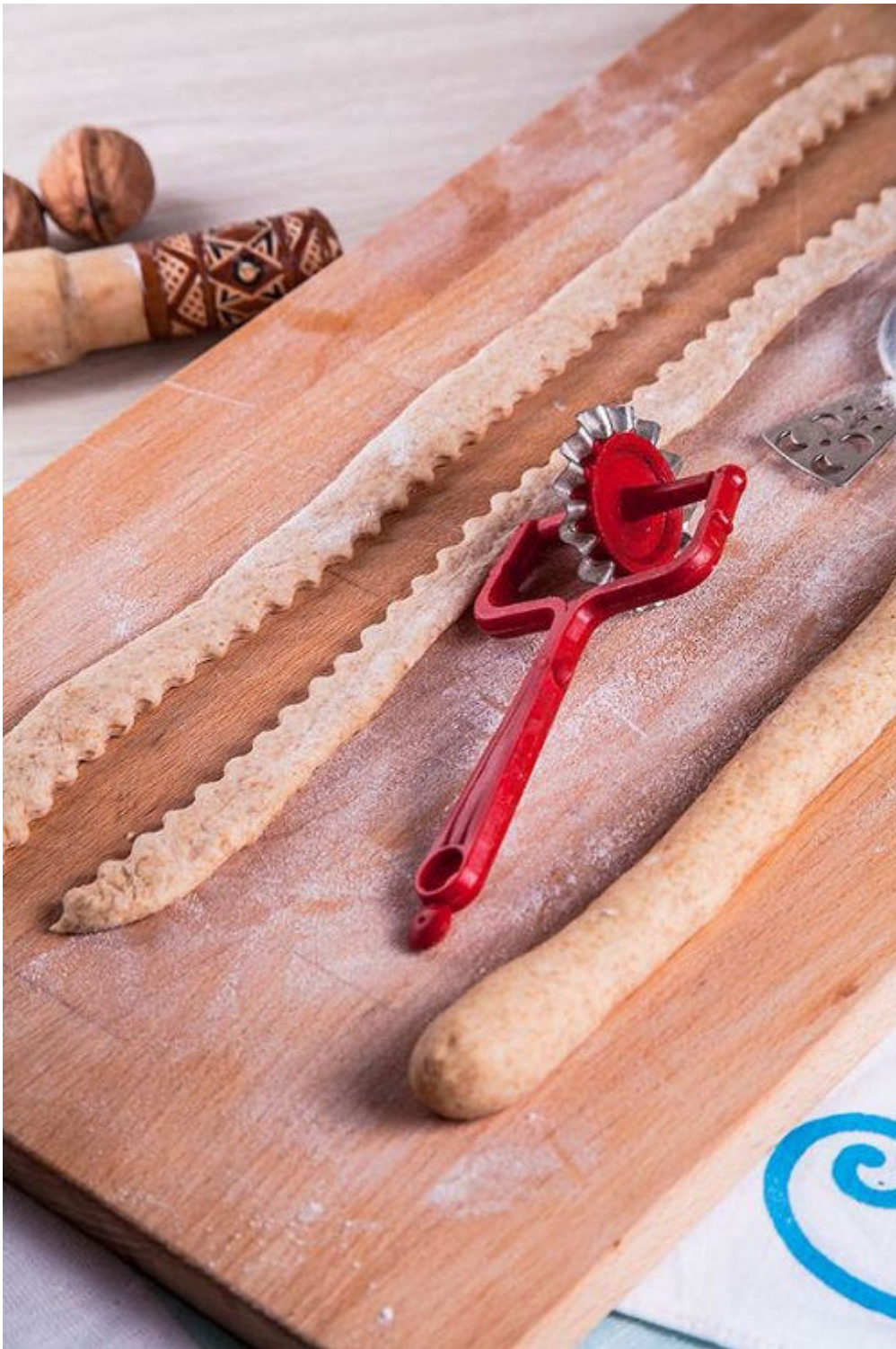
Кусок побольше раскатываем на поверхности, посыпанной мукой, в овальный пласт толщиной около 1 см.



С помощью ролика нарезаем из него сетку для декорирования пирога.



Оставшееся тесто тонко раскатываем и нарезаем на полосы обычным ножом или фигурным роликом.



5. Собираем пирог. Слегка растягивая сетку из теста, укладываем её на начинку. По бокам на незакрытую начинкой поверхность теста укладываем раскатанные полоски. Если было использовано много муки при раскатывании, то полоски будут плохо прилипать. Выход очень простой — слегка смазать их водой.



6. Ставим пирог в тёплое место минут на 40–50. Чтобы поверхность выпечки была красивой, глянцевой и румяной, смазываем её яичной смазкой. Для этого смешиваем желток яйца и 1 столовую ложку воды.



Выпекаем 40—45 минут в разогретой духовке при температуре 180 ° С до готовности. Охлаждаем, нарезаем на куски.



У выпечки довольно внушительные размеры, и если не планируете большой пирог, то можно пропорционально уменьшить ингредиенты. Размеры противня, который был использован — 37 × 32 см.



Приятного аппетита!