

Технология приготовления ватрушек

Ватрушки – это усовершенствованные старинные сочни, для приготовления которых на половину круглой лепешки из теста клали фарш.

Ватрушка – круглая, открытая, с загнутыми вверх краями лепешка или пирожок.

Традиционная ватрушка выпекается из сдобного дрожжевого теста. Классическая начинка для нее – [творог](#) .

Ватрушки – традиционное блюдо славянских народов.

История ватрушки

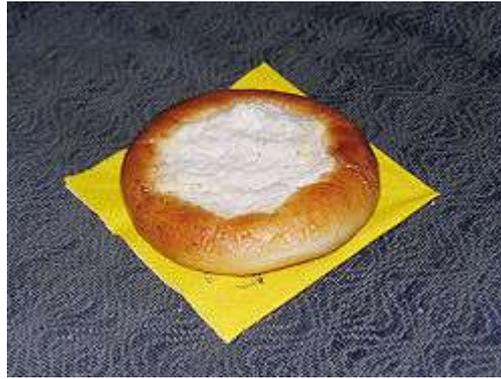
Слово «ватрушка» имеет древнее происхождение. Существует несколько версий появления этого названия. По одной из них, у слова «ватрушка» происходит от авестийского «atar» - огонь. По другой версии, слово заимствовано из романских языков, так как в румынском языке «vatra» означает «лепешка, испеченная на огне». В западноукраинских диалектах «ватра» означает «костер».

Ватрушки выпекаются не только с творогом, но и [вареньем](#) , повидлом, яблоками, [сухофруктами](#) . В некоторых регионах обычной начинкой **ватрушек** был картофель или [сыр](#) .

Ватрушки – популярные готовые мучные изделия, которые в большом ассортименте изготавливаются современными производителями.

Пышные, сладкие, ароматные ватрушки могут служить как праздничной выпечкой, так и повседневной сдобой для обычного чаепития.

Как готовить ватрушки?



Русская ватрушка – один из видов открытого круглого пирога. Начинка заполняет почти всю лепешку, оставляются свободными только краешки, которые потом приподнимаются, защипываются, а вся ватрушка смазывается яйцом или сметаной. Чаще ватрушки делают с творогом, но есть и другие начинки, не менее вкусные.

Настоящая ватрушка должна быть большой. Раньше это была праздничная выпечка, круглая, пухлая ватрушка подавалась сразу из печи, с пылу с жару. Ее делили на небольшие кусочки и ели за праздничным столом. Тесто для ватрушек делают из смеси ржаной и пшеничной муки или только из пшеничной. С добавлением ржаной муки обычно делают ватрушки с несладкой начинкой – творог с луком или картошка с луком, с капустой, с пшенной кашей. Пшеничные ватрушки обычно делают сладкими – со сладким творогом, вареньем, яблоками. Но какой бы ни был состав теста, оно всегда делается очень легким, воздушным и мягким.

Начинка может быть самая разная, но она не должна быть жидкой. Творог для ватрушек подготавливается так же, как и для вареников – отжимается, смешивается с желтками или яйцами, сыром, жареным луком – если ватрушки делаются к первому блюду. Если же выпечка сладкая, то к творогу добавляют только желтки, сахар и изюм. Сладкая начинка делается из яблок, варенья, повидла. Несладкая начинка не должна быть крутой, например, картофельное пюре делается не таким крутым, как для вареников. Это связано с тем, что во время выпекания жидкость испарится и начинка будет пересохой.

Подготовленные к выпечке ватрушки должны с полчаса постоять. За это время тесто поднимется, станет более рыхлым, воздушным. Перед тем как ставить ватрушки в духовку, их обязательно смазывают смесью из взбитых яиц и сметаны или только яичной смесью. Смазывают и тесто, и начинку, чтобы ватрушка была аппетитной и румяной. Выпекают на среднем огне, после выпечки накрывают полотенцем, дают немного остыть и подают к столу.

Тесто для ватрушек готовят как опарным, так и безопарным способами.

Тесто дрожжевое

Готовить желательно в добром расположении духа - тесто любит тепло Ваших рук и "чувствует" Ваше настроение. Желательно, чтобы во время вымешивания и подхода теста не было громких и резких звуков - от этого тесто может опасть и плохо подходить. Пока Вы занимаетесь с тестом, можно включить спокойную, лучше классическую, музыку - это также благотворно повлияет на подход и качество дрожжевого теста и соответственно готовой выпечки. Готовьте с радостью и любовью - и все у Вас получится!



Состав:

Дрожжевое безопарное тесто:

- ✓ Молоко или вода – 1 стакан;
- ✓ Дрожжи – 30 гр;
- ✓ Мука – 4 стакана;
- ✓ Яйцо – 1 шт;
- ✓ Масло сливочное/растительное или маргарин – 4 ст.ложки;
- ✓ Сахар – 0,5 стакана;
- ✓ Соль – ¼ ст.ложки.

Сдобное дрожжевое опарное тесто:

- ✓ Молоко – 2стакана;
- ✓ Мука – 600гр;
- ✓ Дрожжи – 50гр;
- ✓ Яйца – 5шт;
- ✓ Сахар – 1,5стакана;

- ✓ Масло сливочное или маргарин – 100гр;
- ✓ Масло растительное - 50гр;
- ✓ Соль – 0,5чайной ложки.

Приготовление

Безопарное дрожжевое тесто.

Тесто приготавливается данным способом, когда кладется мало сдобы – масла, сахара, яиц. Тесто замешивается сразу, в один приём. В теплом молоке или воде (температура 35-37°C) растворить дрожжи и размешать, пока дрожжи полностью не растворятся в воде. Добавить яйца, сахар, соль, всыпать муку и замесить тесто (яйца лучше предварительно растереть с солью и сахаром, а потом ввести в тесто). В конце замеса добавить растопленное и охлажденное сливочное, растительное масло или маргарин и вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к миске и рукам (тесто не должно быть крутым). Готовое тесто слегка посыпать мукой или смазать растительным маслом, накрыть салфеткой или полотенцем и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, его нужно обмять и дать еще раз подойти. После чего можно начинать печь.



Соотношение муки и воды должно быть один к двум. На один стакан воды или молока — 2 стакана муки. На один литр воды — 2 килограмма муки. Отмеривая муку и воду, используйте одинаковые емкости: тогда тесто замесится с первого раза и не будет необходимости доливать жидкость или досыпать муку.

Разводя дрожжи, сначала нагрейте воду до температуры 30-40 градусов, не больше. Проверяйте температуру воды рукой — вы должны ощущать равное тепло. Если вода чуть горячее или холоднее, чем 36,6 градусов (т.е. температуры человеческого тела), вы сразу это почувствуете. В горячей воде дрожжи сварятся, в холодной — не взойдут, так что высыпайте дрожжи только в доведенную до нужной температуры воду.



Вместе с дрожжами добавьте немного сахарного песка и, размешав, оставьте на 5-10 минут для активации.



Когда дрожжи поднимутся наверх, образовав пену, замешивайте тесто.

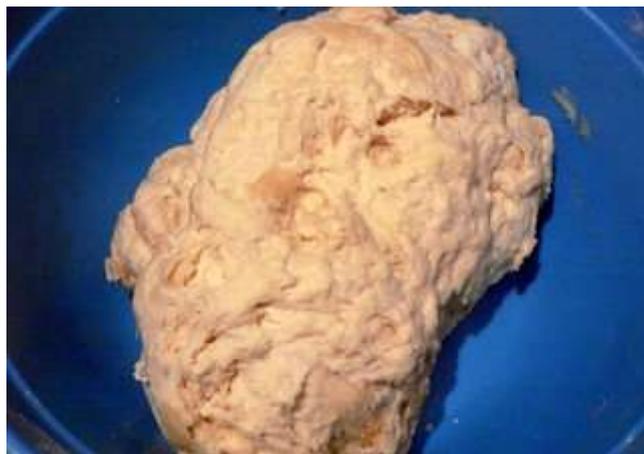


Добавьте соль, при необходимости ещё сахар и, всыпав муку, перемешивайте.



Не вымешивайте тесто сразу, дайте ему постоять 10 мин.





После этого выкладывайте тесто на стол и хорошо вымешивайте.



Затем накройте его чистым полотенцем и вновь оставьте на некоторое время для расстойки. После того как тесто подойдет (увеличится в объеме в 2 раза) хорошо обомните его и опять дайте ему подняться.



Сдобное дрожжевое опарное тесто.

Это теста приготавливают в два приема: сначала готовят опару, затем на ней замешивают тесто. Опарное тесто готовят, когда нужно положить больше сдобы – масла, яиц, сахара, например, для сладких пирогов. В теплом молоке (температура 35-37°C) растворить дрожжи, столовую ложку сахара и столько муки, чтобы получилось тесто по консистенции, как на оладьи (примерно 1 стакан).
** муку вводите постепенно, просеивая ее через сито, чтобы получилось тесто по консистенции как на оладьи*



Опару слегка присыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1-1,5 часа (опара считается готовой, когда она достигнет максимального подъема, затем она начинает опускаться, и на поверхности появляются морщинки).



Подошедшая опара

Подготовить **сдобу**.

В отдельной мисочке растереть яйца с сахаром и солью и все хорошо перемешать. Масло или маргарин растопить и остудить до комнатной температуры (чтобы не обжечь дрожжи). В готовую опару добавить сдобу, постепенно ввести оставшуюся муку и хорошо перемешать опару со сдобой. В самом конце влить остывшее растопленное масло и вымесить на столе тесто, в процессе вымешивания подсыпая немного муки, пока тесто не перестанет липнуть к рукам.

** вымешивание теста - один из основных моментов при замесе дрожжевого теста. Тесто очень любит, когда его долго вымешивают руками. Месить тесто, желательнее, не менее 20 минут.*

Затем положить его обратно в посуду, прикрыть салфеткой или полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1,5-2 часа.



Тесто до подъема



Подошедшее тесто

Готовое тесто должно быть эластично. Оно не должно прилипнуть к рукам и легко отставать от стенок посуды.

Ватрушки.



Рецептура:

Мука 3800, маргарин 200, меланж 200, соль 40, дрожжи 100, вода 1500. Фарш творожный или повидло 3000. Для смазки: жир для листов 25, меланж 150. Выход: 100шт. по 75гр.

Готовое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3 см, делят на куски массой 58гр и подкатывают в виде шарика. Укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6-8 см друг от друга и слегка прижимают рукой. После 15 минутной расстойки деревянным пестиком или торцом скапки диаметром 5 см в булочках делают углубление, а в углубление выпускают из кондитерского мешка фарш или повидло. Ватрушки с творожным фаршем нужно смазывать яйцом после заполнения фаршем и расстойки. Выпекают при температуре 230-249⁰С в течении 8 минут.

Ватрушка творожная



Для начинки : 2 неполных стакана творога, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка муки, 6г. Ванильного сахара, соль по вкусу.

Сначала необходимо приготовить опарное тесто и начинку из творога. Для этого : творог протереть через сито, добавить сахар, сырое яйцо, слегка обжаренную на сковороде муку, соль, ванильный сахар. Все продукты хорошо перемешать до получения однородной массы. Тесто раскатать в жгут, разрезать на 20 равных кусочков, скатать их в шарики и уложить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см друг от друга. После 10-15 минутной расстойки теста сделать донышком стакана или пестиком в

каждом шарике углубление смазать края ватрушки яйцом, а в углубление ложечкой ровным слоем выложить творожную начинку. Снова дать тесту небольшую расстойку и уже затем выпекать ватрушки в духовке, разогретой до $t^{\circ} 220-240^{\circ}C$. Готовые ватрушки смазать по краям сливочным маслом.

Соленые ватрушки

Такие ватрушки готовятся очень быстро и поэтому могут быть использованы, когда надо что-то приготовить на скорую руку. Для теста возьмите:

вареный картофель – 1 кг;
яйца – 3 штуки;
муку высшего сорта – 3 столовых ложки;
домашний печеночный паштет с морковью.

Превратите вареный картофель в пасту, смешайте с яйцами и мукой и перемешайте. Из получившегося теста сформируйте ватрушки, присолите их немного и наполните печеночным паштетом.

Выложите ватрушки на противень, смазанный подсолнечным маслом, и поставьте в разогретую духовку на 20 минут. Выпекайте на максимальном жару.

За 5 минут до извлечения ватрушек из печи смажьте боковинки подсолнечным маслом, а серединку с паштетом присыпьте тертым соленым сыром, который хорошо плавится.

Подавать такие ватрушки к столу можно и холодными, и горячими. С ними замечательно поедаются соленые огурцы и соленая черемша.

Ватрушки с ягодной начинкой

Для приготовления ватрушек вам понадобится:

2 стакана пшеничной муки;
15 г прессованных дрожжей;
1 стакан воды;
0,5 стакана черники/голубики;
1 ст.л. чая;
2 ст.л. растительного масла;
0,5 стакана сахара;
1 щепотка соли.



Способ приготовления ватрушек:

Соедините муку, воду, дрожжи, 1 ст.л. сахара, масло и соль. Замесите тесто, поставьте его для брожения в теплое место. Ягоды смешайте с сахаром. Нарезьте готовое тесто ломтиками, раскатайте их в лепешки. В серединку каждой лепешки положите ягодную начинку, защипните края, серединку оставьте открытой. Выложите ватрушки на смазанный маслом противень. Края ватрушек смажьте чаем. Дайте настояться, затем выпекайте в духовке при температуре 200 градусов в течение 20-30 минут.

Ватрушки с яблоками

Тесто для них готовится, так же как и для ватрушек с творогом, а для начинки я беру кисловатые яблоки, нарезаю их тонкими ломтиками, выкладываю в середину ватрушек, чередуя со слоями сахарного песка, и сверху каждой ватрушки буквально чуть капаю сахарным сиропом (столовая ложка воды на три столовых ложки сахарного песка). Выпекают при температуре 200 градусов в течение 20-30 минут.

ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ



Для теста:

30 г свежих дрожжей или 1 пакетик 10 г сухих
270 мл молока
2 ст.л. сахара
450 г муки (примерно, по ситуации можно добавить до нужной консистенции теста)
50 г сливочного масла
0,5 ч.л. соли

Для начинки:

500 г творога
4 желтка
4 ст.л. сахара
40 г растопленного сливочного масла
2 ст.л. сметаны
1 ст.л. с горкой муки
ванильная эссенция



Молоко нагреваем примерно до 40-45 градусов, растворяем в нем сахар и дрожжи. Оставляем минут на 10, пока на молоке не появится "шапочка". В дрожжевую смесь добавляем растопленное сливочное масло, соль и просеиваем муку. Замешиваем гладкое эластичное тесто.



Ставим его в теплое место подходить - тесто должно увеличиться вдвое. Когда оно подойдет, обминаем его и снова даем подойти. Снова обминаем, делим на 16 частей, кладем на застеленный пергаментом противень и даем подойти.



Пока шарики подходят, готовим начинку. Для этого творог протираем через сито, смешиваем с сахаром, сметаной, желтками, маслом мукой и ванилью. Количество сахара можно варьировать по вкусу. В итоге должна получиться густоватая масса.



В центре каждого шарика дном стакана продавливаем углубление так, чтобы получилась как бы корзиночка с дном и краями



Смазываем края смешанным с молоком желтком, серединки наполняем начинкой.



Выпекаем ватрушки при температуре 200 градусов с течение 20-30 минут (зависит от духовки). На дно духовки лучше поставить емкость с водой.



Творожная бездрожжевая ватрушка



Для теста нужно взять по 200 г сметаны и сливочного масла, 2-3 столовые ложки мёда, соль, соду, погашенную уксусом (чайная ложка на чайную ложку уксуса) и три стакана муки высшего сорта.

Начинку сделать из домашнего творога, протертого сквозь мелкое сито. На два стакана творога нужно два яйца, две столовые ложки сахара, ванилин на кончике ножа, столовая ложка муки, щепотка соли. Смешать все ингредиенты до однородной массы.

Муку просеять, сметану смешать с мягким маслом, вмешать мёд, соль и соду. Смесь тщательно вымесить и добавить муку. Снова хорошо перемешать. Сформовать из теста небольшие ватрушки с высокими бортиками, выложить в отверстие начинку, смазать каждое изделие желтком. Переложить на смазанный маслом тёплый противень и оставить на несколько минут для расстойки.

Выпекать в духовке с максимальным жаром. Вынуть на мокрое полотенце и сразу же переложить на **блюдо** в один слой, смазав еще

горячие ватрушки сливочным маслом. От этого верх станет словно лакированным, красивым и аппетитным.

Ватрушки на слоёном дрожжевом тесте



Ингредиенты для ватрушек из слоёного теста:

Готовое слоёное дрожжевое тесто, творог 200-300 гр., сахар песок по вкусу.

Приготовление ватрушек из слоёного теста:

Для ватрушек я покупаю готовое слоёное тесто. Оно продаётся замороженным, по этому, перед приготовлением ватрушек, тесто нужно разморозить. Тесто можно оставить в тёплом месте, оно за одно поднимется. Пока тесто размораживается приготовить начинку. Для этого нужно взять творог и просто смешать с сахаром. Размороженное тесто нарезать квадратиками. Внутри квадратика, по середине положить немного творожной начинки. И сформировать ватрушку. Краешки теста нужно слепить, чтобы ватрушка держала форму. Ватрушки поставить в тёплое место на 15 минут подняться. В это время разогреть духовку до 210-220 градусов. Поднявшиеся ватрушки сначала выпекать 10 минут на 210-220 градусах, потом ещё 15 минут на 160-180 градусах. После выпечки, готовые ватрушки немного остудить и можно подавать на стол.

ВАТРУШКИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА



Для теста: мука 360 гр., масло сливочное 40 гр., яйца 65 гр., сахар 25 гр., сода 5 гр., кислота лимонная 5 гр., соль 4 гр., вода 130 мл; творог 300 гр., масло растительное рафинированное для смазки листов 5 гр., яйца для смазки ватрушек 20 гр.

Пресное сдобное тесто раскатать ровным пластом толщиной до 5 мм и вырезать из него кружки; края кружков защипать. Уложить защипанные кружки на пирожковый лист так, чтобы они были на расстоянии 1,5—2 см один от другого. После этого середину кружков проколоть вилкой и заполнить повидлом или творожным фаршем, смазать яйцом (у ватрушки с повидлом смазать только тесто, а с творогом всю поверхность изделия) и выпечь.

ВАТРУШКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ТВОРОГОМ

Для теста: мука 320 гр., маргарин сливочный 150 гр., яйца 20 гр., соль 5 гр., кислота лимонная 2 гр., вода 120 гр.; масло для смазки изделий 15 гр.; творог 300 гр.

Слоеное тесто раскатать ровным пластом толщиной до 5 мм и вырезать из него круглой гофрированной выемкой кружки диаметром 8 см. Половину количества этих кружков уложить на противень, смоченный водой, и смазать поверхность теста яйцом. Из остальных кружков выемкой диаметром 6 см вырезать середину. Полученные таким образом кольца из теста наложить на кружки теста, уложенные на листе, так, чтобы наружные края их совпадали. На середину кружка выложить творог.

Перед выпечкой поверхность колец и творога смазать яйцом. Выпекать при температуре 220-230 градусов.

ВАТРУШКА С МЯСОМ

Для теста: мука 400 гр., вода или молоко 200 гр., дрожжи 10 гр., сахар 10 гр., соль 10 гр.; для фарша: говядина жирная 550 гр., лук репчатый 100 гр., вода 75 гр., перец; растительное масло.

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на её середину фарш и защипнуть края теста, как для ватрушек. На сковороду с хорошо разогретым маслом положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

ВАТРУШКА С МОРКОВЬЮ

Для теста: мука 500 гр., масло подсолнечное 50 гр., дрожжи 20 гр., сахар 40 гр., яйца 220 гр., вода 200 мл; для фарша: морковь 3150 гр., сахар 50 гр., лимонная цедра 2 гр., яйца 45 гр., сметана 100 гр., мука 30 гр.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и сформовать его в виде ватрушки, наполнить фаршем из моркови, смазать яйцом и выпечь. Для фарша к припущенной измельченной моркови добавить сахар, лимонную цедру, соль, сырые яйца, сметану, муку и все тщательно перемешать.

ВАТРУШКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Для теста: мука 400 гр., дрожжи 10 гр., молоко 20 гр., сахар 10 гр., масло сливочное 40 гр., соль 10 гр.; для фарша: картофель 1500 гр., молоко 300 мл, соль 20 гр., масло подсолнечное для смазки листов 10 гр.; сметана для смазки изделий 50 гр.

Из дрожжевого теста раскатать круглые булочки весом 60 гр. После небольшой расстойки раскатать их на столе в круглые лепешки диаметром 10 см. Положить на противень, смазанный маслом, и через 10—15 минут широким (диаметром 9 см) пестиком сделать в тесте углубление, в которое из кондитерского мешка выпустить картофельное пюре, дать полную расстойку, смазать сметаной и выпекать при 200—230° градусах.

Ватрушки с картофельным пюре

Приготовить дрожжевое кислое тесто, разделить его на 10 булочек, которые после небольшой расстойки на столе раскатать в круглые лепешки диаметром 10 см. Положить лепешки на смазанный жиром противень и через 10-15 мин широким пестиком (диаметром 9 см) сделать в тесте углубление, в которое выложить картофельное пюре. Дать полную расстойку, смазать сметаной и выпекать в духовке при 200-230° С. Подавать в горячем виде с листьями зеленого салата, крупно нарезанными помидорами. Отдельно подать кетчуп.

Ржаные ватрушки

Поставить опару из 200 г ржаной муки, 0,2 л теплого молока и 20 г дрожжей. Когда опара поднимется, добавить 1 столовую ложку растопленного сливочного масла, немного соли и столько ржаной муки, чтобы получилось тесто, которое можно раскатывать. Выбить тесто лопаткой и дать еще раз подняться. Затем раскатать небольшие лепешки, положить на середину каждой картофельное пюре, смешанное с жареным луком и сливочным маслом, защипать в виде ватрушек и испечь в духовке, предварительно смазав яйцом.

Ватрушки с картофелем и луком

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Сформовать из теста 10 лепешек с утолщенными краями и уложить на смазанный маслом противень. После полной расстойки выпекать в течение 10-15 мин при температуре 200-220° С до полуготовности. Картофель очистить, сварить, растереть на пюре, добавить масло, свежее яйцо, жареный лук и соль по вкусу. Эту начинку положить на полувыпеченные лепешки, смазать яйцом и допечь их до готовности. В результате предварительной выпечки под начинкой не будет сырого теста.

Питерская ржаная ватрушка с курагой или творогом

Количество теста рассчитано на целый противень. Сметану смешать с растопленным маслом, добавить щепотку соли, сахар или мед, гашеную соду. Вмесить 3 - 3.5 стакана ржаной муки или 1 стакан пшеничной и 2.5 стакана ржаной. Тесто должно получиться чуть мягче, чем песочное. Противень смазать растительным маслом, распределить тесто по всей поверхности, по краям сделать бортики. Сверху выложить начинку. Для начинки. 300 г кураги замочить на 30 мин в 100 мл воды или белого вина. Потом немного проварить на медленном огне под крышкой, а затем перевернуть через мясорубку.

Ватрушки по-татарски

Маргарин измельчить и смешать с мукой. Добавить яйца, сахар, соль, сметану, дрожжи. Хорошо перемешать и таким образом замесить тесто. Переложить его в глубокую посуду, накрыть полотенцем и поставить в тёплое место. Когда тесто поднимется, нарезать его на кусочки величиной с куриное яйцо, и раскатать их. На середину каждой лепёшки положить начинку (см. ниже), затем края теста завернуть к середине и слегка собрать - центр ватрушки должен оставаться открытым.

Ватрушки с грушей

Смешать 200 г муки, дрожжи, сахар и теплое молоко, накрыть тесто пленкой и поставить на 30 мин. в теплое место. Добавить в тесто оставшуюся муку, масло и яйца. Вымесить тесто, накрыть пленкой и поставить на 1 час в теплое место. На посыпанном мукой столе скатать тесто в жгут, нарезать его на равные порции, каждую порцию раскатать в кружочек. Выложить «кружочки» теста на смазанный маслом противень. Начинка: масло растереть с сахаром, груши мелко нарезать и перемешать с маслом, сахаром, орехами и шоколадками. В центр каждого кружочка тесто продавить и положить начинку.

Ватрушки латвийские (Бурхану плаценис)

Из дрожжевого теста формируют ватрушки с морковью, смазывают яйцами и выпекают. Фарш готовят так: вареную морковь пропускают через мясорубку, соединяют с сахаром, лимонной цедрой, солью, сырыми яйцами, сметаной, мукой и перемешивают.

Картофельные ватрушки с грибами

Отварить и протереть картофель, слегка охладить, добавить сырое яйцо, муку и все хорошо перемешать. Приготовить фарш: сухие грибы отварить, откинуть на дуршлаг, промыть, нашинковать, поджарить с луком. Картофельную массу сформовать в виде шариков, сделать в них углубления и заполнить фаршем. Подготовленные ватрушки уложить на смазанный маслом противень, смочить яйцом и выпекать в духовке. Такие ватрушки можно приготовить с фаршем из овощей, мяса, зеленого лука. Отдельно подать сметану.

Ватрушки яблочные

Отмерить 2 стакана муки, положить чайную ложку масла, 1 яйцо и влить воды от 0,5 до 3/4 стакана. Вымесить до гладкости и накрыть полотенцем. Раскатать лепешку толщиной в палец, положить на середину масло, загнуть края теста (край на край) так, чтобы масла не было видно, и тесто имело вид четырехугольника. Раскатать правильно вдоль, сложить втрое, раскатать снова вдоль (неровным концом поворачивать к себе). Сделать скалкой на поверхности теста два знака для памяти, и поставить в холодное место.

Ватрушки творожные с фруктами

Творог растереть с сахаром, добавить соль, манную крупу, ванилин, изюм, влить молоко. Формочки смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить в них творожное тесто. На середину каждой положить распаренный чернослив, курагу, мелко нарезанные свежие яблоки, посыпать сахаром и выпекать. Подавать со сметаной.

Ватрушки из отрубей

К протертому творогу добавляют нарезанные мелкими ломтиками яблоки, яйца, сорбит (ксилит). Тесто охлаждают. Из теста формируют лепешки, укладывают на смазанный маслом противень, делают углубления, на середину кладут начинку, смазывают яйцом. Выпекают при 200-220°C 15-20 минут.

Ватрушка с имбирем и грушей

Смазать форму растопленным сливочным или растительным маслом. Измельчить печенье в миксере в некрупную крошку. Пересыпать в миску, добавить сахар, сливочное масло и перемешать. Выложить смесь в форму, разровнять края и поверхность. Поставить в холодильник на 20 мин. Приготовление начинки: замочить и развести желатин в воде. Миксером взбить сливочный сыр до консистенции масла. Добавить расплавленный сахар и взбивать еще 3 мин. Влить лимонный сок и взбить до однородной массы. Добавить немного смеси в желатин, тщательно перемешать. Добавить желатин к сырной смеси.

Легкие ватрушки с ягодами



Предлагаем вам рецепт вкусной быстрой выпечки. Вы можете испечь ватрушки с ягодами для вечернего чая или в субботу на завтрак. Порадуйте своих близких! Испеките ватрушки с ягодами по нашему быстрому кулинарному рецепту.

Продукты для ватрушек : 3 стакана пшеничной муки, 15 г сухих дрожжей, 1 стакан молока, 3 яйца, 1 стакан красной смородины или черники, 2 столовых ложки растительного масла, 0,5 стакана сахара, 2 столовых ложки сметаны, соль по вкусу. Для того, чтобы испечь ватрушки с ягодами, муку соедините с дрожжами, выложите горкой. В центре сделайте углубление, влейте молоко, добавьте сырое яйцо и масло,

всыпьте 1 столовую ложку сахара, посолите.

Замесите тесто для ватрушек, оставьте для брожения в теплом месте.

Когда тесто для ватрушек поднимется, обомните его и вновь дайте подойти.

Ягоды для ватрушек помойте, дайте воде стечь, засыпьте сахаром и перемешайте.

Готовое тесто для ватрушек разделите на небольшие кусочки, раскатайте в лепешку. На середину каждой лепешки положите ягоды. Края ватрушек защипите, оставив середину открытой.

Переложите ватрушки на смазанный маслом противень. Смажьте края смесью яйца со сметаной, дайте постоять.

Выпекайте ватрушки 15-20 минут при температуре 180 – 200 градусов.

Королевская ватрушка.



Продукты для королевской ватрушки : для теста - 3 стакана муки, 3 столовые ложки сахара, 150 г масла (замороженного), 0,5 чайной ложки соды; для начинки – 0,5 кг творога, 1 стакана изюма, 3 – 4 яйца, 1 стакан сахара.

Для приготовления королевской ватрушки тесто приготовьте следующим образом: муку, сахар и масло хорошо разотрите, 2/3 теста выложите в смазанную маслом форму. На тесто положите начинку, приготовленную из творога, растертого с сахаром и яйцами, и смешанного с изюмом. В начинку можно добавить и сливочное масло. Если начинка жидкая, то добавьте в начинку немного муки. Оставшуюся часть теста выложите на начинку. Форму с ватрушкой поставьте в предварительно нагретую духовку. Ватрушку выпекайте в течение 40 – 50 минут. Ватрушку вынимайте из формы, когда она остынет.

Рецепт королевской ватрушки



Рецепт приготовления королевской ватрушки

Для ее приготовления Вам потребуется:
для теста:

- сливочное масло (200 г), можно заменить его маргарином для выпечки (например, «Пышка» или «Хозяюшка»),
- мука (500-600 г),
- ванильный сахар или ванилин (1 пакетик),
- сода (1 ч.л.),
- столовый или яблочный уксус (1 ст.л.).



Для нежной творожной начинки:

- творог (чем больше жирность, тем вкуснее получится пирог) – 600 – 700 г,
- яйца (6 шт.),
- сахарный песок (1 стакан),
- ванильный сахар или ванилин (1 пакетик).

Приготовление королевской ватрушки

Приступаем к приготовлению королевской ватрушки согласно рецепту:

1. Начнем с теста. Просейте в миску муку. Просеивать муку необходимо, чтобы она «обогащалась» кислородом, была однородной, без комочков. В муку нарежьте размягченное масло/маргарин. Тщательно вымешивайте тесто, добавив в него соду, гашенную уксусом и ванильный сахар. Кстати, если у Вас не окажется уксуса, Вы можете вместо него использовать сок лимона.
2. Вымешивайте до тех пор, пока у Вас не получится эластичное тесто для ватрушки, которое нужно будет разделить на два колобочка. Отправьте «колобки» на пару часиков в морозильник.
3. Творожная начинка для королевской ватрушки готовится следующим образом: разбейте яйца и взбивайте их с сахаром в кухонном комбайне, постепенно добавляя творог и ванильный сахар.
4. Включите духовку, пусть она разогревается до 180 С, а Вы в это время достаньте охлажденные колобочки. Форму для выпечки (лучше со съемными краями) смажьте сливочным маслом. Натрите первый колобочек на крупной терке, аккуратно выстелите дно и стенки формы. Затем залейте творожную начинку, имеющую консистенцию питьевого йогурта. А второй колобочек натрите сверху пирога.
5. Поставьте королевскую ватрушку в духовку. Выпекайте до ароматного запаха и приятного золотистого цвета примерно в течение 1-1,5 часов.!

Ленивые ватрушки



Ингредиенты:

- бублики сдобные 6 шт.
- пачка творога 250 г
- яйца 1-2 шт.
- сахар по вкусу
- ванильный сахар по вкусу
- сок 1/2 лайма
- молоко

Способ приготовления:



Бублики выложить в миску, залить молоком.



Творог размять, соединить с яйцами.



Всыпать песок и ванильный сахар.



Добавить сок лайма и хорошенько все перемешать. Если начинка получилась жидковатой, добавить 1 ст. л. крахмала.



Вынуть бублики из молока, промокнуть салфеткой. Выложить их на противень, застеленный пергаментом, смазанный маслом. В середину каждого бублика вылить творожную начинку. Поставить противень в разогретую до 180-200 градусов [духовку](#) . Запекать минут 20-30.



Выложить ватрушки на блюдо и подать к столу.

Ватрушки с яблоками

- Для теста:
- 2 1/2 ст. муки
- 200 г сл. масла
- 1 яйцо
- Мармелад яблочный

Отмерить 2 стакана муки, положить чайную ложку масла, 1 яйцо и влить воды от 1/2 до 3/4 стакана. Вымесить до гладкости и накрыть полотенцем. Раскатать лепешку толщиной в палец, положить на середину масло, загнуть края теста (край на край) так, чтобы масла не

было видно и тесто имело вид четырехугольника. Раскатать правильно вдоль, сложить втрое, раскатать снова вдоль (неровным концом поворачивать к себе). Сделать скалкой на поверхности теста два знака для памяти, и поставить в холодное место. Через 10 или 15 минут раскатать снова тесто подобным же способом 2 раза, сделать на тесте сверху 4 пометки и поставить в холодное место. Через 10 минут раскатать тесто еще 2 раза. Когда тесто будет готово, вымесить немного, раскатать толщиной в полпальца, вырезать из пласта столько кружочков, сколько предполагается сделать ватрушек. Положить на середину каждой ложку мармелада и ровно разгладить. Смазать края теста яйцом и защипать их так, чтобы ватрушка имела правильную круглую форму. Сложить на смоченный холодной водой лист, смазать сверху яйцом и проколоть середину ватрушки концом ножа в нескольких местах; поставить в горячую [духовку](#) и, когда края теста заколеруются, вынуть, сложить на блюдо.

Ватрушки по-сибирски



- 700-800 г опарного дрожжевого теста
- для начинки:
- 2 неполных стакана творога
- 2 яйца
- 60 г сахара
- 25 г пшеничной муки
- ванильный сахар
- соль по вкусу
- для теста:
- тесто:
- мука 800-1000 г
- дрожжи живые 1/2 пачки (50 г)
- молоко 2 1/2 стакана
- сахар 3 ст. л.
- соль щепотка
- 1 яйцо
- ванильный сахар
- растопленное сливочное масло 5 ст. л.

Приготовить опарное дрожжевое тесто. В емкость выложить дрожжи, залить 1/2 стакана теплого молока, всыпать 1 ст. л. сахара, перемешать, дать подойти. Молоко вылить в

кастрюлю , подогреть его на комфорке. масло растопить. Вылить масло в молоко, вбить 1 яйцо, положить сахар, ванильный сахар, соль - хорошенько, до пены взбить миксером. Муку просеять через сито. Аккуратно добавляем муку к тесту, поочередно всыпая небольшими порциями, размешиваем **миксером** . Как только тесто начнет липнуть к вилке миксера, начинаем мешать тесто руками. Тесто должно хорошо отходить от рук, но при этом оставаться нежным и легким. Самое главное не переборщить с мукой. Вытащить тесто из кастрюли, хорошенько помять его, помесить и покидать об стол. Взять другую, сухую **кастрюлю** , налить туда немного растительного масла. Тесто скатать в круг, обвалять в масле и положить в кастрюлю. Намочить полотенце холодной водой, хорошо отжать и накрыть кастрюлю, сверху закрыть крышкой. Поставить в темное теплое место, где нет сквозняков. Не рекомендуем ставить к печке - оно может слишком быстро подсохнуть. Я обычно закрываю тесто в старую дубленку и ставлю на пол. Периодически смотреть, опускать каждый раз как поднимется. Я делаю обычно 3-4 обминки. Если дрожжи свежие и тесто замешано правильно, на это уходит около часа. Вытаскивать тесто из **кастрюли** порциями. Приготовить начинку следующим образом. Творог протереть через сито, добавить сахар, сырое яйцо, слегка обжаренную на сухой сковороде муку, соль и ванильный сахар. Все продукты хорошо перемешать до получения однородной массы. Тесто раскатать в жгут, разрезать на 20 равных кусочков, скатать их в шарики и уложить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см друг от друга. Дать им расстояться в течение 12-15 минут, потом сделать доньшком стакана в каждом шарике углубление. Смазать края каждой подготовленной ватрушки яйцом, а в углубление ложкой ровным слоем выложить творожную начинку. Снова дать тесту немного расстояться (около 7-10 минут), поставить ватрушки в **духовку** , разогретую до 220-240 градусов, и выпекать до готовности. Готовые горячие ватрушки смазать по краям сливочным маслом.

Ванильные ватрушки

- 400 г пшеничной муки
- 2 ст. л. сахара
- 1 яйцо
- 250 г творога
- 3 яблока
- 8 ч. л. растительного масла
- 1 яичный желток
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1 ст. л. разрыхлителя для теста
- 1/3 ч. л. соли

Из 1/2 нормы протертого творога, яйца, масла растительного, муки, соли и разрыхлителя замесите тесто и выдержите его 15 минут на холоде. Очищенные яблоки нарежьте соломкой, соедините с оставшимся творогом и ванильным сахаром. Из теста сформируйте жгут, разделите его на 14 частей, скатайте каждую в виде шарика. Сделайте в них углубления, заполните начинкой. Тесто смажьте яичным желтком и выпекайте 35 минут при 200 градусах.

Птифуры "Шоколадные ватрушки"

- Масло сливочное 100 г
- Сахар 100 г
- Какао 50 г
- Мука 130 г
- Начинка:
- Шоколад 100 г
- Масло сл 1 ст. л
- Сахар 100 г
- Вода 2 ст. л
- Ванильный сахар 1 пакетик

Растереть растопленное масло с сахаром и какао, добавить муку, замесить тесто, раскатать колбасу, порезать её на ровные кусочки, скатать их в шарики, пальцами посередине каждого шарика сделать углубление. Разложить на смазанном листе и испечь в нежаркой [духовке](#) . Остудить печенье и заполнить углубления тёплым шоколадом. Приготовление начинки: разогреть шоколад на паровой бане, хорошо растереть с маслом, положить ванильный сахар. Сахар с водой кипятить 2-3 мин и, не давая остыть, тонкой струйкой влить в шоколад. Заполнить печенье горячей массой.



Королевская ватрушка



Ленивые ватрушки с орехами



Ватрушка с ягодами



Картофельные ватрушки «Подсолнухи»



Чешские ватрушки



Ватрушки с грибами и картошкой



Белена, ленивые ватрушки



Ватрушки с картофельным пюре



Ватрушки с творогом из пресного теста.



Королевская ватрушка



Ватрушки картофельные