

## Коймак

**Коймак** - татарские оладьи, очень популярное в народе блюдо. Готовится как из дрожжевого, так и из пресного теста. В зависимости от того из какой муки приготовлен коймак: пшеничной, гречневой, овсяной, гороховой, просяной, такое название он и носит.



### Пшеничный коймак

На 1 кг пшеничной муки берется: молока или воды — 900—1100 г, яиц — 3—4 шт., сахару—60—70 г, дрожжей —25—30 г, соль, масло для жаренья 100 г.

В теплой (35—40 градусов) воде или молоке развести дрожжи, положить соль, сахарный песок, яйца и тщательно перемешать. В готовую смесь всыпать просеянную муку и добавить растопленное масло, замесить тесто и поставить в теплое место. Как только тесто начнет подходить, обмять его и снова поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется и начнет оседать, можно начать печь коймак. Если тесто взшло хорошо, оладьи будут мягкие и пышные.

Коймак можно жарить двумя способами: в печи или духовом шкафу или на плите. В печи или духовом шкафу коймак поджаривается лишь с одной стороны, так как и низ и верх одновременно находятся под воздействием высокой температуры, нужно лишь периодически поворачивать сковороду. При жарке на плите на разогретую с жиром сковороду положить разливной ложкой тесто весом примерно 60 г и обжарить до образования румяной корочки, затем перевернуть и обжарить другую сторону.

Подается коймак с маслом, сметаной, медом или вареньем.

Источник: <http://rinfom.ru/kukhnya/629-kojmak>