

Мучные изделия с фруктово-ягодной начинкой

В качестве начинок используют яблоки, вишню, малину, сливу, калину и т. д. Готовят мучные изделия с фруктово-ягодной начинкой из дрожжевого и из пресного теста.

Рецепты

Бэлиш с яблоками



Состав

1 кг теста, 1,2 кг яблок, 200 г сахарного песка, 80—100 г масла, 1 яйцо.

Приготовление

Готовое дрожжевое тесто разделить на две неравные части. Большую часть (примерно две трети) сделать в виде шара, дать расстояться 30 мин. и раскатать толщиной в 0,5 см. Тесто должно на 1,5—2 см выступать за края сковороды. Положить пласт на сковороду, смазанную маслом, разровнять очищенные и нарезанные яблоки, посыпать сахарным песком, облить небольшим количеством топленого масла. После этого раскатать оставшуюся часть теста, положить поверх начинки, защипать края и дать пирогу подняться. Когда пирог поднимется, смазать его сырым яйцом, разведенным в небольшом количестве подсахаренной воды, и поставить в протопленную печь.

Для начинки можно использовать любые сорта яблок, но лучше брать мягкие. Сахар кладется в зависимости от сорта яблок. Если яблоки кислые, сахара кладется больше, и наоборот. Яблоки следует очистить, удалить сердцевину и нарезать на тонкие дольки или кружочки.

Готовый пирог осторожно переложить на разделочную доску, дать ему остыть, нарезать порциями и подавать на стол.

Бэлиш с калиной



Состав

1-1,2 кг теста, 500-600 г калины, 200 г солодовой муки, 1 яйцо (для смазывания верха пирога). Для приготовления по 1-му способу сахарного песка берется 250-300 г., по 2-му – 150 г.

Приготовление

Бэлиш с калиной делается как из дрожжевого, так и из пресного теста. Его можно готовить двумя способами.

1-й способ. Калину тщательно промыть, перебрать, удалив незрелые ягоды, положить в посуду, налить немного воды, добавить солодовую муку или концентрированный квас, сахарный песок и поставить в протопленную печь. В печи калина принимает густо-красный цвет и становится кисло-сладкой. Когда калина остынет, ее кладут в бэлиш, который готовится так же, как и остальные бэлиши с фруктово-ягодной начинкой. Печется около часа.

2 способ. Калину перебрать, удалить незрелые ягоды, промыть в горячей воде, откинуть на решето и дать стечь воде. Затем положить ягоды ровным слоем толщиной в 1—2 см на раскатанное и смазанное маслом тесто, обильно посыпать сахарным песком, налить немного разогретого топленого масла, закрыть начинку слоем раскатанного теста и поставить бэлиш в протопленную печь. Этот бэлиш печется на 15-20 мин. дольше. Можно калину смешивать с повидлом, в этом случае сахарный песок не берется.

Приготовление солодовой муки. Выбрать или ячмень, промыть в холодной воде, накрыть и поставить в теплое место. Если влаги мало, сбрызнуть рожь водой. Через несколько дней рожь начнет прорастать. Проросшие зерна рассыпать тонким слоем и высушить в духовке, после чего размолоть мельницей.

Бэлиш с рисом и сушеными фруктами



Состав

1,2 кг пресного теста, 400 г риса, 400-500 г фруктов, 200-300 г масла, 200 г сахарного песка.

Приготовление

Бэлиш готовится из пресного теста. Раскатать тесто и положить на смазанную маслом сковороду. Края теста должны закрывать края сковороды. Заранее приготовленный отварной холодный рис положить на тесто ровным слоем, обильно полить топленным или распущенным сливочным маслом, затем разложить распаренный изюм, урюк или чернослив без косточек и еще слой риса. Начинку покрыть тонким слоем раскатанного теста, заделать бэлиш и посадить в печь или духовой шкаф. В начинку можно положить сахарного песка. Тонкий бэлиш печется 40-50 мин. Готовый бэлиш нарезать кусочками и подать в горячем виде. В отдельной посуде подается растопленное масло.

Бэлиш с брусникой



Состав

теста 600—700 г, начинки 500—600 г, для смазки сковороды и теста масла 50 г.

Приготовление

Промыть бруснику, сварить до полуготовности, процедить через дуршлаг, переложить в глубокую посуду, добавить сахарный песок, крахмал, немного сливочного масла, осторожно перемешать, и начинка для бэлиша готова.

Ставится сдобное тесто, его делят пополам и каждый кусок раскатывают величиной со сковороду. На смазанную маслом сковороду кладется раскатанное тесто, его мажут маслом, поверх выкладывается брусничная начинка, затем снова раскатанное тесто, но

тоньше, чем низ, края защипывают, смазывают яйцом, посыпают крошкой (мука, масло протертое) или сахарным песком и ставят в печь или духовку.

Открытый бэлиш с изюмом



Открытый бэлиш с изюмом

Состав

Теста - 350-400 г, изюма - 350-500 г, яиц - 5-6 шт., молока - 150-200 г, сахарного песка - 100 г, соль по вкусу.

Приготовление

Из круто замешанного дрожжевого теста раскатывается большая круглая лепешка и кладется на смазанную сковороду так, чтобы края теста доходили до края сковородки. Затем тесто ставится в негорячую духовку, чтобы немного пропеклось. В глубокую посуду разбить яйца, добавить молоко и все взбить до однородной массы. Положить в массу промытый, ошпаренный горячей водой изюм без косточек, сахарный песок, немного соли и снова перемешать. Массу вылить на тесто слоем 2— 2,5 см и выпекать в духовке.

Готовый бэлиш должен быть пышным и красиво зарумяненным. Остывший бэлиш нарезается на порции и подается к чаю. Открытый бэлиш можно готовить с кортом или с курагой.

Источник: Мучные изделия с фруктово-ягодной начинкой // Татарская кухня. – Казань, 1992. – С. 190-196.