





АНДРЕА ГАЛЛИ

PANE E SALAME

ДОМАШНИЕ ХЛЕБ, КОЛБАСА, СЫР

СВОИМИ РУКАМИ ДЛЯ СВОЕЙ СЕМЬИ







ANDREA GALLI

АНДРЕА ГАЛЛИ

Приятного аппетита!
Buon appetito!
С любовью! Con amore!
Андреа



PANE E SALAME

АНДРЕА ГАЛЛИ

ДОМАШНИЕ ХЛЕБ, КОЛБАСА, СЫР

СВОИМИ РУКАМИ ДЛЯ СВОЕЙ СЕМЬИ

хлеб•соль
Москва 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Слово автора 8

ВСТУПИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ. О ХЛЕБЕ И КОЛБАСЕ

ХЛЕБ И ЕГО КОМПОНЕНТЫ 12

ИСТОРИЯ ХЛЕБА 12
ВЫБОР МУКИ 14
ОСОБЕННОСТИ ДРОЖЖЕЙ 16
САХАР И СОЛОД В ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКЕ 18
СОВЕТЫ ПРИ ВЫБОРЕ СОЛИ И ВОДЫ 20
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ДОБАВЛЕНИЮ ЖИРОВ И МАСЕЛ 21

КОЛБАСА И ЕЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 22

ОСОБЕННОСТИ И ИСТОРИЯ СВИНИНЫ 22
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ 25
В ЦЕЛОМ ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ САЛЯМИ ВЫГЛЯДИТ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ 26
ПИЩЕВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОЛБАС 29

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ. РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ. РЕЦЕПТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКВАСОК 34

КЛАССИЧЕСКАЯ ЯБЛОЧНАЯ ЗАКВАСКА 36
ЯБЛОЧНАЯ ЗАКВАСКА ЛИКОЛИТ 36
АПУЛИЙСКИЙ ХЛЕБ 39
ХЛЕБ С КУКУРУЗНОЙ МУКОЙ 39
ХЛЕБ 7 ЗЛАКОВ 40
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ 40
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ 40
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ 41
ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ И ГРЕЧИШНОЙ МУКИ 41
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ОПАРЕ 43

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ 43
ХЛЕБ С ИЗЮМОМ 44
ХЛЕБ ЧАБАТТА 45
СЫРНЫЙ ХЛЕБ 46
ФОКАЧЧА 46
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ 47
ПИЦЦА РИМСКАЯ 47
СДОБНАЯ БУЛКА БРИОШЬ 48
ЛЕПЕШКА ПЬЯДИНА 49
ПЫШНЫЕ БУЛОЧКИ НА МОЛОКЕ 49
ПЫШНЫЕ ЦЕЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ НА МОЛОКЕ 50
БУЛОЧКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ И ХОТ-ДОГОВ 50
КРЕКЕРЫ С ДОБАВКАМИ 52
ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ ГРИССИНИ 52

РЕЦЕПТЫ КОЛБАС И ВЫДЕРЖАННОГО МЯСА 56
СЫРОВЯЛЕНАЯ ВЕТЧИНА ПРОШУТТО 58
КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА 60
КОПЧЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА 61
РУЛЕТ ПОРКЕТТА ИЗ СВИНИНЫ 62
СЫРОВЯЛЕНЫЕ СВИНЫЕ ЩЕКИ ГУАНЧАЛЕ И ГРУДИНКА ПАНЧЕТТА 62
СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСЫ КУЛАТЕЛЛО И ФЬОККО 64
СЫРОВЯЛЕНАЯ ФАБРИАНСКАЯ КОЛБАСА 65
СЫРОВЯЛЕНАЯ ОСТРАЯ КОЛБАСА (ОСТРАЯ САЛЯМИ) 66
СЫРОВЯЛЕНАЯ КОЛБАСА С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ (САЛЯМИ) 66
ВАРЕНАЯ КОЛБАСА МОРТАДЕЛЛА 68
ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА 70
КОЛБАСА КОППА ИЗ ЦЕЛЬНОЙ СВИНОЙ ШЕЙКИ 70
КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ 71
ВАРЕНАЯ КОЛБАСА КОТЕКИНО 71
КОЛБАСКИ ИЗ ЯГНЯТИНЫ 74
ОСТРЫЕ ГОВЯЖЬИ КОЛБАСКИ 74
КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ 74
КОЛБАСКИ ИЗ ИНДЕЙКИ 75
КОЛБАСКИ УТИНЫЕ 75
КОЛБАСКИ ИЗ СВИНИНЫ 76
ТОПЛЕНОЕ СВИНОЕ САЛО 76
КОЛБАСКИ ПОД ТОПЛЕНЫМ СВИНЫМ САЛОМ 79
ШКУРКА СВИНАЯ 79
ГРУДКА ИНДЕЙКИ В МЕДУ 79

РЕЦЕПТЫ НА ОСНОВЕ ГОТОВЫХ ХЛЕБОВ И КОЛБАС. ЗАПРАВКИ И СОУСЫ 80
КОНФИТЮР ИЗ ГРУШ 80
СОЕВЫЙ СИРОП 80
СОУС ИЗ ШПРОТ 81
ВИШНЕВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ СИРОП 81
СОУС ПЕСТО ИЗ РУКОЛЫ 81
СОУС ГУАКАМОЛЕ 82
СОУС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ 82
ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ 82
СЫРНЫЙ КРЕМ 83
ТОМАТНЫЙ СОУС 83
ГОРЧИЧНЫЙ СОУС 83
ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС 84
УВАРЕННОЕ ВИНО 84
ЗАСАХАРЕННЫЙ ЛУК 84
ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С РОЗМАРИНОМ 85
ОСТРЫЙ СОУС 85
КУРИНЫЙ БУЛЬОН 86
СВИНОЙ БУЛЬОН 86
ВЯЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ В МАСЛЕ 87
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ 87

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ 88
БЕЛЫЕ ГРИБЫ В МАСЛЕ 88
СВИНОЙ ХОЛОДЕЦ ТЕРРИНА С ОЛИВКАМИ 89
САЛАТ С РУЛЕТОМ ПОРКЕТТА ИЗ СВИНИНЫ
ПОД СОУСОМ ПЕСТО И ВИШНЕВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СИРОПОМ 90
ИНДЕЙКА В СОУСЕ ИЗ ШПРОТ 90
ФРУКТОВО-ОВОЩНОЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ В МЕДУ 92
КРЕКЕРЫ С КОЛБАСОЙ КОППА И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ 92
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С СЫРОМ
МОЦЦАРЕЛЛА И СЫРОВЯЛЕНОЙ ОСТРОЙ КОЛБАСОЙ 94
ПИРОЖКИ С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ 97
НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ 97–98
БОЛЬШОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ ИЗ КОЛБАСОК НА ГРИЛЕ С КАРТОШКОЙ В БЕКОНЕ 99
ИТАЛЬЯНСКИЕ ПИРОЖКИ ПАНЦЕРОТТИ С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ 100
ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ ГРИССИНИ С ГРУДИНКОЙ И АРТИШОКАМИ 101

СУПЫ И ВТОРЫЕ БЛЮДА 102
ФАСОЛЕВЫЙ СУП С КОЛБАСКАМИ И ХРУСТЯЩЕЙ СВИНОЙ ШКУРКОЙ 102
БОРЩ С КОПЧЕНЫМИ СВИНЫМИ РЕБРЫШКАМИ 104

СУП С САВОЙСКОЙ КАПУСТОЙ, КОЛБАСОЙ КОТЕКИНО И БЕКОНОМ 106
ЛАПША ПАССАТЕЛЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 107
РУЛЕТИКИ КАННЕЛЛОНИ С ВЕТЧИНОЙ ПРОШУТТО
И СЫРОМ МОЦЦАРЕЛЛА ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ 108
ПИКАНТНАЯ ПИЦЦА 110
ПАСТА ПЕННЕ С КОЛБАСКАМИ, ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ И ПАРМЕЗАНОМ 110
СПАГЕТТИ С СОУСОМ КАРБОНАРА 113

ХЛЕБ И КОЛБАСА. БУТЕРБРОДЫ, ГАМБУРГЕРЫ, БУЛОЧКИ 114
ХЛЕБ С ФАБРИАНСКОЙ КОЛБАСОЙ И ОСТРЫМ СОУСОМ 114
ХЛЕБ, ВЕТЧИНА ПРОШУТТО И МОЦЦАРЕЛЛА ФЬОР ДИ ЛАТТЕ 114
ХЛЕБ ЧАБАТТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ЖАРЕНЫМ ЯЙЦОМ И БЕКОНОМ 116
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
С РОЗМАРИНОМ, КОЛБАСОЙ КОТЕКИНО И УВАРЕННЫМ ВИНОМ 116
ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ И ГРЕЧИШНОЙ МУКИ С КОЛБАСОЙ МОРТАДЕЛЛА
И СЫРНЫМ КРЕМОМ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ 117
ХЛЕБ 7 ЗЛАКОВ, СЫР БУРРАТА, ПОМИДОРЫ И АНЧОУСЫ 118
БРУСКЕТТА (ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ) С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ 118
ЛЕПЕШКА ПЬЯДИНА С ВЕТЧИНОЙ, РУКОЛОЙ И ПОМИДОРОМ 120
ЛЕПЕШКА ПЬЯДИНА СО СВИНЫМИ КОЛБАСКАМИ,
ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ, ШПИНАТОМ И МОЦЦАРЕЛЛОЙ 120
СЫРНЫЙ ХЛЕБ С НАЧИНКОЙ 122
ГАМБУРГЕР С ОСТРЫМИ ГОВЯЖЬИМИ КОЛБАСКАМИ 124
ГАМБУРГЕР С КУРИНЫМИ КОЛБАСКАМИ 124
БУЛКА БРИОШЬ, ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И КОНФИТЮР ИЗ ГРУШ 126
БУЛОЧКИ С ОЛИВКАМИ И КОЛБАСОЙ КУЛАТЕЛЛО 127
БУЛОЧКИ НА МОЛОКЕ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ
ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ И СОЕВЫМ СИРОПОМ 128

ДОМАШНИЙ СЫР 129
СЫР БУРРАТА 129
МОЦЦАРЕЛЛА ФЬОР ДИ ЛАТТЕ 130
МАСКАРПОНЕ 132
ДЕСЕРТ ОТ ШЕФА — ПА́НЕМИ-СУ! 132

ПРИЛОЖЕНИЕ 134
СООТНОШЕНИЕ МЕР ВЕСА 134
ГЛОССАРИЙ 135
РАЗДЕЛКА СВИНОЙ ТУШИ 138

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 140

БЛАГОДАРНОСТИ 142

La parola dell'autore



Scrivo questo libro, perché ho voglia di dividere con voi, quanto ho appreso nella preparazione di pane, lievitati e di carni stagionate e insaccate. Negli ultimi anni oltre a svolgere il mio lavoro di chef, ho nel tempo libero approfondito con periodi di stage in Italia, in panetterie, pizzerie e laboratori, salumeri, tecniche, segreti, trucchi come preparare un buon lievito e un buon salume in casa, o nel mio caso, al ristorante. Qui di seguito avremmo ricette, fotografie e alcuni piccoli accorgimenti che dovremmo tenere in considerazione prima di iniziare a lavorare. Ovviamente, gli ingredienti sono i protagonisti assoluti in cucina e anche in questo caso giocano un ruolo importantissimo. Le macchine, attrezzature e forni aiutano ad ottenere dei risultati migliori. Cominciamo a lavorare insieme...

Слово автора

Написанию этой книги послужило мое желание разделить с вами свои знания о приготовлении хлеба, заквасок, вяленого мяса и колбасных изделий. В последние годы помимо своей основной работы в качестве шеф-повара, в свое свободное время и в периоды стажировки в Италии в различных хлебопекарнях, пиццериях и цехах я углублял свои знания, открывал новые техники, секреты и хитрости для того, чтобы сделать хорошую домашнюю закваску и колбасу для себя, ну или, в моем случае, для ресторана. У нас здесь найдутся рецепты, фотографии и некоторые советы, которые нужно учитывать перед началом работы. Естественно, ингредиенты являются главными составляющими на кухне, и в этом случае играют важнейшую роль. Приборы, оборудование и печи помогают нам достичь наилучших результатов. Приступим к работе вместе...



ВИД ГОРОДА ОСТРА. ЦЕНТРАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ



Андреа Галли родом из местечка Остра, Италия.

Вступительная часть

О хлебе и колбасе



Хлеб и его компоненты

История хлеба

Хлеб – это пищевой продукт, который получают путем закваски из смеси муки, воды и различных приправ, а затем выпекают в духовке или печи. В средиземноморской традиционной кулинарии хлеб занимает основополагающее место в продовольствии, и нередко само слово подразумевает основную пищу.

Истоки зарождения хлеба уходят корнями в далёкий новокаменный век, или период неолита, главной особенностью которого является переход от принципов охоты, рыболовства и собирательства к земледелию, скотоводству и появлению орудий труда и оружия.

Именно в этот период предпринимались первые попытки выращивания злаков. Зерна перетирали двумя камнями, и полученная таким образом мука смешивалась с водой для приготовления очень питательной сырой каши. Остается только догадываться, какое удивление испытали люди, когда впервые приготовили такую кашицу на горячих камнях и получили продукт чуть жестче, но, безусловно, намного вкуснее!

Исторические свидетельства говорят о том, что первыми пекарями в истории стали египтяне, им мы обязаны строительством сводчатой печи для выпечки хлеба и также наблюдением, что если оставить тесто на некоторые время, оно становится более мягким и ароматным после приготовления: они открыли естественную закваску!

Грекам нужно отдать должное за улучшение хлеба путем добавления специй, молока и меда во многие разновидности хлеба. Именно они создали общественные печи для выпечки хлеба. Римляне охотно заимствовали и развили в своей империи общедоступность печей

для выпечки хлеба, а также объясняли правила их использования. В Средние века хлебное производство получило значительное развитие благодаря европейским пекарям, которые стали добавлять дрожжи.

Кстати, в небольших итальянских общинах в первые годы второй половины XX века все еще можно было встретить общественные печи в центре селения для приготовления хлеба. В те времена принято было делиться тестом, поскольку тесто замешивали из предыдущей расстойки, которую отбирали и хранили.



Выбор муки

В любом рецепте, куда добавляется мука, нужно уточнять, какой тип муки используется. Муку мы получаем путем измельчения злаков, как правило, это пшеница или кукуруза, но также ячмень, полба, рис, овес, рожь.

Наиболее важным свойством пшеничной муки является наличие двух белков, глиадин и глютен, которые при контакте с водой реагируют и преобразуются в клейковину, белковое вещество, которое связывает муку и воду, улучшая физические свойства теста, делая его эластичным и способным удерживать газы, которые образуются внутри него в виде пузырьков: в таком виде тесто имеет характерную губчатую консистенцию.

Какие же есть типы муки? Первое различие заключается в продукте, из которого его получают: мягкие сорта зерна и твердые.

Мягкие зерна придают муке белый цвет, она имеет порошкообразный вид и используется главным образом для кондитерских изделий и выпечки хлеба.

В итальянском законодательстве предусмотрена классификация муки из твердых сортов по количеству зольности, а именно минеральных веществ в муке по следующей схеме:

- тип 00 – зольность до 0,50%;
- тип 0 – зольность до 0,65%;
- тип 1 – зольность до 0,80%;
- тип 2 – зольность до 0,95%;
- мука грубого помола – зольность до 1,40–1,70%, количество, которое также содержат отруби.

Зольность – это остаток, который остается после того, как муку доводят до очень высокой температуры, практически сжигая. Конечно же, это не зола, а минеральные соли, безвредные для здоровья человека, однако по их количеству в муке и помолу разделяются типы муки. Классификации «грубый помол», «2», «1», «0», «00» указывают на то, от какой части зерна пшеницы была получена мука, поэтому если мука грубого помола, то используют целое зерно, включая отруби (оболочка коричневого цвета); в случае «2» помол будет немного более мелким, также используют цельное зерно, но без отрубей; для «1» помол еще мельче, для которого берут мелкие отруби (первый слой из трех, из которых состоит зерно), и так добираются до помола типа 00, который содержит ядро зерна, самую нежную часть, богатую глютеном и сахаром.

Муку помола типа 2 и 1 теперь мало кто использует и не все производят: из такого помола хлеб получается очень тяжелый, слишком плотной консистенции, поскольку не содержит ядро зерна. Большинству людей такой хлеб не нравится. Мука типа 0 чаще всего используется в промышленной выпечке хлебобулочных изделий.

Для пшеницы из твердых сортов процесс обработки немного отличается: внешняя оболочка зерна ценности не имеет и отсеивается в корм животным, а остальная часть зерна измельчается, затем просеивается через сито, и таким образом получают первый помол – семола (semola) или вторичный помол – римачината (rimacinata).

Твердые зерна придают муке желтоватый цвет, она становится более зернистой и используется для макаронных изделий и некоторых видов хлеба, на которых указывается, что эти изделия сделаны из «твердых сортов пшеницы» (semolato / semolato di grano duro).

Основные вещества, из которых состоит мука, – это ферменты, сахар, белки и минеральные соли.

- **Ферменты** важны для производства хлеба и разделяются на амилазы и протеазы: первый фермент объединяет крахмал в муке и производит основной элемент для брожения, второй фермент важен для клейковины и делает тесто более эластичным.
- **Сахар** используется для подпитки дрожжей, и с его добавлением дрожжи быстрее растут.
- **Белки** могут быть растворимыми и нерастворимыми: наиболее важными являются глиадин и глютен, которые соединяются вместе во время замеса и образуют клейковину.
- **Минеральные соли** являются важными питательными веществами для человеческого организма и отвечают за различные химические функции в организме.

В зависимости от того, сколько клейковины содержит мука, тесто при контакте с водой будет более или менее эластичным и устойчивым и по-разному отреагирует на дрожжи.

Этот параметр называют силой муки и указывают показателем «W», но только на упаковках для промышленных целей, а не для общего пользования.

Чем выше сила муки, или параметр W, тем выше содержание клейковины. Основываясь на этом измерении, мука классифицируется как «слабая» или «сильная»:

- **Слабая** (до 170 W) – мука для вафель, печенья, хлебных палочек, небольшой выпечки; поглощает около 50% своего веса в воде.
- **Средняя** (от 180 до 260 W) – мука для дрожжевого теста, требуется среднее количество воды, подходит для французского хлеба или пиццы; поглощает от 55 до 65% своего веса в воде и наиболее часто встречается в пиццериях.
- **Сильная** (от 280 до 350 W) – мука для дрожжевого теста, количества воды требуется больше обычного, подходит для изделий таких, как ром-баба, булочки, выпечка и пицца, поглощает от 65 до 75% своего веса в воде.
- **Особо сильная** (более 350 W), встречается под названием манитоба, мука из специальных злаков, в основном из американских и канадских, используется для укрепления слабой муки или для сложного теста, требующего долгой расстойки; поглощает до 90% своего веса в воде.

Поскольку на упаковках муки для домашнего пользования фактор силы муки W не указывается, этот фактор можно отследить в таблице пищевой ценности. На самом деле, чем выше содержание белка, тем выше сила муки.

Конечно, в России будет довольно сложно найти муку именно с такими параметрами, четко разделяющими процент силы и зольности муки, но в крупных супермаркетах, ориентированных на европейскую или экопродукцию, такая мука уже долгое время продается. И тем не менее в моих рецептах я часто использую муку типа 00, а ее прямой российский аналог – это мука высшего сорта. Аналог особо сильной муки манитоба найти сложнее, и в этом случае необходимо ориентироваться на содержание белка в муке, как сказано ранее. И все же сильная мука продается не только в определенных супермаркетах, но и на некоторых хлебокомбинатах.

Особенности дрожжей

Задача дрожжей запустить процесс брожения за счет формирования пузырьков углекислого газа, что после выпечки придает хлебу губчатую структуру и мягкость.

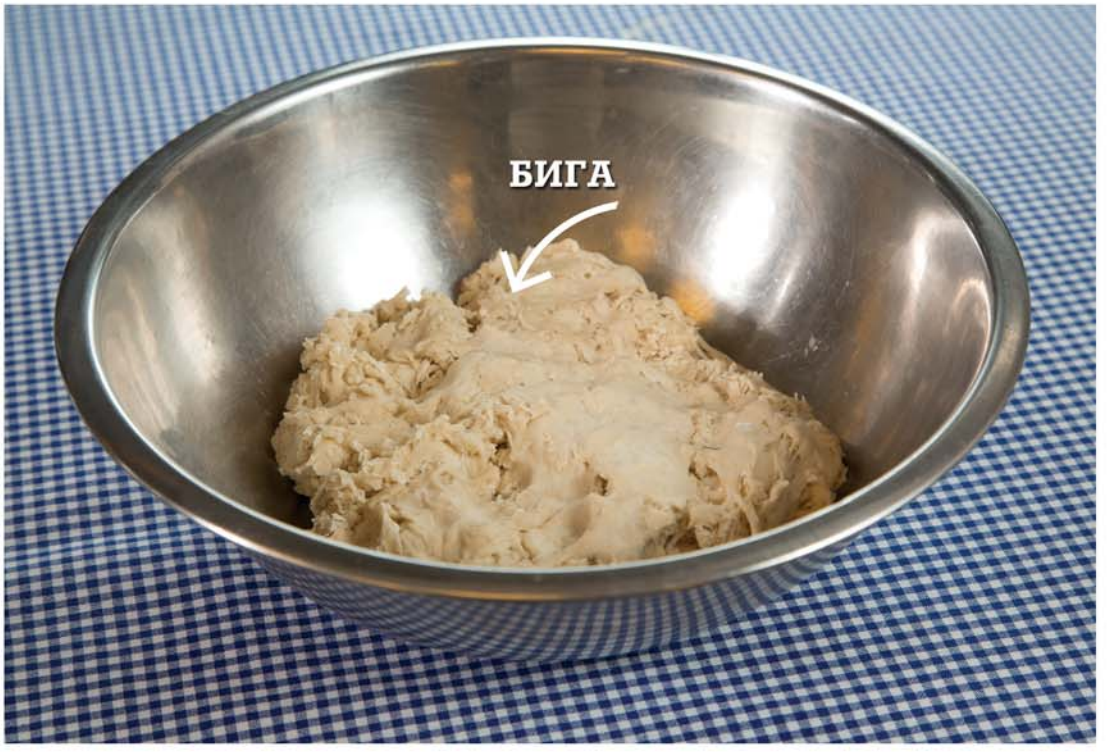
Дрожжи состоят из живых микроорганизмов, называемых сахаромицеты (вид грибков), или пекарские дрожжи, из бактерий (B-glutinis, B-subtilis и т. д.) и спор (организмы, подобные водорослям). Некоторая микрофлора образуется в тесте после того, как мука смешивается с водой в течение нескольких часов, и медленно размножается.

Сахаромицеты видоизменяются очень быстро, и при расстойке теста миллионы клеток в прессованных дрожжах поднимают тесто за пару часов. В естественных дрожжах тесто сначала растет, а во время приготовления – садится.

Можно использовать разные типы дрожжей:

- **Сухие** порошкообразные дрожжи, или обезвоженные дрожжи, чаще всего используются в очень жарких странах, где хранение свежих дрожжей практически невозможно. Их количества нужно примерно в два раза меньше, чем обычных дрожжей. Несмотря на некоторые указания на упаковках, сухие дрожжи также являются живыми, но без влаги в них. Их необходимо растворить в воде, добавив немного сахара или солода для подпитки. После замешивания теста нужно оставить замес для сбраживания и роста.
- **Свежие** дрожжи обычно продаются кусками. Таких дрожжей требуется больше, чем сухих, потому что 70% свежих дрожжей состоят из воды и также являются культурой сахаромицетов. И к тому же результат получается лучше из-за качества брожения. Мы советуем вам хранить свежие дрожжи в холодильнике до использования, так как при низкой температуре дрожжи не размножаются. Рост грибков начинается при температуре от 25 °C.
- **Хлебную закваску** можно хранить в холодильнике или в прохладном месте завернутой в хлопчатобумажную ткань или в стерильной стеклянной банке в течение 10–15 дней.


ОПАРА БИГА
ОПАРА ПОЛИШ
ЗАКВАСКА КЛАССИЧЕСКАЯ
ЛИКОЛИТ


БИГА

Сахар и солод в домашней выпечке

Сахар

Пищевая промышленность нас «подсадила» на сахар, приспосабливая наш вкус к разнообразным вкусным и сладким продуктам. Большое количество сахара в них перебивает желание пробовать другие продукты и к тому же искажает вкус остальных ингредиентов. Сахар содержится во всех упакованных продуктах, даже в тех, где такой, казалось бы, надобности нет.

Сахар – это чистая энергия сама по себе, и если не израсходовать сразу эту энергию, то она накапливается в виде жира в тканях, в венах и вокруг печени. Чрезмерное и продолжительное потребление сахара может привести к диабету, кариесу и другим неприятным последствиям.

Помимо большого количества калорий, которые поступают в организм, сахар наносит ущерб изделиям, которые богаты другими ценными питательными веществами, а не только сахаром.

Сахар получают путем сложной серии обработок сахарного тростника или сахарной свеклы (от очистки известью до обработки серой для обесцвечивания сиропа и до окрашивания ультрамариновым синим цветом, чтобы устранить желтоватый оттенок!). Добавление коричневого сахара в пищу также не приносит особой пользы, пусть и меньше вреда, так как и коричневый сахар подвергается различным способам промышленной переработки, которая дает нам ложный и вредный продукт.

Поэтому рекомендуется, по возможности, использовать натуральные подсластители, такие как мед или кленовый сироп. В выпечке это возможно, так как любой сахар приводит к активации дрожжей.

Солод

Солод, полученный из намоченных и пророщенных семян злаков, последующей сушки и измельчения ячменя, содержит очень важный фермент в хлебопечении, или полезную «добавку» – это диастаза, фермент, способный напрямую трансформировать крахмал муки в сахар, который подпитывает дрожжи напрямую при брожении. Кроме того, при добавлении солода на хлебе образуется хрустящая, равномерная, золотистая корочка, и такой хлеб обладает более высокой питательной ценностью.

Функция солода помимо улучшения качества хлеба и цвета корки – это обеспечение постоянной подпитки дрожжей во время закваски. Качество солода выше, если выше содержание амилазы, и это ячменный солод в концентрированном растворе, или патока, который по виду напоминает мед, но темнее, и добавляется к тесту в соотношении 0,5–1%.



ОСТРА — РОДНОЙ ГОРОД АНДРЕА ГАЛЛИ

Советы при выборе соли и воды

Соль

Традиционным советом на кухне вообще, а не только для приготовления хлеба, является использование крупной морской соли.

Практически любую коммерческую соль получают при помощи серии технологических промывок, которые существенно снижают содержание важных элементов в соли, оставляя только губительный хлорид натрия.

Поэтому очень полезным советом станет замена коммерческой соли на крупную, цельную морскую соль (ее без проблем можно найти в органических магазинах, в крупинках или мелкого помола), которая приносят организму необходимое количество микроэлементов для нормальной работы в целом.

Мой важный совет – это добавление соли в конце замеса теста, чтобы не допустить остановку сбраживания, так как соль обладает мощным антибактериальным действием и погубит сахаромицеты.

Соль также благотворно влияет на само тесто: она служит как антибактериальное средство против чрезмерного роста бактерий, делает тесто более эластичным, и корка теста получается более хрустящей. Если вдруг случайно пересолили тесто, то можно это исправить, добавив молоко.

Среднее ежедневное потребление соли не должно превышать 5 граммов, и в таком случае соль не несет в себе риска снижения эластичности сосудов и задержки воды в организме, что приводит к опасным последствиям для почек, сердечно-сосудистой системы и пр.

Естественно, что лимит в 5 граммов – это не только то количество, которым можно посолить блюдо, но и то количество, которое скрыто в промышленных пищевых продуктах. Придерживаюсь того, что повседневная еда должна иметь естественный вкус, но иногда можно украсить стол некоторыми солениями.

Вода

Для хорошего замеса не советуем использовать водопроводную воду, поскольку она обязательно содержит хлор, от которого дрожжи погибнут. Лучше использовать воду из природных источников.

Рекомендации по добавлению жиров и масел

Жиры, если их добавлять в ограниченных количествах (не более 30% в соотношении с мукой), улучшают вкус, делая тесто более податливым и продлевая свежесть. Однако они замедляют процесс брожения, и если добавить слишком большое количество, то дезактивируют дрожжи вовсе.

Поэтому, если в вашем рецепте тесто требует добавления сахара и жиров, то стоит вводить жиры последовательно, после очередной расстойки и роста теста. Особенно поэтапное добавление масла важно в тесте для домашней пиццы, которая запекается в духовке. Время приготовления в домашних условиях дольше, чем в пиццерии, и поэтому есть риск передержать тесто и получить сухую пиццу. В этом случае использование масла может помочь улучшить результат, поскольку его водонепроницаемые свойства замедляют испарение жидкости.





Колбаса и ее характеристики

Особенности и история свинины

Свинина использовалась с незапамятных времен и всегда ценилась человеком. В Италии использование свиного мяса, особенно засоленного или переработанного в колбасы, также уходит глубоко в историю. Первоначально домашний скот разводили исключительно для нужд одной семьи или деревни. Только во времена этрусков стали постепенно разводить скот для торговли.

В римские времена постепенно проявлялся интерес к задней части тушки свинины; требования к сырью и к методам обработки предъявлялись все выше. После начала великого переселения народов и вторжения варваров свинина находит свою нишу среди важнейших источников питания в деревнях, и изготавливают ее уже в виде колбас и копченостей. Окорок прошутто, лопатка и грудинка становятся даже денежной валютой.

В Средние века леса и пастбища признавались годными в соответствии с их способностью вместить и прокормить стада свиней.

На протяжении веков свиноводство и потребление продуктов из свинины набирало обороты и повышало стандарты, и начиная с эпохи Возрождения, во время которого зарождается кулинарное искусство, свинина подается на самых роскошных пирах. В XIX веке появляются первые торговые производства и первые колбасные магазины.





В Италии между XII и XVII веками повышается спрос на рабочие места, связанные с переработкой свинины. В то время одним из главных ремесел был убой, разделка свиней и изготовление различных изделий из свинины. Слава мастеров колбасного производства распространялась далеко за пределы папского государства. Однако их ремесло было сезонным, поскольку свиней забивали только раз в году, и тогда еще способов длительного хранения свежего мяса не знали. Мастера уезжали из своих городов (в основном города Норча, Каша, Флоренция и Рим) в начале октября, возвращались к концу марта и приступали к рутиной работе по продаже соломы или предметов садоводства.

Ремесло мясника ценилось неизменно высоко до конца Второй мировой войны. Сегодня наследие прошлых мастеров перешло в руки пищевой промышленности с последующей переработкой, но истинные ценители кулинарных традиций всегда готовы вернуться к исконным рецептам и предложить свой домашний продукт. Однако многие продукты остаются на страже традиций многие века. Как, например, целая свиная нога прошутто давно стала визитной карточкой Италии, традиционно нарезаемая тончайшими прозрачными ломтиками в сочетании с дыней или иными ароматными фруктами и овощами.

Особенности производства колбасных изделий в домашних условиях

Колбасы всегда играли важную роль на кухне. Они были и остаются частью этногастрономического туризма, а также частью повседневной жизни среди людей, которые придерживаются домашнего органического питания. Колбасы также являются частью вековых традиций, и вкусы и рецепты колбас отличались по зонам и коммунам, где каждое селение чтило свои кулинарные традиции и представляло колбасы, присущие только им. Для нас для всех колбасы в первую очередь – это продукт праздничного застолья. Ни один пикник, торжество, день рождения или простые посиделки с друзьями не обходятся без колбас. Как много вкуса и радости в одном простом сюжете – ароматная колбасная нарезка, аккуратно разложенная на тарелочке!

Сыровяленая колбаса салями – это продукт, присущий в основном итальянской гастрономии, и в зависимости от территории рецепты и вкусы могут отличаться. Согласно действующему законодательству, изделие «салями» обязательно должно сопровождаться указанием состава фарша с перечислением всех видов мяса, даже если его добавлено незначительное количество. Салями может содержать мясо птицы, баранины, конины, оленины и субпродукты (в особенности печень), также кровь и т.д.

Даже натуральная оболочка, которая традиционно является свиной, может быть и от других животных: от овец, КРС и лошадей. Синтетическая оболочка изготавливается из целлюлозы. А вот шпик, который добавляют в салями или колбасы, всегда свиной.

Итак, идеальные колбасы должны быть синонимом чистого мяса или мясного фарша в оболочке. В фарш часто поступают и субпродукты в перемолотом или нарезанном виде. Колбасы могут подвергаться различной обработке, но основная идея колбас – это способ хранить мясо как можно дольше.

Основными способами обработки, применяемыми для производства колбас, являются:

1. Обезвоживание мясного фарша.

2. Копчение или выдержка и легкая ферментация внутри.

3. Засол – использование повышенного количества хлорида натрия (пищевая соль).

4. Использование повышенного количества насыщенных жиров.

5. Добавление специй, пряностей и других ингредиентов (перец, красное вино, выжатый чеснок, семена фенхеля, иногда острый стручковый перец или мускатный цвет (мякоть, обволакивающая мускатный орех).

6. Выжимка воздуха (внутри, чтобы выгнать пузырьки, а снаружи из-за действия оболочки).

7. Покрытие оболочки съедобными культурами грибков.

8. В промышленных колбасах возможно добавление молочного порошка, декстрозы, нитритов и нитратов.

Хотел бы отметить, что изготовление колбасных изделий – довольно сложно передаваемая традиция, так как с каждым поколением традиционный рецепт подвергается некоторым корректировкам со стороны хранителя традиций. Кроме того, салями изготавливаются из сырых мясных продуктов и, следовательно, являются скоропортящимся продуктом, поэтому требуется длительная выдержка. Малейшая ошибка в производственном цикле может привести к порче всей партии выдержанных колбас.

Для изготовления чесночной салями необходимо наличие следующих ингредиентов: полужирная свинина (крупными или мелкими кусками, но без костей, сухожилий, хрящей и шкурки, или фарш), шпик (с лопаточной части, кусочками или перемолотый), узкая натуральная свиная оболочка (очищенная и обработанная уксусом, лучше брать в мясном отделе), красное вино (крепкое, сухое), соль, черный перец (горошком или молотый) и чеснок.

Оборудование и приборы для производства салями: стальной стол, доска разделочная, большой контейнер для фарша, маленький контейнер для выжимки чеснока в вино, нож разделочный (очень острый), ручной шприц для набивки, бечевка для перевязки, иголка или булавка. Помещения для производства, сушки и выдержки салями: цех / кухня для фарша и набивки, комната для сушки и комната для созревания и выдержки изделий.

В целом процесс изготовления салями выглядит следующим образом

1. Обработка оборудования и помещений перед работой (за неимением подходящего цеха).

2. Подготовка ингредиентов: если уже не в виде фарша, то необходимо нарезать мясо на мелкие кусочки, нарезать мелко шпик, натереть чеснок на терке; измельчить половину черного перца; отлить необходимое количество вина; взвесить соль.

3. В контейнере для фарша или на стальном столе смешать мясо, шпик, перец и соль.

4. Перелить вино в маленький контейнер.

5. В другой посуде раздавить чеснок, так чтобы вышел сок, протереть чеснок несколько раз и добавить вина, затем хорошо перемешать, так чтобы свежий сок чеснока растворился в вине.

6. Добавить вино в фарш.

7. Оставить фарш для салями отдыхать и при возможности попробовать полученный фарш, чтобы убедиться в достаточности вкуса.

8. Подготовить шприц для набивки.

9. Набить фарш в шприц и сформировать небольшие салями (20 см в длину) – особое внимание уделите пузырькам воздуха внутри оболочки – их оставлять нельзя, так как из-за пузырьков возможна порча продукта при выдерживании. Готовое салями плотно завязать с обеих сторон.





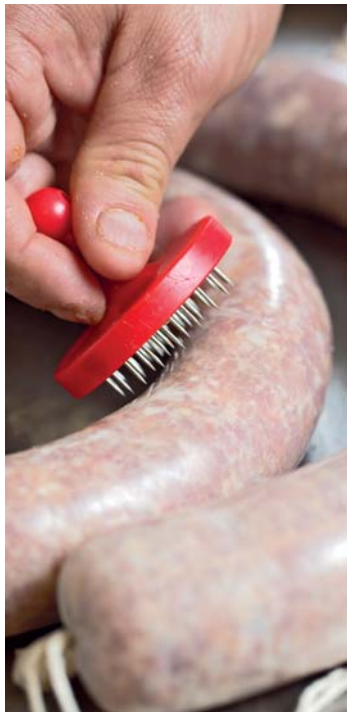













SALAME
P. 13.03

10. Проколоть салями иголкой или булавкой (чтобы лишняя жидкость ушла на первой стадии сушки).

11. Посолить салями снаружи.

12. Подвесить их в комнате для сушки при комнатной температуре (около 20 °C) и вдали от окон примерно на 7 дней.

13. Как только салями подсохнет, перевесить в темную комнату для выдержки при прохладной температуре (около 10 °C) примерно на 8–16 недель.

Важно знать: влажность воздуха для более крупных вяленых колбас не должна быть слишком низкой как на этапе сушки, так и на этапе выдержки, поскольку чрезмерно быстрая потеря влаги на начальном этапе повлияет на сушку оболочки, а вот внутри салями не просушится должным образом. При необходимости лучше смочить оболочку салями водой.

Немногие знают, что созревание и выдержка салями определяется внутренней ферментацией некоторых микроорганизмов и ростом белой плесени на оболочке. Выдерживаемая вяленая колбаса – это живая еда, и отношение к ней должно быть соответствующее: как к вину и сыру. В равной степени колбасные изделия во время созревания могут повести себя по-разному, что требует постоянного наблюдения и буквально диалога между изделием и изготовителем. Одним из полезных секретов производства является добавление небольшого кусочка выдержанной готовой салями (прошлогодней) в свежеприготовленную для активации правильной ферментации.

Пищевые характеристики колбас

Вяленая колбаса салями – это высококалорийный продукт с высоким содержанием триглицеридов (особо насыщенных), холестерина и хлорида натрия (пищевая соль). Таким образом, салями не подходит людям, соблюдающим диету для снижения веса. Также салями не подходит людям, у которых повышенный уровень холестерина и давления.

Салями – это сыровяленый продукт и противопоказан беременным женщинам из-за риска заражения паразитами и токсинами; кроме того, промышленные мясные продукты содержат нитриты и нитраты, молекулы, которые при взаимодействии с аминами, присутствующими в мясе, образуют канцерогенные нитрозамины.

Опять же, что касается промышленных салями, не стоит забывать, что они могут содержать сухое молоко, и не пригодны людям с непереносимостью лактозы.

Салями не являются «изделием этой эпохи», поскольку в древние времена мясо являлось источником энергии и насыщенного жира для выживания, а в нынешнее время, когда распространен более сидячий образ жизни среди населения, салями и прочие мясные деликатесы следует употреблять умеренно, небольшими порциями и по редкому случаю.

Однако салями является источником белков высокой биологической ценности, калия, железа, тиамина, рибофлавина и ниацина.



УЛОЧКА г. ОСТРА



Практическая часть

Рецепты и рекомендации


СЫРНЫЙ ХЛЕБ
БРИОШЬ
ХЛЕБ 7 ЗЛАКОВ
КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ


ПИЦЦА
АПУЛИЙСКИЙ ХЛЕБ
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ
КРЕКЕРЫ
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

Выпечка хлеба и мучных изделий

Рецепты хлебобулочных изделий и закваскок

Заранее хотел бы предупредить любителей домашней ароматной выпечки о том, что я стараюсь как можно больше облегчить работу с тестом. В своих рецептах и на своей кухне я отдаю предпочтение тестомешалкам для замеса теста, поскольку замес вручную – это в первую очередь долгий и к тому же тяжелый процесс. Поэтому в целях экономии времени я доверяю замес теста оборудованию и параллельно занимаюсь другими делами. Однако чувствовать тесто руками я очень люблю и, если есть время, с удовольствием замешиваю тесто сам. Например, тесто для пиццы или плоских хлебов типа фокачча замешивается вручную и совсем недолго.

В этой книге я предлагаю работать с тестомешалкой, но за неимением таковой замешивайте тесто вручную или миксером, придерживаясь указанного времени.

Также, следуя своим кулинарным привычкам, в этих рецептах я все-таки предлагаю поэкспериментировать с итальянской мукой, но вы также можете смело заменять муку типа 00 или муку средней силы на российскую муку высшего сорта. Муку особо сильную манитоба лучше найти в оригинале.

Особо хотел бы остановиться на закваскок для выпечки хлеба. В этой книге предлагаю поработать с яблочной закваской, которая придаст вашему хлебу неповторимый аромат и вкус. Хлеб становится более упругим и хранится намного дольше.

Здесь их два варианта – классическая и ликолит. Классическая закваска получается более плотная и требует больше времени, а ликолит – более жидкая и адаптирована для домашних условий. Если нет времени на работу с закваскими, вы смело можете использовать живые или сухие магазинные дрожжи. Рецепты этой книги содержат свежие пивные дрожжи, но вы можете сами решать, с какими работать. Так, например, если в рецепте содержатся только живые дрожжи, вы можете взять вдвое меньше сухих дрожжей, с которыми работать гораздо проще. Также можно заменять закваски из расчета вместо 100 г закваски – 10 г живых дрожжей или 5 г сухих. Но работать с закваской несложно, стоит раз попробовать, и вы снова и снова будете печь хлеб именно на закваске. К тому же чем дольше стоит закваска, тем она лучше. При постоянных подкормках закваска может храниться много лет.



РЕЦЕПТ

Классическая яблочная

ЗАКВАСКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл свежевыжатого яблочного сока
200 г особо сильной муки манитоба

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Замесить тесто из муки и яблочного сока, затем переложить замес в стеклянную миску, прикрыть плотной тряпкой и оставить при комнатной температуре на 4 дня. За это время образуется корочка на поверхности, ее нужно убрать, а полученную мягкую закваску под корочкой взвесить и добавить равное по весу количество муки и воды, равной половине веса муки.

Закваску и тесто нужно хорошо смешать, оставить для расстойки, прикрыв плотной тряпкой при комнатной температуре на сутки. На следующий день все действия повторить. Потребуется примерно 10 дней для подобных повторяющихся замесов и расстоек, до тех пор пока закваска не станет настолько сильной, чтобы поднять хлеб или иное изделие. После того как вы используете часть вашей закваски для замеса теста, храните закваску в холодильнике, завернутую плотной тряпкой и крепко завязанную.

РЕЦЕПТ

Яблочная закваска

ЛИКОЛИТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл яблочного сока
100 г особо сильной муки манитоба

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать сок и муку в стеклянной банке, оставить для сбраживания на 3 дня при комнатной температуре, прикрыв плотной тканью. После чего полученный продукт брожения нужно будет «подкармливать», т.е. подсыпать 300 г муки и доливать 300 г воды.

Такую подкормку повторять в течение трех дней, и через неделю полученные дрожжи можно использовать для выпечки хлеба, каждый день добавляя в равной степени муку и воду.






АПУЛИЙСКИЙ ХЛЕБ
ЧАБАТТА

АПУЛИЙСКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г особо сильной муки манитоба
250 г классической яблочной закваски (замену см. на стр 35)
30 г соли
700 мл холодной воды
10 г солода
5 г свежих пивных дрожжей
40 мл оливкового масла
500 г муки из твердых сортов пшеницы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В миску для замеса теста переложить все ингредиенты, кроме соли и масла. Замешивать тесто в тестомешалке в течение 5 минут, затем оставить для расстойки на 30 минут.

Через полчаса снова возобновить замес в тестомешалке на первой скорости в течение 20 минут. Добавить соль и оливковое масло и продолжить замес еще 5 минут на второй скорости.

Тесто из тестомешалки переложить на стол и несколько раз замесить тесто складками. Для этого тесто немного раскатать и края сложить к середине, немного помесить, раскатать и снова края сложить к середине, и так 4 раза. Таким образом, тесто впитывает больше воздуха, чем при расстойке, и при выпечке выделяется углекислый газ, который образует крупные пузырьки внутри хлеба.

Затем тесто переложить в миску, смазанную маслом, накрыть прозрачной пленкой и убрать в холодильник на 24 часа. Через сутки вынуть тесто из холодильника, выложить на стол и еще 4 раза замесить тесто складками. Разрезать тесто на необходимые части для булок. Сформировать небольшие булки и расфасовать по мискам, присыпанным мукой, и сделать сверху небольшой надрез. Оставить для расстойки на 3–4 часа при комнатной температуре, накрыть пленкой. Выложить булки на противень, опрокинув их из мисок, и выпекать при 200 °С в течение 30 минут в духовке при помощи пара*. Вынуть из духовки и дать остыть.

ХЛЕБ С КУКУРУЗНОЙ МУКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки типа 00
150 г кукурузной муки
4 г розмарина
20 г соли
10 г солода
250 мл воды
40 мл масла оливкового экстра
50 г свежих пивных дрожжей
2 г черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты переложить в чашу для замеса и вымешивать 15 минут. Оставить тесто отдохнуть на 30 минут, прикрыв пленкой. Нарезать тесто на куски по 300 г, сформировать булки или батоны, выложить на противень и выпекать при 200 °С в течение 20 минут при помощи пара. Вынуть из духовки, остудить и подать к столу.

* Для лучшей выпечки хлеба советуем выпекать все хлеба при помощи пара.

ХЛЕБ 7 ЗЛАКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки из мягкой пшеницы типа 00 (или высший сорт)
300 г муки «7 злаков»
50 мл оливкового масла
30 г сахара
25 г соли
360 мл воды
200 г яблочной закваски ликолит (замену см. на стр 35)
60 г свежих пивных дрожжей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты переложить в емкость аппарата для замеса теста, выбрать насадку в виде крюка, оставить тесто замешиваться на первой скорости в течение 15 минут. Вынуть тесто и оставить для расстойки на 30 минут, прикрыв пищевой пленкой.

Выложить тесто на стол, порезать на небольшие булки по 50 г каждая, сформировать хлеб и переложить на противень. Еще раз прикрыть все пленкой, и оставить для расстойки на 2 часа.

Выпекать в духовке при 180 °С в течение 15 минут при помощи пара. Вынуть из духовки, остудить, затем пробовать.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг белой пшеничной муки
400 г яблочной закваски ликолит (замену см. на стр 35)
40 мл масла оливкового экстра
40 г свежих пивных дрожжей
30 г соли
600 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить все ингредиенты, кроме соли и масла, в чашу для замеса и оставить замешиваться на первой скорости на 20 минут. Минут через 10 замеса добавить соль и масло. Тесто вынуть и оставить отдохнуть на 30 минут. Затем нарезать на куски по желанию и сформировать булки.

Переложить в формы и оставить на расстойку на 2 часа. Выпекать при 220 °С в течение 30 минут при помощи пара. Вынуть из духовки, остудить и использовать по назначению.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг муки типа 00 (или высший сорт)
60 г свежих пивных дрожжей
60 мл оливкового масла
24 г сахара
40 г соли
600 мл воды
500 г различных добавок, таких как жареный лук, оливки, маслины, вяленые помидоры, артишоки, грибы, бекон, сыр и пр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Замесить тесто так же, как и для вышеуказанного пшеничного хлеба, и через 15 минут замеса постепенно вводить добавки и замешивать еще 5 минут. Расстойка и выпечка, как для простого пшеничного хлеба.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

750 г муки из твердых сортов пшеницы
750 г муки средней силы 260 w (или высший сорт)
100 мл масла оливкового экстра
30 г соли
30 г сахара
60 г свежих пивных дрожжей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Собрать все ингредиенты в миску для замеса теста, кроме соли и масла. Замешивать тесто крюком на первой скорости в течение 20 минут, затем добавить соль и масло и оставить замешиваться еще на 5 минут на второй скорости. Переложить тесто в миску, накрыть пленкой и оставить отдохнуть на 30 минут.

Нарезать тесто по 300 г, сформировать булки, переложить на противень. Оставить тесто подниматься на 2 часа, накрыв пленкой. Выпекать в духовке при температуре 200 ºС в течение 30 минут при помощи пара, вынуть из духовки, остудить и использовать по назначению.

ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ И ГРЕЧИШНОЙ МУКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг пшеничной муки типа 00 средней силы (или высший сорт)
250 г гречишной муки
150 г цельнозерновой муки
400 г яблочной закваски ликолит
100 г меда
70 г соли
100 г свежих пивных дрожжей
100 мл масла оливкового экстра
1,2 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить все ингредиенты в чашу для замеса теста, выбрать насадку-тестомес и оставить замешиваться на первой скорости минут на 20. Вынуть из тестомешалки, накрыть пленкой и оставить тесто отдохнуть минут на 30. Нарезать тесто кусками по 300 граммов каждый, сформировать продолговатые булки, выложить их на противень и оставить тесто на 2 часа подниматься, также прикрыв пленкой. После чего выпекать при температуре 200 ºС в течение 25 минут при помощи пара. Вынуть из духовки, остудить и использовать по назначению.


ПШЕНИЧНЫЙ
ХЛЕБ
БОРОДИНСКИЙ
ХЛЕБ

РЕЦЕПТ

Пшеничный хлеб

НА ОПАРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для опары полиш (фото на с. 17):
500 мл воды
500 г муки
7 г свежих дрожжей или 100 г закваски

Для теста:
1 кг полученной опары
500 г муки из твердых сортов пшеницы
500 г пшеничной муки типа 00
15 г свежих дрожжей
30 г соли
500 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Замесить опару и оставить на расстойку при температуре 10 °С на 24 часа. Через сутки после получения опары добавить к ней все остальные ингредиенты в чашу для замеса и вымешивать на первой скорости в течение 20 минут. После чего тесто убрать из тестомеса и оставить отдохнуть на 30 минут, прикрыв пленкой.

Когда тесто подойдет, разрезать на желаемые куски, сформировать булки, переложить в формы или на противень, накрыть пленкой и оставить подниматься на 2 часа при комнатной температуре. Выпекать в духовке при 220 °С в течение 30 минут при помощи пара. Вынуть из духовки, остудить и распробовать.

РЕЦЕПТ

Бородинский

ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г ржаной муки
1 кг пшеничной муки типа 00
70 г свежих пивных дрожжей
80 мл подсолнечного масла
600 мл воды
40 г меда
5 г тимьяна
10 г семян кориандра
50 г миндаля
100 г грецких орехов
100 г фисташек
50 г изюма
400 г яблочной закваски ликолит

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить все ингредиенты, кроме соли, в чашу для замеса и замешивать тесто в течение 15 минут на первой скорости при помощи насадки-тестомеса. Затем добавить соль и замешивать еще 5 минут. После чего тесто скатать в шар, прикрыть пленкой и оставить на расстойку на 30 минут.

Затем тесто разделить на 4 равных куска, сформировать 4 булки, переложить на противень или разложить по хлебным формам, снова прикрыть пленкой и оставить снова на расстойку на 2 часа. Выпекать хлеб при 220 °С в течение 30 минут при помощи пара, затем вынуть из духовки и оставить остужаться на решетке.



РЕЦЕПТ

Хлеб
С ИЗЮМОМ

Идеально подходит для паштетов, салями и сыров.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
100 г изюма
270 мл молока
50 г сливочного масла
50 г сахара
20 г соли
40 г свежих пивных дрожжей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить в чашу для замеса муку, сливочное масло, сахар, дрожжи, молоко и замешивать тесто в течение 5 минут на первой скорости при помощи насадки-тестомеса. Выключить тестомешалку и оставить тесто отдохнуть минут на 30. Через полчаса продолжить замес теста еще в течение 10 минут, после чего добавить соль и изюм. Оставить тесто замешиваться на первой скорости еще минут на 5.

Затем тесто переложить и оставить отдохнуть на 30 минут. После чего нарезать тесто на желаемые кусочки для булок, сформировать хлеб, переложить на противень, прикрыть пленкой и оставить подниматься на 2 часа. Выпекать хлеб при 180 ºС в течение 20 минут при помощи пара, затем сразу вынуть из духовки и оставить остужаться на решетке.

РЕЦЕПТ

Хлеб

ЧАБАТТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для опары бига:
1 кг особо сильной муки манитоба
450 г воды
10 г свежих пивных дрожжей
Сбраживание в течение 24 часов при 18 °С.

Следующий этап замеса:
1,460 г полученной опары через сутки
200 г особо сильной муки манитоба
5 г солода
500 мл воды
24 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление опары:
В миске смешать муку, воду и дрожжи. Тесто в итоге должно свернуться, после чего прикрыть тесто плотной тряпкой и оставить на расстойку на сутки в прохладном месте.

Следующий этап замеса:
На следующий день всю полученную опару переложить в миску тестомешалки, выбрать соответствующую насадку и начать замешивать, постепенно добавляя свежую муку, солод и воду. После добавления всей муки оставить тесто замешиваться на 15 минут, затем добавить соль и вымешивать тесто еще 5 минут.

Вынуть из тестомеса, переложить в миску и оставить на расстойку, так чтобы тесто увеличилось вдвое. Затем нарезать тесто на равные части по 100 г каждая, руками придать продолговатую прямоугольную форму и оставить для расстойки примерно на час. Затем хлеб выпекать в предварительно разогретой духовке до 200 °С в течение 20 минут, при помощи пара. Вынуть из духовки и оставить остужаться.



СЫРНЫЙ ХЛЕБ

Этот хлеб отлично подходит для бутербродов по рецепту в последнем разделе (см. стр. 122).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для муки:
1 кг муки типа 00
400 г сыра пекорино, нарезанного кусочками, или иного полутвердого сыра
350 мл молока
460 г яиц (9 шт)
400 г опары бига
40 г свежих пивных дрожжей
50 г топленного сала или 50 г сливочного масла
3 г черного перца
300 г тертого пармезана
30 г соли

Для опары бига:
280 г особо сильной муки манитоба
120 г воды
2.5 г свежих пивных дрожжей
Сбраживание в течение 24 часов при 18 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление опары:
В миске смешать муку, воду и дрожжи. Тесто в итоге должно свернуться, после чего прикрыть тесто плотной тряпкой и оставить на расстойку на сутки в холодильнике.

Приготовление хлеба:
Переложить все ингредиенты, кроме сыра и соли, в миску для замеса теста, вымешивать тесто примерно 15 минут. После чего добавить соль и сыр и еще 2 минуты замешивать тесто, затем убрать из тестомешалки и оставить на 30 минут отдохнуть. Нарезать тесто на желаемые куски, переложить в соответствующие формочки.

Заполнить формы тестом наполовину, оставить на расстойку на 2 часа при комнатной температуре и, как хлеб поднимется, выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °C 40 минут при помощи пара. Вынуть из духовки и оставить остужаться на некоторое время.

ФОКАЧЧА

Фокачча хороша как горячая, так и остывшая.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки средней силы (или высший сорт)
300 мл воды
20 г свежих пивных дрожжей
15 г соли
15 г меда
50 мл масла оливкового экстра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить все ингредиенты в чашу для замеса, выбрать нужную насадку и оставить тесто замешиваться минут на 15. Убрать тесто из чаши и оставить отдохнуть на 30 минут, прикрыв плотной влажной тряпкой.

Раскатать тесто довольно тонко и выложить на смазанный маслом противень. Можно добавить разные специи в тесто и после раскатки оставить тесто подниматься примерно на 2 часа при комнатной температуре. Перед тем как отправить тесто в духовку, примять немного поверхность пальцами и выпекать при температуре 180 °C в течение 20 минут без пара, затем достать из духовки.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг муки типа 00 средней силы
650 мл воды
4 г свежих пивных дрожжей
30 г соли
60 мл масла оливкового экстра
20 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить все ингредиенты в чашу для замеса теста, выбрать насадку-тестомес и дать тесту замешиваться на первой скорости на 20 минут. Вынуть тесто из чаши и оставить его отдохнуть на 30 минут, прикрыв плотной влажной тряпкой. Сформировать небольшие шарики по 200 г каждый, переложить их в отдельные миски и поставить на расстойку в холодильнике на 24–48 часов.

Достать тесто из холодильника и оставить при комнатной температуре на час примерно. После того как тесто поднимется, раскатать шарики в основу для пиццы. Используйте рецепт томатного соуса для смазки поверхности пиццы на стр. 83, а для начинки – любые колбасы или сыры этой книги. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 250 ºС 5–6 минут (без пара). Вынуть из духовки и сразу же подать к столу.

ПИЦЦА РИМСКАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,3 кг особо сильной муки манитоба
950 мл воды
24 г соли
80 мл масла оливкового экстра
80 г муки из твердых сортов пшеницы
20 г лецитина сои
10 г солода
4 г свежих пивных дрожжей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чашу для замеса вылить воду, 2 вида муки, лецитин сои, солод и дрожжи. С помощью насадки-тестомеса замешивать тесто в течение 3 минут, затем оставить его отдохнуть минут на 30. Этот этап расстойки называется гидролиз. После чего снова включить тестомешалку и замешивать тесто в течение 20 минут на первой скорости, затем добавить сначала масло, потом соль и замешивать еще 5 минут на второй скорости. Тесто переложить в глубокую миску и убрать в холодильник на сутки при 8 °С.

На следующий день тесто достать, выложить на рабочий стол, нарезать на желаемые кусочки для пиццы, немного помесить, скатать их в шарики. Переложить шарики в небольшие миски, предварительно присыпанные мукой из твердых сортов пшеницы. Оставить на расстойку на 4 часа. После того как тесто подойдет, шарики достать, выложить на стол, присыпанный мукой из твердых сортов пшеницы, прижать немного руками и раскатать в форму круга. Переложить на противень и выпекать в предварительно разогретой духовке до 250 °С в течение 8–10 минут без пара. Вынуть из духовки и сразу же подать к столу.

Начинить можно любыми колбасами, рецепты которых приведены в этой книге, или сырами как до приготовления, так и после.

СДОБНАЯ БУЛКА БРИОШЬ

Очень хорошо сочетается с паштетами и сырами.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки типа 00
5 яиц
50 г сливочного масла
50 мл воды
40 г сахара
50 г свежих пивных дрожжей
12 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить все ингредиенты в чашу для тестомеса и оставить замешиваться 15 минут на первой скорости. После чего тесто оставить отдохнуть на 30 минут, прикрыв пленкой.

Затем тесто разделить на равные кусочки для булок, переложить все кусочки в формы для выпекания и оставить на 2 часа на расстойку. Выпекать в духовке при 180 °С в течение 20 минут при помощи пара. Вынуть из духовки и формочек и остудить.



ЛЕПЕШКА ПЬЯДИНА

Я очень люблю подавать лепешку с ароматным ломтиком ветчины прошутто.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг муки типа 00
550 мл воды
20 г соли
80 г свиного топленого сала (см. рецепт на с. 76)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить все ингредиенты в миску тестомешалки, выбрать соответствующую насадку и замешивать тесто в течение 10 минут на небольшой скорости. Тесто вынуть из миски, переложить на стол, скатать в шар, прикрыть пленкой и оставить отдохнуть примерно на час.

После чего нарезать тесто на равные части по 150 г и сформировать небольшие шарики. Снова оставить его отдохнуть минут на 15, плотно прикрыв кухонным полотенцем.

Далее тесто довольно тонко раскатать, примерно 4 мм толщиной, и обжаривать лепешку на сковороде с толстым дном и антипригарным покрытием, предварительно проколов ее несколько раз вилкой. Обжаривать примерно по 2–3 минуты с каждой стороны. Подавать к столу немного остывшими.

ПЫШНЫЕ БУЛОЧКИ НА МОЛОКЕ

Булочки очень хорошо подходят для всевозможных праздников, их удобно использовать в качестве бутербродов и гамбургеров.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг муки типа 00
100 г яиц (2 шт)
450 мл молока
150 г сахара
20 г соли
150 г сливочного масла
20 г свежих пивных дрожжей
100 г классической яблочной закваски (замену см. на с. 35)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты переложить в чашу для замеса, выбрать насадку-тестомес и дать тесту замешиваться на первой скорости 20 минут. Вынуть его из чаши тестомеса и оставить отдохнуть на полчаса, прикрыв пленкой.

Далее полученное тесто нарезать на равные части по 50 г каждая, скатать булочки, придав им овальную форму, выложить на противень и оставить для расстойки на 3 часа при комнатной температуре, прикрыв их пленкой. Выпекать в духовке при 180 °С в течение 15 минут при помощи пара, затем вынуть из духовки и остудить.

ВАРИАНТ

Пышные цельные булочки на молоке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г особо сильной муки манитоба
1 яйцо
300 мл молока
60 г сахара
10 г соли
70 г сливочного масла
20 г свежих пивных дрожжей
100 г яблочной закваски ликолит (см. с. 35)
50 г ржаной муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Процесс приготовления такой же, как и в рецепте булочек на молоке из обычной муки.

РЕЦЕПТ

Булочки для гамбургеров и хот-догов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг пшеничной муки типа 00
20 г соли
50 г сливочного масла
80 г сахара
550 мл молока
60 г свежих пивных дрожжей
5 яичных желтков

Смазывать булочки смесью из:
1 яичного желтка, взбитого с 50 г молока и с добавлением кунжутных семян

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить все ингредиенты в чашу для замеса, подобрать насадку и замешивать на первой скорости в течение 15 минут. Тесто переложить на стол и оставить отдохнуть на 30 минут. Затем сформировать булочки по 100 г каждая. Форма цилиндра подойдет для хот-догов, а круглые булочки подойдут для гамбургеров.

Выложить булочки на противень, прикрыть пленкой и дать отдохнуть минут на 30. Далее выпекать в предварительно разогретой духовке до 180 °С в течение 15 минут при помощи пара. Вынуть, немного остудить, начинить вкусными ингредиентами и насладиться отличным вкусом.


ЦЕЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ
НА МОЛОКЕ
БУЛОЧКИ
ДЛЯ
ГАМБУРГЕРОВ

РЕЦЕПТ

Крекеры

С ДОБАВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки типа 00
200 мл воды
10 г соли
80 мл растительного масла
20 г свежих пивных дрожжей или 100 г классической яблочной закваски
500 г нарезанного лука
5 г нарезанного розмарина

Глазурь:
30 мл оливкового масла экстра
50 мл воды
5 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чаше для замеса соединить все ингредиенты, выбрать соответствующую насадку и дать замешиваться минут 10. Тесто переложить, оставить на расстойку примерно на 2 часа, прикрыв плотной пищевой пленкой.

Полученное тесто тонко раскатать, примерно до 2 мм толщиной, при помощи насадки или кухонной машины для раскатки теста при возможности. Нарезать полученный пласт теста на крекеры в виде прямоугольников при помощи зубчатого ножа. Смазать сверху глазурью из воды, масла и соли. Оставить крекеры подниматься примерно на 2 часа. Выпекать при 180 °С в течение 10 минут без пара, затем сразу вынуть из духовки и остудить.

РЕЦЕПТ

Хлебные палочки

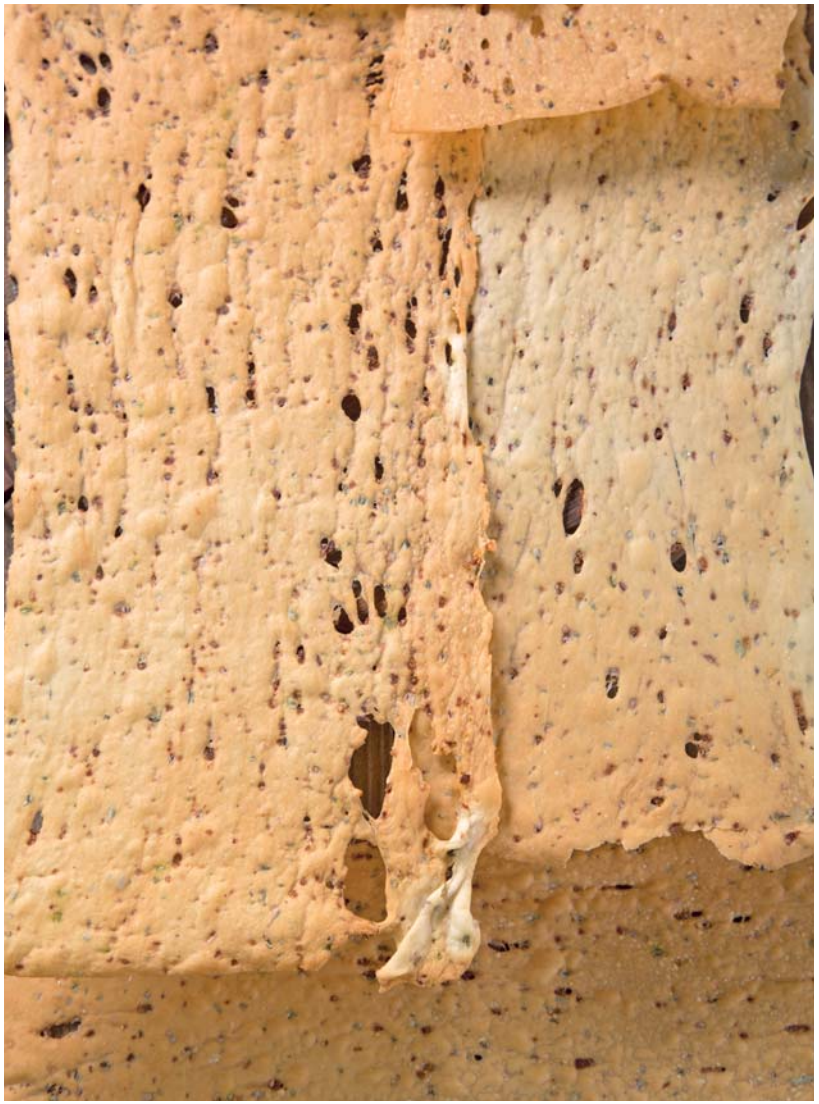
ГРИССИНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

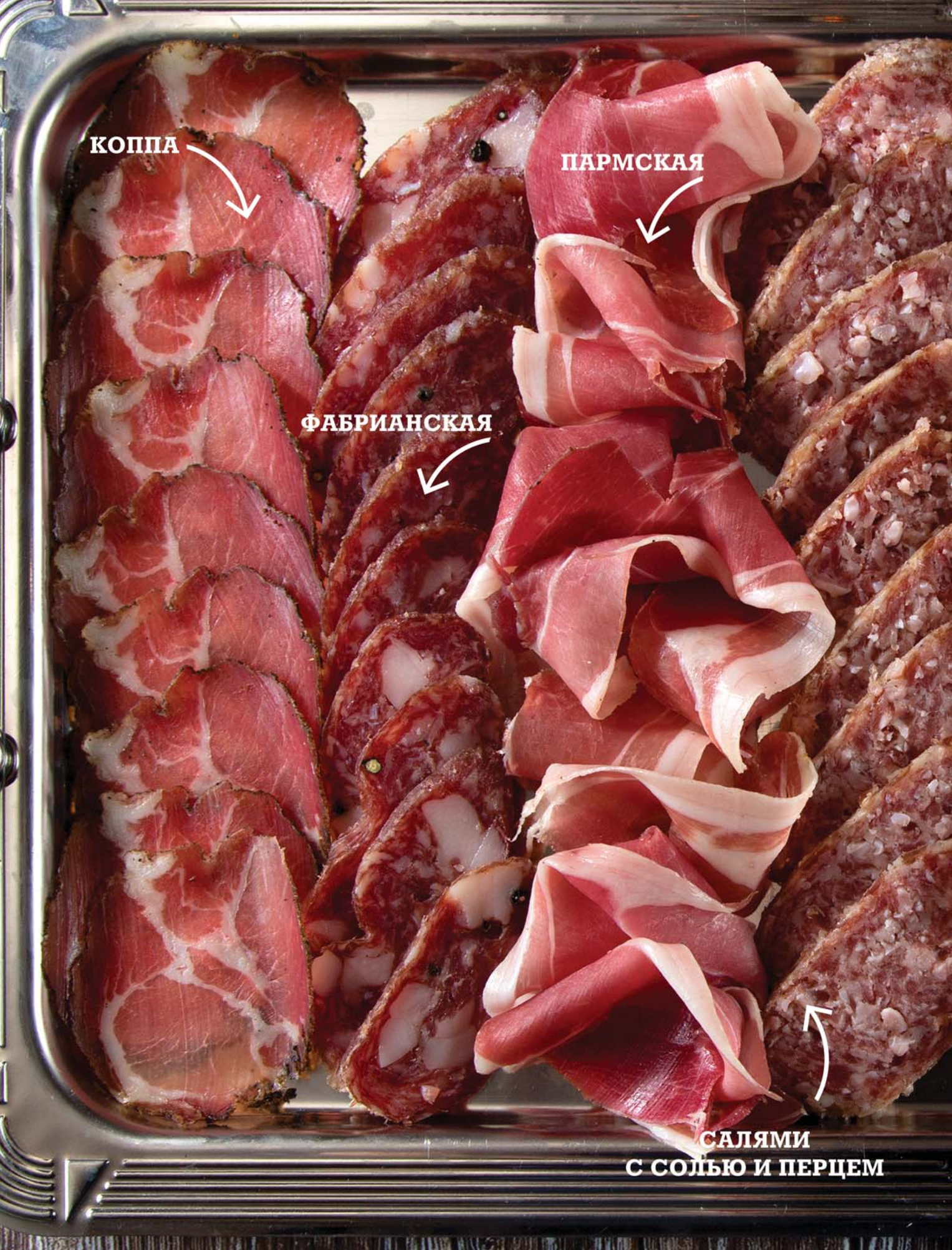
1,5 кг муки средней силы 260 W
120 г оливкового масла
70 г свежих пивных дрожжей
45 г соли
700 мл воды
60 г сахара
Добавки в виде розмарина, лука, сыра, шалфея

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты, включая выбранные добавки, переложить в емкость аппарата для замеса теста, выбрать насадку в виде крюка и дать тесту замешиваться на первой скорости в течение 15 минут. Убрать тесто и оставить для расстойки на 30 минут, прикрыв пищевой пленкой. Затем тесто раскатать на пласт толщиной в 0,5 см, порезать палочки на полоски толщиной в 1 см и длиной в 30 см. Выложить на противень и оставить подниматься при комнатной температуре примерно на час, прикрыв пленкой. Выпекать при 180 °С в течение 12–15 минут при помощи пара, затем вынуть, остудить и использовать по назначению.




Società
Andrea Galli
14


КОППА
ПАРМСКАЯ
ФАБРИАНСКАЯ
САЛЯМИ
С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ


МОРТАДЕЛЛА
ПАНЧЕТТА
ОСТРАЯ САЛЯМИ

Рецепты колбас и выдержанного мяса

В данном разделе я предлагаю вашему вниманию традиционные рецепты вяленого, выдержанного, маринованного мяса как в кусках, так и в переработанном виде. Также включаю рецепт той самой знаменитой сыровяленой пармской ветчины прошутто, которую получают из целого куска свиной ноги. Вес такой ноги может доходить до 20 и более кг, но за весом гнаться не стоит. Лучше брать средний размер ноги до 10 кг или того меньше, который может поместиться в холодильнике без полок в квартире, за неимением подходящего проветриваемого и прохладного помещения в частном доме. Если и такой возможности нет, то вы можете попробовать разделить окорок и выдержать верхнюю мясистую часть окорока или рульку, т.е. нижнюю часть ноги.

В некоторые рецепты колбас и выдержанного мяса я добавляю нитрит натрия, который действует как стабилизатор цвета и отчасти как консервант, препятствуя размножению бактерий в мясе. Его можно встретить под разными названиями – нитритная соль, натриевая селитра, пищевая селитра и пр. Обращайте внимание на то, чтобы этот компонент продавался в специализированных магазинах или на интернет-сайтах, направленных на производство колбас.

Также добавляю глюкозу или виноградный сахар, который работает в паре с нитритом над сохранением цвета и благоприятно влияет на влагоотдачу при сушке изделия.

Еще из пищевых добавок вам потребуется декстроза в качестве замены сахара, аскорбиновая кислота для предотвращения порчи продукта и стартовая культура для контролируемого ускоренного процесса созревания выдерживаемых колбас, а также для подавления развития болезнетворной микрофлоры. Все эти добавки можно найти в специализированных магазинах или на сайтах.



РЕЦЕПТ

Сыровяленая ветчина

ПРОШУТТО

Визитная карточка Италии!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

10 кг свиного окорока (целая свиная нога на кости)
500 г крупной морской соли

Ингредиенты для смазки (стукко):
200 г свиного жира
20 г рисовой муки
5 г черного перца
5 г толченого чеснока
5 г кориандра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свиной окорок переложить в контейнер и покрыть мясо 300 г морской соли. Убрать в холодильник на 15 дней, но каждый день слегка массировать окорок. Через 2 недели добавить оставшиеся 200 г крупной морской соли и оставить в холодильнике еще на 1 неделю. После чего мясо достать, стряхнуть лишнюю соль и подвесить для сушки на 3 месяца в холодильнике.

Как время подойдет, окорок достать, снова стряхнуть излишки соли и намазать смесью из свиного жира и рисовой муки, называемой стукко. Смесь готовится следующим образом: свиной жир пропускают 2 раза через мясорубку и добавляют в него черный перец, мелко нарезанный чеснок, кориандр и рисовую муку. Все хорошо перемешивают и тщательно, но не слишком плотно замазывают всю часть свиной ноги, не покрытую свиной шкуркой. Затем снова подвешивают ветчину на 9 месяцев в помещение для созревания или вяления. Температура не должна превышать 12 градусов, и помещение должно хорошо проветриваться.

Поскольку есть множество причин, которые могут повлиять на постепенное созревание прошутто, стоит периодически проверять готовность вяления. Для этого необходимо несколько раз проткнуть окорок металлическим острым стержнем в части, которая расположена ближе к кости. Вы должны ощутить слегка сладковатый, сливочно-ореховый аромат. Если почувствуете запах сырого мяса или прогорклый запах, то скорее всего окорок испорчен.



РЕЦЕПТ

Копченая
СВИНАЯ ГРУДИНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 кг свиной грудинки
5 л маринада как для вареной ветчины (см. рецепт на стр. 70)
Черный перец для маринада
Тимьян, розмарин и кориандр для копчения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Замариновать куски грудинки в холодном маринаде и оставить на 8 дней в холодильнике. Вынуть грудинку из маринада и готовить в коптильне примерно час методом холодного копчения. Готовую грудинку накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на сутки. После чего бекон будет готов к употреблению и использованию в различных рецептах.





РЕЦЕПТ

Копченая говяжья грудинка

Очень вкусная закуска для сэндвичей, а также как ингредиент для блюда паста алла карбонара.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3,2 кг грудинки говядины
100 г соли
10 г перца
100 г глюкозы
10 г чеснока
5 г розмарина
5 г кориандра
15 г нитрита натрия для сохранения цвета
5 л воды
После копчения вес изделия: 2,3 кг

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В большую кастрюлю вылить воду, довести до кипения и добавить перец, соль, нитрит натрия, кориандр, розмарин, чеснок и глюкозу. Оставить кипеть маринад на 5 минут, после чего маринад полностью отсудить. В холодный маринад опустить грудинку и оставить мариноваться на 10 дней в холодильнике. Затем грудинку коптить в коптильне на веточках чабреца и розмарина в течение 1 часа. Вынуть из коптильни, остудить и хранить в холодильнике, завернув в алюминиевую фольгу.

РЕЦЕПТ

Рулет пуркетта
ИЗ СВИНИНЫ

Тончайшие ломтики пуркетты + листья салата = вкуснейший бутерброд!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 кг карбонада, т.е. вырезки задней части отруба свинины, и свиной шкурки с прослойкой жира, столько, чтобы можно было завернуть целый кусок огузка
40 г соли
10 г перца
20 г чеснока
20 г укропа
4 г ванильного порошка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Натереть мясо солью, молотым перцем, измельченным чесноком, укропом и ванильным порошком со всех сторон. Завернуть карбонад так, чтобы свиная шкурка полностью покрывала мясо, затем прочными веревками очень туго завязать карбонад со всех сторон. Выложить на противень и выпекать в духовке при 140 °С в течение 8 часов. Затем достать из духовки и оставить примерно на час остывать. После чего мясо готово для дегустации.

РЕЦЕПТ

Сыровяленые свиные щеки гуанчале
И ГРУДИНКА ПАНЧЕТТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 кг свиной грудинки
500 г свиных щек
500 г соли
20 г черного перца
20 г розмарина
Измельченный чеснок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грудинку и щеки переложить в миску, натереть солью со всех сторон и оставить под солью на 2 дня в холодильнике. После чего мясо очистить от соли, промыть под струей холодной воды, тщательно просушить тряпкой и натереть розмарином и черным перцем со всех сторон. Подвесить на крючок в холодильнике для созревания на 3 месяца. Через это время мясо готово для дегустации.

Свиные щеки отлично подходят для блюда паста карбонара, а грудинку можно порезать тонкими ломтиками для бутербродов, добавив несколько артишоков в масле, чтобы подчеркнуть вкус мяса.





РЕЦЕПТ

Сыровяленые колбасы

КУЛАТЕЛЛО И ФЬОККО
слева и справа на фото соответственно

Изумительно вкусный домашний продукт!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 кг окорока кулателло (широкая часть свиной ноги) и 600 г соли
2 кг окорока фьокко (рулька или голяшка – узкая часть от целой свиной ноги) и 300 г соли
Черный перец (3–4 г на 1 кг)
Толченый чеснок
Толченый лавровый лист (1–2 г на 1 кг)
Розмарин (3–4 г на 1 кг)
Оболочки для колбасы (предварительно замоченные на 2 часа в теплой воде с добавлением уксуса)
Веревки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Готовятся сыровяленые колбасы кулателло и фьокко одинаково. Эти два названия являются частью свиного окорока, т.е. целой свиной ноги на кости. Окорок аккуратно срезают с кости, сохраняя целостность туши, и ее широкая часть называется кулателло, а узкая часть – фьокко, та часть, где больше соединительных тканей. Отделив мясо на два вида колбас, вырезку заворачивают в форму колбасы, натирают и засыпают солью и оставляют в холодильнике. Кулателло засаливается 14 дней, а фьокко – 7 дней. После засолки колбасы очищают от соли, промыв под струей холодной воды и тщательно просушив полотенцем, натирают специями и просовывают в оболочку. Колбасу плотно завязывают веревками со всех сторон и подвешивают для созревания в прохладном и влажном месте или в холодильнике на 12 месяцев колбасу кулателло и на 4–5 месяцев колбасу фьокко.





РЕЦЕПТ

Сыровяленая фабрианская колбаса

Наполнить бокал вина, нарезать свежий хлеб с хрустящей корочкой, тонко порезать фабрианскую колбасу, закрыть глаза и... вознаградить свой труд.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

7 кг чистого свиного мяса
500 г свиного жира с шейной части
3 г нитрита натрия для сохранения цвета
180 г соли
20 г перца горошком
10 г молотого перца
10 г чеснока
200 г красного сухого вина
50 г порошка декстрозы
7 г аскорбиновой кислоты
5 г стартовой культуры, растворенной в теплой воде

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разрезать мясо на кусочки, пропустить все через мясорубку, переложить полученный фарш в миску, добавить соль, специи, вино и свиной шпик, нарезанный очень мелкими кубиками, примерно по полсантиметра. Перемешивать фарш руками до получения однородной и плотной массы.

Наполнить фаршем колбасный шприц, разрезать оболочки длиной по 25 см, один край завязать плотной веревкой и оставить длину для обмотки. Наполнить оболочки, обмотать слегка по всей длине, плотно завязать другой край колбасы, а посередине сильнее перевязать колбасу для уплотнения.

Проткнуть колбасу иголкой или булавкой в нескольких местах. Переложить колбасу в миску, накрыть влажными плотными тряпками и убрать в холодильник на день.

На следующий день вынуть из холодильника и оставить в миске при комнатной температуре не выше 25 °С еще на день. Тряпки всегда должны оставаться влажными. Далее колбасы готовы к дозреванию и вялению. Необходимо подвесить их в хорошо вентилируемом прохладном помещении или в холодильнике примерно на 2–3 месяца.

РЕЦЕПТ

Сыровяленая острая колбаса

(ОСТРАЯ САЛЯМИ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 кг жирного и постного мяса
20 г чеснока
125 г соли
75 г острого измельченного перца
1 г нитрита натрия для сохранения цвета
3 г стартовой культуры, растворенной в теплой воде
200 мл красного сухого вина
4 г аскорбиновой кислоты
50 г декстрозы в порошке
Говяжьи оболочки (предварительно замоченные на 2 часа в теплой воде с добавлением уксуса)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, добавить остальные ингредиенты, включая соль, все тщательно перемешать руками до получения плотного и однородного фарша. Далее подготовить оболочки по 25 см в длину, завязать их плотно с одной стороны. Наполнить колбасный шприц фаршем, насадить оболочку на насадку шприца и начинить равномерно каждую колбасу.

Завязать плотно веревками каждую колбасу, а также провязать посередине, а затем несколько раз проткнуть тонкой иглой каждую колбасу в разных местах, для того чтобы лишние пузырьки воздуха вышли и не повлияли на процесс дозревания. Переложить колбаски в миску и накрыть влажной тряпкой. Оставить в холодильнике на 1 день.

На следующий день миску с колбасами достать из холодильника и оставить на кухне при комнатной температуре, но не выше 25 °С, на 2 дня. Следите за тем, чтобы тряпки, прикрывающие колбасы, оставались всегда влажными. Через 2 дня колбасы нужно подвесить в холодильнике на 2 месяца для созревания.

Если колбасы сильно усыхают и теряют объем, то необходимо каждые 2 дня смачивать поверхность колбас холодной водой.

ВАРИАНТ

Сыровяленая колбаса с солью и перцем

(САЛЯМИ)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 кг жирного и постного мяса, 20 г чеснока, 125 г соли, 15 г черного перца горшком, 1 г нитрита натрия для сохранения цвета, 3 г стартовой культуры, растворенной в теплой воде, 200 мл красного сухого вина, 4 г аскорбиновой кислоты, 50 г декстрозы в порошке, говяжьи оболочки (предварительно замоченные на 2 часа в теплой воде с добавлением уксуса)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Процесс приготовления аналогичен сыровяленой острой колбасе.



РЕЦЕПТ

Вареная колбаса

МОРТАДЕЛЛА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг жирного и постного мяса
50 г соли
1 г перца
10 г сахара
2 г кориандра
2 г корицы
4 г нитрита натрия для сохранения цвета
10 г чеснока
400 г льда
200 г сала кусочками (шпик)
40 г фисташек
10 г перца горошком
Коллагеновые оболочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать сало на мелкие кусочки, переложить в сито и опустить в кипящую воду на 30 секунд, затем сразу вынуть и остудить. Мясо также нарезать на кусочки и 3 раза пропустить через мясорубку. Полученный фарш переложить в миску, добавить лед, нитрит натрия, корицу, кориандр, сахар, соль и перец.

Измельчить блендером до получения однородной массы, похожей на паштет. Далее добавить шпик, перец горошком и дробленные фисташки.

Все еще раз хорошо перемешать и с помощью колбасного шприца начинить коллагеновые оболочки.

Концы колбасы плотно завязать с обеих сторон прочной веревкой – шпагатом. Выпекать в духовке при температуре 80 °С примерно 6 часов.

В среднем одна вареная колбаса весом 500 г выпекается 3 часа. Соответственно, чем больше вес, тем дольше процесс приготовления.

Сразу после приготовления колбасу опустить в контейнер со льдом и водой примерно на час и убрать в холодильник. Подавать нарезанную тонкими ломтиками на свежем хлебе.



ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

10 кг срезанного с верхней части свиной ноги (кулателло) цельного окорока

Маринад для выдержки:
12 л воды
600 г соли
300 г сахара
10 г черного перца
5 г лаврового листа
30 г нитрата натрия для сохранения цвета
500 г лука
30 г чеснока
5 г почек гвоздики
10 г можжевельника

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вылить воду в большую кастрюлю, добавить все ингредиенты, кроме мяса, и довести до кипения. Оставить на большом огне на 5 минут, затем полученный маринад остудить. Когда он полностью остынет, опустить в него свернутый в рулет и плотно завязанный веревками окорок и оставить мариноваться на 30 дней в холодильнике.

После этого окорок завернуть в пищевую пленку, плотно завязать, чтобы не проступала жидкость, и выпекать в духовке при 70 °С при помощи пара в течение 7 часов. Когда ветчина приготовится и остынет, нужно убрать ее в холодильник на 1 день. После чего пленку снять, нарезать тонкими ломтиками и отведать.

КОЛБАСА КОППА ИЗ ЦЕЛЬНОЙ СВИНОЙ ШЕЙКИ (фото на с. 54)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

7 кг свиной шейки
500 г соли
20 г перца
10 г чеснока
Большие оболочки для колбас (предварительно замоченные на 2 часа в теплой воде с добавлением уксуса)
Веревки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свиная шейка должна иметь продолговатую форму колбасы, необходимо подготовить ее нужным образом, затем переложить в миску, покрыть солью со всех сторон и оставить засаливаться в холодильнике на 2 дня.

Затем очистить шейку полностью от соли, промыть под струей холодной воды, насухо вытереть тряпкой, приправить измельченным чесноком и черным перцем.

В таком виде шейку аккуратно просунуть в оболочку, провязать со всех сторон веревкой и убрать в холодильник для созревания на 4 месяца при температуре 10 °С.

В Италии колбаса из свиной шейки может иметь разное название, в зависимости от региона. Например, вам могут предложить продегустировать колбасу коппа, капоколло, капиколло, осоколло, лонца, лонцино, финокьятта, но любая из них готовится из чистой вырезки с лопаточной части, задней части или шейной с небольшим количеством приправ. Колбаса коппа – вяленое лакомство, которое очень ценится среди фермерских хозяйств. В Италии такая вяленая колбаса сопровождается вялеными помидорами, оливками или маслинами, а также овощами на гриле.

КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

Для душевной компании с бокалом хорошего пива!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиных ребрышек
100 г крупной соли
10 г чеснока
5 г розмарина
Мелкие дрова, опилки для копчения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ребрышки переложить в пластиковый контейнер, приправить солью, толченым чесноком и розмарином. Оставить под солью на сутки. Затем лишнюю соль убрать, промыть под холодной водой, хорошо просушить и коптить горячим методом в течение часа.

После чего достать из коптильни, остудить, прикрыв пленкой. Как остынет, хранить в холодильнике.

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА КОТЕКИНО

Вкуснее пробовать горячей! Для бутербродов, супов, пюре и для вкуса!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 кг свиной вырезки
3 кг жирной свиной грудинки
3 кг шкурки свиной
5 г ванильного порошка
100 г сахара
10 г кориандра в порошке
10 г черного перца
20 г толченого чеснока
200 г красного сухого вина
150 г соли
0.5 г нитрита натрия для цвета
Оболочки свиные (предварительно замоченные на 2 часа в теплой воде с добавлением уксуса)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шкурку мелко нарезать и варить в кипящей воде примерно час, затем воду слить. Мясо также нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку вместе со шкуркой. Добавить в фарш все остальные ингредиенты.

Все тщательно перемешать и начинить колбасный шприц для изготовления колбасы. Оболочки насадить на насадку шприца и постепенно наполнить.

Колбасы должны быть примерно 20 см длиной. Далее колбасы прочно завязать со всех сторон, и особенно концы, и варить в кипящей воде на умеренном огне, примерно 80 °С, в течение 4 часов.


Курица
Утка
индейка



Рецепты колбасок на с. 74–75

Рецепт картошки в беконе на с. 99

КОЛБАСКИ ИЗ ЯГНЯТИНЫ

Аппетитные колбаски для любого повода и в любую погоду! Готовьте на костре на природе, дома на сковороде, в духовке или сварите — это все просто, удобно и вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,8 кг чистого мяса ягнятины
400 г говяжьего жира (по желанию)
16 г чеснока
4 г черного перца
5 г прованских трав
20 г соли
Говяжьи или коллагеновые оболочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо ягненка нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку вместе с чесноком, затем приправить солью, прованскими травами и черным молотым перцем. Оболочки предварительно замочить в теплой воде с добавлением небольшого количества уксуса примерно на 2 часа. Колбасный шприц начинить фаршем, оболочки надеть на насадку шприца и сформировать небольшие колбаски. Хранить такие колбаски в холодильнике можно максимум 2–3 дня, накрыв пищевой пленкой.

ОСТРЫЕ ГОВЯЖЬИ КОЛБАСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг говядины
200 г говяжьего жира
10 г чеснока
40 г соли
10 г черного перца
200 г красного сухого вина
100 г воды
25 г острого стручкового перца
Оболочки говяжьи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Оболочки говяжьи замочить в воде, добавить винный уксус и оставить на водяной бане примерно на 2 часа для размягчения. Мясо и жир нарезать на мелкие кусочки, пропустить все через мясорубку. Фарш переложить в глубокую миску, добавить воду, вино, соль и молотый перец. Все тщательно перемешать руками и наполнить фаршем колбасный шприц. Надеть оболочки на насадку колбасного шприца и постепенно и равномерно наполнять оболочки, формируя колбаски желаемого размера.

КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1, 5 кг чистого куриного мяса без кожи и костей
15 г соли
4 г перца
2 г кориандра
300 г оливок без косточек и воды, подсушенные
Коллагеновые оболочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо куриное нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку вместе с оливками, затем приправить солью, черным молотым перцем и кориандром. Далее следовать рецепту колбасок из ягнятины.

КОЛБАСКИ ИЗ ИНДЕЙКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг бедрышек индейки без костей
500 г полутвердого сыра
6 г чеснока
4 г черного перца
20 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо индейки нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку вместе с чесноком и сыром, затем приправить солью и черным молотым перцем. Далее следовать рецепту колбасок из ягнятины.

КОЛБАСКИ УТИНЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг утиного мяса без шкурки и костей
100 г чернослива без косточек
12 г соли
4 г черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо утиное нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку вместе с черносливом, затем приправить солью и черным молотым перцем. Далее следовать рецепту колбасок из ягнятины.



РЕЦЕПТ

Колбаски

ИЗ СВИНИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг чистого мяса лопаточной части и грудинки
15 г соли
2 г черного перца
5 г толченого чеснока
50 г белого сухого вина
Свиные оболочки диаметром 3 см

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать на мелкие кусочки, приправить всеми ингредиентами и пропустить через мясорубку. Оболочки предварительно замочить в теплой воде с добавлением небольшого количества уксуса примерно на 2 часа.

Колбасный шприц начинить фаршем, оболочки надеть на насадку шприца и формировать небольшие колбаски по 10 см в длину примерно, закручивая каждые 10 см вокруг своей оси.

Хранить в холодильнике примерно неделю, накрыв влажной тряпкой, или подвесить колбаски в холодильнике для вяления на 15 дней.

ВАРИАНТ

Топленое

СВИНОЕ САЛО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг сырого свиного сала
3 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В глубокую кастрюлю вылить 3 л воды, довести до кипения, добавить свиное сало, нарезанное кубиками, варить на медленном огне, не накрывая крышкой, примерно 3 часа или до тех пор, пока вода не выпарится полностью. Профильтровать свиное сало через ситечко, дать остыть и убрать в холодильник на хранение.

Свиное сало – это довольно древняя приправа и отчасти консервант для длительного хранения мяса и его изделий. Помимо колбасок, также обжаривали мясо на сале, которое после того, как остывало, покрывало его со всех сторон, и отправляли в погреба. Сало также часто используется при замесе теста, как, например, для приготовления лепешки пъядина, а также как приправа для поджарки разных видов мяса.





КОЛБАСКИ ПОД ТОПЛЕНЫМ СВИНЫМ САЛОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Любые из вышеуказанных колбасок по желанию
200 г свиного сала и 700 г воды на одну банку (см. рецепт топленого сала на с. 76)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Колбаски подвесить на крючок в холодильнике на 2 недели для сушки. После чего колбаски разложить по стеклянным стерилизованным банкам и залить горячим топленым салом, пока сало не покроет колбаски. Банки закрыть, хранить в прохладном месте.

ШКУРКА СВИНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свиной шкурки
2 л воды
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Варить шкурку в глубокой кастрюле примерно 2 часа. После чего воду слить и выложить кусочки шкурки на противень, приправить солью и перцем. Подсушивать и поджаривать шкурку в духовке при 180 ºС примерно час, затем вынуть из духовки и остудить. Можно попробовать в качестве закуски или приправить готовый фасолевый суп.

ГРУДКА ИНДЕЙКИ В МЕДУ

Изысканный ингредиент для салатов и бутербродов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2,6 кг грудки индейки
5 л маринада как для вареной ветчины (см. рецепт на стр. 70)
50 г меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грудку порезать вдоль по длине на 3 части и опустить в холодный маринад на 8 дней. После чего грудку тщательно осушить от маринада, со всех сторон промазать медом, завернуть в прозрачную пленку и выпекать в духовке при помощи пара при 65 °С в течение 4 часов. Затем грудку вынуть, убрать в холодильник и остужать в течение 12 часов. Далее пленку снять, просушить еще раз грудку кухонной бумагой, нарезать на тонкие ломтики и продегустировать.

Рецепты на основе хлебов и колбас

Заправки и соусы

КОНФИТЮР ИЗ ГРУШ

Для булки бриошь с паштетом из куриной печени на стр. 126

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 800 г конфитюра:
1 кг груш сорта конференс (700 г очищенных груш)
200 г сахара
20 мл свежевыжатого лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В объемную кастрюлю переложить нарезанные мелкими кубиками груши и полить соком лимона и засыпать сахаром. Довести до кипения и оставить кипеть на медленном огне примерно на 30 минут.

Тем временем стеклянные банки простерилизовать в кипящей воде в течение нескольких минут. Когда варенье приготовится, разлить его по банкам, накрыть крышкой и плотно закрыть. Дать варенью полностью остыть. Хранить в прохладном месте.

СОЕВЫЙ СИРОП

Для булочек на молоке с копченой грудинкой из говядины и соусом гуакамоле на стр. 128

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 400 г готового соуса:
500 мл соевого соуса
250 г тростникового сахара
5 г чеснока
20 мл рисового уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты переложить в кастрюлю, довести до кипения, затем убавить огонь и оставить кипеть на 20 минут примерно или до тех пор, пока соус не уварится наполовину. Сироп снять с огня, перелить в стеклянную банку и хранить в прохладном месте.

СОУС ИЗ ШПРОТ

Для фруктово-овощного салата с ливейкой в меду на стр. 92

ИНГРЕДИЕНТЫ

на 500 г готового соуса:
260 г шпрот в масле, очищенных от мелких косточек
10 г каперсов
50 мл воды
10 мл белого вина
10 г анчоусов
180 г домашнего майонеза (см. рецепт на стр 82)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты, кроме майонеза, взбить миксером до однородной массы. Затем добавить домашний майонез, еще немного перемешать. Хранить в холодильнике в стеклянной банке.

ВИШНЕВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ СИРОП

Для салата с рулетом поркетта из свинины под соусом песто на стр. 90

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 350 г готового сиропа:
200 мл бальзамического уксуса
100 г тростникового сахара
100 г вишни без косточек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты переложить в небольшую кастрюлю, довести до кипения и оставить кипеть на умеренном огне примерно 10 минут. После чего полученный сироп взбить миксером и пропустить через тонкое ситечко. Хранить сироп в стеклянной банке в холодильнике.

СОУС ПЕСТО ИЗ РУКОЛЫ

Для салата с рулетом поркетта из свинины с вишнево-бальзамическим соусом на стр. 90

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 600 г готового соуса:
400 г чистой руколы
100 г грецких орехов
200 мл оливкового масла экстра
10 г чеснока
50 г сыра пармезан
5 г соли
1 г черного перца
3 г соды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вскипятить воду, посолить и бланшировать листья руколы в течение 5 минут, добавить соду, после чего воду слить. Переложить все остальные ингредиенты, включая руколу, в емкость для миксера, измельчить все до получения однородной массы. Переложить в стеклянную банку и хранить в холодильнике.

СОУС ГУАКАМОЛЕ

Для булочек на молоке с копченой грудинкой из говядины и соевым сиропом на стр. 128

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 200 г готового соуса:
1 авокадо весом 250 г
10 г свежевыжатого лимонного сока
20 г оливкового масла экстра
Щепотка соли
Немного острого стручкового перца чили по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистить авокадо от кожуры, вынуть косточку, порезать на мелкие кусочки, переложить в миску, добавить остальные ингредиенты и размять вилкой до кремовой массы. Переложить в стеклянную банку и хранить в холодильнике.

СОУС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

Для гамбургера с острыми говяжьими колбасками на стр. 124

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яичных желтка
20 г горчицы
10 г свежевыжатого лимонного сока
40 г кетчупа
2 г соли
1 г черного перца
250 г подсолнечного масла
5 г вустерского соуса
3 г соуса табаско
10 г коньяка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В стальную миску вылить желтки с горчицей, лимонным соком и солью, взбивать венчиком до того момента, как крем начнет подниматься, затем вылить масло и снова взбивать до консистенции майонеза. В конце приправить кетчупом, табаско и коньяком. Перемешать и перелить в стеклянную банку. Хранить в холодильнике.

ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ

Для сырного хлеба с начинкой на стр. и соуса из шпрот на стр. 122

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яичных желтка
5 г горчицы
10 г свежевыжатого лимонного сока
2 г соли
1 г перца
250 г подсолнечного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В стальную миску вылить желтки с горчицей, лимонным соком и солью, взбивать венчиком до того момента, как крем начнет подниматься, затем добавить масло и снова взбивать до консистенции майонеза. Перелить в стеклянную банку. Хранить в холодильнике.

СЫРНЫЙ КРЕМ

Для картофельных крокет с сыром моцарелла и сыровяленой острой колбасой *на стр. 94*
Для хлеба из цельной и гречишной муки с колбасой мортаделла и ароматом трюфеля *на стр. 117*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г сыра чеддер
250 мл молока
200 г сливок 33 %
50 г сливочного масла
4 г соли
Немного черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты переложить в стальную миску, опустить в сковороду с кипящей водой и с помощью такой водяной бани довести крем до 75 ºС. После чего крем взбить в блендере и перелить в стеклянные банки на хранение. Использовать крем можно, как только он остынет.

ТОМАТНЫЙ СОУС

Для любой пиццы, включая пикантную пиццу *на стр. 47, 110*
Для пасты пенне с колбасками, острым перцем и пармезаном *на стр. 110*
Для итальянских пирожков панцеротти *на стр. 97*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 1 кг соуса:
1 кг консервированных помидоров в банке
40 г оливкового масла экстра
5 г толченого чеснока
5 г орегано
8 г соли
2 г черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты переложить в миску и взбить миксером до мягкой консистенции. Можно использовать сразу для смазывания пиццы или убрать в холодильник на хранение и добавления в иные рецепты.

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

Для гамбургера с куриными колбасками *на стр. 124*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яичных желтка
20 г горчицы с зернами
10 г свежевыжатого лимонного сока
250 г подсолнечного масла
2 г соли
Щепотка черного перца
1 г молотого кориандра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Готовится так же, как и томатный соус для пиццы.

ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС

Для фруктово-овощного салата с индейкой в меду на стр. 92

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг красных яблок
250 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помыть яблоки, почистить, порезать на кусочки, пропустить через соковыжималку. Полученный сок перелить в стеклянную банку, добавить сахар, прикрыть тряпкой и оставить на брожение примерно на неделю. Когда получится яблочный сидр, процедить его, перелить в чистую стеклянную банку и оставить окисляться далее, постоянно держа банку покрытой плотной тряпкой. Примерно через месяц сидр полностью окислится, и полученный продукт – это уже уксусное сырье. Из него можно получить новый яблочный уксус, добавив немного сидра.

УВАРЕННОЕ ВИНО

Для бородинского хлеба с пюре из брокколи и цветной капустой с розмарином и колбасой котекино на стр. 116

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг черного винограда
для получения 1,3 л муста
1,3 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отделить виноградные ягоды от гроздьев, перемолоть виноградные косточки, пропустить сок через ситечко. Перелить сок в кастрюлю. Добавить сахар и довести до кипения. Оставить кипеть примерно на 3 часа на медленном огне, до тех пор пока увар не достигнет плотности меда. Перелить в стеклянные емкости, остудить. Хранить в холодильнике.

ЗАСАХАРЕННЫЙ ЛУК

Для гамбургера с куриными колбасками на стр. 124

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г красного лука
50 г уксуса из красного вина
5 г соли
50 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук очистить и нарезать очень тонко ломтиками, при помощи шинковки. Переложить в миску и присыпать солью, чтобы избавиться от лишнего сока. В небольшую сковороду вылить уксус с сахаром, довести до кипения и добавить лук. Выключить плитку и оставить лук в сиропе, пока не остынет. Хранить в холодильнике в стеклянной миске.

ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С РОЗМАРИНОМ

Для бородинского хлеба с колбасой котекино и уваренным свином на стр. 116

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г брокколи
100 г цветной капусты
20 г оливкового масла экстра
5 г чеснока
2 г тимьяна
2 г розмарина
Соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помыть, порезать на кусочки брокколи и цветную капусту, проварить их в течение 10 минут в кипящей подсоленной воде. Тем временем в кастрюле слегка поджарить чеснок, тимьян, розмарин на масле. Слить воду с кусочков брокколи и цветной капусты, переложить все в миску, приправить ароматизированным отфильтрованным маслом, солью и перцем, затем размять вилкой овощи и смешать с другими ингредиентами.

ОСТРЫЙ СОУС

Для хлеба с колбасой чаусколо на стр. 114

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г лука белого
400 г красных или желтых перцев
20 г острого стручкового перца
20 г чеснока
10 г соли
200 г оливкового масла экстра

Для сиропа:
100 г глюкозы
1 л воды
100 г уксуса из белого вина
20 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук и перцы помыть и нарезать кубиками. Тем временем приготовить сироп. В сковороду вылить все ингредиенты для сиропа, довести до кипения и оставить кипеть 10 минут, после чего добавить перец, лук, толченый чеснок, мелко нарезанный стручковый перец и оставить кипеть еще примерно 5 минут. Далее сироп с овощами убрать с огня и оставить остужаться и доходить на 12 часов. После чего сироп слить через ситечко, овощи измельчить в блендере, добавив оливкового масла и посолив. Полученный соус хранить в холодильнике в стеклянной банке.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Для лапши пассателли с белыми грибами на стр. 107

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 л бульона:
4 л воды
1,2 кг целой курицы
200 г моркови, очищенной и порезанной кубиками
200 г сельдерея, очищенного и порезанного кубиками
200 г лука, порезанного кубиками
40 г измельченной петрушки
5 г черного перца горошком
2 лавровых листа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу разрезать на небольшие части, переложить в кастрюлю, добавить остальные ингредиенты, залить водой и варить 2 часа на медленном огне, периодически снимая пенку. После варки курицу вынуть, а бульон процедить. Используйте сразу для ваших блюд или уберите в холодильник, но храните не более недели.

СВИНОЙ БУЛЬОН

Для фасолевого супа с колбасками и хрустящей свиной шкуркой на стр. 102

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг свиных костей для холодца
200 г сельдерея
200 г моркови
200 г лука
10 г тимьяна
20 г розмарина
2 лаврового листа
10 г черного перца горошком
20 г чеснока
20 г петрушки
10 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овощи помыть и порезать на маленькие кусочки. Выложить на противень, присыпать толченым чесноком, перцем, измельченной петрушкой, толченым лавровым листом, тимьяном и розмарином. Духовку разогреть до 200 °С, противень с овощами отправить в духовку поджариваться на 20 минут примерно, затем вынуть. Тем временем в кастрюлю вылить 10 л воды, высыпать туда дробленые кости и довести по кипения.

Оставить кипеть на умеренном огне примерно на 4 часа, периодически снимая пенку. Потом добавить овощи и оставить еще на час готовиться. После этого бульон отфильтровать, не допуская попадания мелких косточек, и остудить.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ

Для булки бриошь с конфитюром из груш на стр. 126

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриной печени
50 мл коньяка
200 г сливочного масла
20 г трюфельного масла
200 г белого лука
5 г лаврового листа
20 г сахара
10 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриную печень очистить от прожилок и жира, порезать кусочками. В объемной сковороде подрумянить лук, нарезанный соломкой, на 100 г сливочного масла, добавить кусочки печени, измельченный лавровый лист, полить коньяком и оставить примерно на 15 минут до полной готовности печени. Далее снять с огня, посолить, поперчить, добавить сахар и дать печени немного остыть. Затем измельчить в блендере, постепенно добавляя оставшееся сливочное масло и трюфельное масло. Готовый паштет переложить в стеклянную банку и хранить в холодильнике до 7 дней максимум.

ВЯЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ В МАСЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг зрелых помидоров сорта сан-марцано (продолговатые)
10 г тимьяна
10 г розмарина
20 г чеснока
2 г черного перца
10 г соли
300 г оливкового масла экстра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры помыть, разрезать пополам, выложить на противень, приправить тимьяном, розмарином и измельченным чесноком, добавить соль и перец по вкусу. Подсушивать их в духовке при 50 °С примерно 8 часов. Вынуть из духовки, переложить в предварительно ошпаренные кипятком банки, покрыть маслом, плотно закрыть или закатать банки и простерилизовать их в кипящей воде в течение 10 минут. Затем банки вынуть из воды, перевернуть вверх дном, остудить и хранить в прохладном месте.

РЕЦЕПТ

Белые грибы

В МАСЛЕ

(см. рецепт на с. 116)

Рецептура также подходит для приготовления артишоков в масле и перцев в масле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г белых грибов
5 г соли
Немного черного перца
5 г чеснока (1 средний зубчик)
100 мл оливкового масла экстра
2 г лимонной кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Белые грибы очистить от кожуры, порезать на кусочки по желанию, переложить в стеклянную банку, посолить, поперчить, добавить целый зубчик чеснока, оливковое масло и лимонную кислоту.

Банки плотно закрыть, чтобы не просачивалась вода, и переложить в объемную кастрюлю. Далее банки залить водой, так чтобы вода покрывала банки под горлышко, довести до кипения и варить 45 минут. После чего банки вынуть из воды, перевернуть вверх дном и оставить остужаться в прохладном месте. Хранить там же.





РЕЦЕПТ

Свиной холодец Террина с оливками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 кг изделия:
400 г вареного мяса, срезанного с костей свинины, использованных, например, для бульона (см. рецепт на стр. 86)
1,2 кг вареной свиной шкурки (см. рецепт на стр. 79)
200 г оливок без косточек
200 г лука
50 г уксуса из белого вина
40 г сахара
10 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В сковороду высыпать лук, нарезанный соломкой, присыпать сахаром, оставить немного, чтобы лук карамелизировался, после чего добавить уксус и оставить на небольшом огне, пока сок не уварится вдвое. Далее лук переложить в глубокую миску, добавить кусочки вареной свиной шкурки, кусочки мяса и оливки. Затем посолить и поперчить, хорошо перемешать и переложить в подходящую форму для холодца, а сверху прижать каким-нибудь прессом, так чтобы плотно утрамбовать холодец.

Убрать в холодильник на сутки вместе с прессом. Через 24 часа холодец аккуратно вынуть из формы, нарезать тонкими ломтиками, переложить на блюдо, и украсить веточками укропа, дольками апельсина и листьями салата.

РЕЦЕПТ

Салат с рулетом поркетта из свинины

ПОД СОУСОМ ПЕСТО И ВИШНЕВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СИРОПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 1 порцию:
40 г рулета поркетта из свинины (см. рецепт на стр. 62)
5 г салата руккола
30 г поджаренного перца на гриле
10 г соуса песто из рукколы (см. рецепт на стр. 81)
5 г вишнево-бальзамического сиропа (см. рецепт на стр. 81)
Немного оливкового масла экстра
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рулет нарезать тонкими ломтиками, выложить аккуратно на блюдо, приправить соусом песто из рукколы, добавить перец на гриле, сбрызнуть сиропом, посыпать руколой и приправить оливковым маслом.

РЕЦЕПТ

Индейка в соусе

ИЗ ШПРОТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
400 г готовой грудки индейки в меду (см. рецепт на стр. 79)
40 г разных салатных листьев
80 г каперсов
160 г соуса из шпрот (см. рецепт на стр. 81)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Индейку нарезать тонкими ломтиками.

В небольшую миску переложить салатные листья, сверху аккуратно выложить ломтики индейки, приправить соусом из шпрот, украсить каперсами.

Очень хорошо сочетается с поджаренными ломтиками пышной пшеничной булки.



РЕЦЕПТ

Фруктово-овощной салат с индейкой в меду

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 1 порцию:
50 г индейки в меду (см. рецепт на стр. 79)
40 г клубники
10 г черники
20 г зеленых яблок
10 г смешанных салатных листьев (руккола, фризе, салат лолло красный, радикьо)
50 г помидоров
30 г огурцов
30 г моркови
10 г редиса
10 г яблочного уксуса (см. рецепт на стр. 84)
20 г оливкового масла экстраверджин
2 г семян чиа
2 г семян льна

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать грудку индейки на тонкие ломтики, очистить морковь и огурцы от кожуры и также нарезать тонкими ломтиками вдоль. Помыть яблоки, редис, также порезать тонкими ломтиками.

Помыть клубнику и чернику. Клубнику разрезать пополам, чернику оставить целой, помыть и подсушить листья салата. Собрать салат в глубокой тарелке, приправить яблочным уксусом, солью, перцем, оливковым маслом и украсить семенами чиа и льна.

РЕЦЕПТ

Крекеры с колбасой коппа и вялеными помидорами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

40 г крекеров (см. рецепт на стр. 52)
40 г колбасы из свиной шейки коппа (см. рецепт на стр. 70)
20 г вяленых помидоров (см. рецепт на стр. 85)
10 г салатных листьев фризе

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Довольно тонкими ломтиками нарежьте колбасу коппа. На тарелке разделите крекеры на 4 части, выложите сверху салатные листья, вяленые помидоры и ломтики коппа. Закуска готова.





РЕЦЕПТ

Картофельные крокеты

С СЫРОМ МОЦЦАРЕЛЛА И СЫРОВЯЛЕНОЙ ОСТРОЙ КОЛБАСОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г вареного картофеля
20 г тертого полутвердого сыра, например гауда
2 яичных желтка
10 г рисовой муки
2 г соли
50 г сыровяленой острой колбасы (см. рецепт на стр. 66)
100 г сыра моццарелла
200 г сырного крема (см. рецепт на стр. 83)
3 яйца
1 л подсолнечного масла
200 г панировочных сухарей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель почистить и отварить, размять в пюре, приправить тертым сыром, мелко нарезанной пикантной колбаской, посолить, добавить рисовую муку, сыр моццарелла, порезанный кубиками и предварительно подсушенный, затем добавить яичные желтки.

Все хорошо перемешать, сформировать крокеты желаемой формы.

Мне, например, нравятся в форме цилиндра, и для таких крокет я использую кондитерский пакет в виде конуса.

Постепенно выдавливая пюре из пакета, сформировать цилиндры по 5–7 см, окунуть их во взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях, и так 2 раза.

Затем обжарить в большом количестве масла в сковороде, предварительно разогретой до 180 °С, примерно по 2 минуты.

Далее выложить на бумажное полотенце для пропитки, переложить на тарелку и подать с сырным кремом.





ПИРОЖКИ С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

Тесто остается мягким, как в теплом виде, так и после того, как остынет.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто для пирожков:
1 кг муки типа 00
400 мл молока
200 г целых яиц (4 шт)
50 г сахара
40 г соли
100 г подсолнечного масла
100 мл воды
200 г яблочной закваски ликолит (или 10 г сухих дрожжей)
50 г свежих пивных дрожжей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Переложить все ингредиенты в чашу для замеса теста, выбрать насадку-тестомес и замешивать в течение 10 минут. После чего оставить тесто подниматься примерно на 1 час, накрыть пленкой. После первого подъема снова замешивать тесто в тестомешалке в течение 5 минут. Тесто переложить на рабочий стол, нарезать на части по 25 г каждая, сформовать шарики и оставить отдохнуть минут на 10.

Далее шарики раскатать скалкой в круг, в середину выложить начинку. Закрыть пирожки можно в разные формы: полумесяц, треугольник, шар или иные – и выложить на противень. Оставить подниматься пирожки примерно на 1 час, затем смазать сверху взбитым яйцом с молоком для придания красивого цвета и выпекать при 180 ºС в течение 15 минут. Затем вынуть из духовки и подать к столу.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ

Мясо с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 250 г начинки:
200 г говядины
30 г лука
30 г моркови
30 г стеблей сельдерея
5 г чеснока
20 мл оливкового масла экстра
соль и перец
петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пропустить через мясорубку говядину с сельдереем, морковкой, луком и чесноком, обжаривать полученный фарш в течение 20 минут на масле, посолить и поперчить, присыпать петрушкой. На пирожок весом в 25 г потребуется 20–30 г начинки.

Вареная ветчина прошутто и сыр

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 250 г начинки:
130 г вареной ветчины прошутто,
130 г сыра типа гауда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мелко нарезать вареную ветчину прошутто и сыр и смешать. Потребуется примерно 20–30 г начинки на каждый пирожок весом 25 г теста.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ

Грибы, картофель и моццарелла:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 250 г начинки:
150 г шампиньонов
100 г толченого вареного картофеля
100 г моццареллы кубиками
20 г оливкового масла экстра
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать очень мелко грибы, слегка поджарить их на масле в сковородке, посолить и поперчить, слегка остудить. Затем смешать толченый картофель с нарезанной моццареллой, добавить грибы и перемешать все ингредиенты. На один пирожок весом 25 г потребуется 20–30 г начинки.

Копченый лосось с луком:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 250 г начинки:
150 г копченого лосося кубиками
200 г нашинкованного белого лука
20 г масла оливкового экстра
Соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В сковородке потушить лук на масле в течение 15 минут, посолить и поперчить, затем остудить и добавить копченый лосось. На пирожок весом в 25 г потребуется 20–30 г начинки.

Капуста белокочанная и вареные яйца

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 250 г начинки:
200 г капусты
50 г моркови
50 г белого лука
2 вареных яйца
20 г масла оливкового экстра
Соль и перец
10 г нарезанного укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нашинковать капусту, слегка подрумянить ее на масле, добавить нашинкованный лук и морковку ломтиками. Тушить в течение 20 минут, посолить и поперчить, добавить укроп. Остудить, добавить нарезанные кубиками вареные яйца. На пирожок весом в 25 г потребуется 20–30 г начинки.

Яблоки с корицей:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 250 г начинки:
400 г яблок сорта голден
50 г сахара
3 г порошка корицы
20 г свежевыжатого лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки очистить от кожуры, нарезать кубиками и подрумянить в сковородке с лимонным соком, сахаром и корицей в течение 5 минут. Снять с огня, остудить и начинить пирожки. На пирожок весом в 25 г потребуется 20–30 г начинки.

БОЛЬШОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ ИЗ КОЛБАСОК НА ГРИЛЕ С КАРТОШКОЙ В БЕКОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 1 порцию:
100 г куриных колбасок (см. рецепт на стр. 74)
100 г колбасок из индейки (см. рецепт на стр. 75)
100 г колбасок из ягнятины (см. рецепт на стр. 74)
100 г острых колбасок из говядины (см. рецепт на стр. 74)
100 г утиных колбасок (см. рецепт на стр. 75)
350 г целого вареного картофеля
100 г свиной грудинки, нарезанной тонкими ломтиками (см. рецепт на стр. 76)
10 г измельченного розмарина
10 г толченного чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель порезать пополам, приправить измельченным розмарином, толченым чесноком и завернуть в ломтики бекона. Запечь на решетке на углях до румяной корочки со всех сторон.

Все колбаски также поджарить на гриле со всех сторон, по нескольку минут с каждой стороны. Выложить колбаски и картофель на большую плоскую тарелку, рядом положить лимон, порезанный пополам. Можно также подать свежеиспеченный хлеб к ароматным колбаскам.





РЕЦЕПТ

Итальянские пирожки панцеротти

С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 пирожка:
220 г дрожжевого теста для пиццы (см. рецепт на стр. 47)
2 г соли
Масло для жарки панцеротти

Варианты начинок
80 г сыра моццарелла
80 г вареной ветчины (см. рецепт на стр. 70);

25 г томатного соуса (см. рецепт на стр. 83)
25 г сыра моццарелла;

25 г колбасок
25 г сыра моццарелла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разделить дрожжевое тесто на 4 равные части, скатать в шарики, затем раскатать скалкой в круг. На одну половину круга выложить желаемую начинку, нарезав тонкими кубиками сыр, ветчину или колбаски. Закрыть второй половиной пирожок, защипнуть хорошо края и придать панцеротти форму полумесяца.

Оставить пирожки подниматься примерно на час, прикрыв плотной тряпкой. Затем панцеротти обжарить в сковороде в большом количестве масла при температуре 160 °С по 3 минуты с каждой стороны.

Готовые пирожки переложить на бумажное полотенце. Затем подавать, при желании можно немного посолить сверху.

РЕЦЕПТ

Хлебные палочки гриссини
С ГРУДИНКОЙ И АРТИШОКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 1 порцию:
3 палочки гриссини по 30 г каждая (см. рецепт на стр. 52)
30 г свиной грудинки (см. рецепт на стр. 60)
20 г артишоков в масле

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грудинку нарезать тонкими ломтиками, так же тонко нарезать артишоки, палочки гриссини завернуть в ломтики грудинки с артишоками внутри. Выложить на блюдо и подать в качестве быстрого перекуса или закуски.



РЕЦЕПТ

Фасолевый суп с колбасками и хрустящей свиной шкуркой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
200 г красной или белой фасоли
50 г моркови
50 г сельдерея
50 г белого лука
2 л свиного бульона (см. рецепт на стр. 86)
10 г чеснока
50 мл оливкового масла экстра
5 г тимьяна
200 г помидоров
400 г свиных колбасок (см. рецепт на стр. 76)
100 г свиной шкурки – отварить, просушить, обжарить (см. рецепт на стр. 79)
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Фасоль замочить на сутки в холодной воде. На следующий день воду слить, фасоль высыпать в большую кастрюлю, налить свиной бульон, положить помидоры кубиками и без кожуры. Довести до кипения и варить фасоль на медленном огне примерно 2 часа.

В другой сковороде оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, подрумянить на масле, в конце добавить измельченный чеснок, розмарин и тимьян. После чего добавить колбаски кубиками, снять с огня и заправить кипящий бульон с фасолью.

Оставить на медленном огне еще примерно 10 минут, в конце добавить соль и перец по вкусу. Разлить суп по тарелкам, сверху присыпать хрустящими шкурками, которые очень хорошо сочетаются с мягким вкусом супа.

Также можно подать хлебные чесночные гренки.



РЕЦЕПТ

Борщ с копчеными свиными ребрышками

Вариант борща с итальянским привкусом!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 1 л супа:
400 г копченых свиных ребрышек (см. рецепт на стр. 71)
450 г свеклы
160 г белокочанной капусты
90 г моркови
40 г красного болгарского перца
90 г лука
50 г томатной пасты
12 г сахара
16 г соли
15 г свежевыжатого лимонного сока
40 мл подсолнечного масла
4 г укропа
1 зубчик чеснока
2 лаврового листа
Щепотка черного перца
1 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помыть свеклу, поставить варить. Варить до момента, когда свекла станет легко протыкаться вилкой, очистить от кожуры и натереть на терке 350 г, а остальное взбить в пюре блендером.

Помыть и почистить морковь, лук и перец и нарезать все соломкой.

Подрумянить слегка овощи в кастрюле на подсолнечном масле, добавить толченый чеснок и лавровый лист, затем томат-пасту, слегка перемешать и влить воду. Довести до кипения, после чего добавить тонко нашинкованную капусту. Когда борщ снова начнет закипать, добавить свеклу и пюре из нее, а также кусочки мяса свиных ребрышек без костей.

Оставить борщ кипеть еще минут 5. В конце приправить солью, перцем, сахаром, уксусом и покрошенным укропом. Подавать в глубоких тарелках после того, как слегка настоится.





РЕЦЕПТ

Суп с савойской капустой, колбасой котекино и беконом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 л супа:
300 г картофеля
400 г савойской капусты
250 г колбасы котекино (см. рецепт на стр. 71)
20 г чеснока
50 г оливкового масла экстра
300 г лука
2 л свиного бульона (см. рецепт на стр. 86)
200 г копченой свиной грудинки (см. рецепт на стр. 60)
5 г розмарина
200 г сливок 33%-ных
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюле подрумянить толченый чеснок, покрошенный лук и картофель, нарезанный кубиками. Добавить бульон и довести до кипения. Оставить кипеть на небольшом огне примерно на час.

Тем временем взять небольшую сковороду, влить воды чуть больше половины, посолить, довести до кипения и бланшировать мелко нарезанную капусту в течение 2 минут. Воду слить и капусту отложить.

Как только картофель сварится в бульоне, взбить все блендером. После чего добавить копченый бекон и колбасу котекино, нарезанные кубиками, и капусту.

Посолить и поперчить по вкусу. Оставить еще на 10 минут на медленном огне, чтобы суп настоялся и пропитался вкусом. Подавать, когда немного остынет.

РЕЦЕПТ

Лапша пассателли с белыми грибами в курином бульоне

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции

Тесто для лапши
100 г хлеба, натертого на терке
2 яйца
30 г пшеничной муки
50 г сыра пармезан
Соль и перец по вкусу
Мускатный орех по вкусу
1 л куриного бульона для варки лапши (см. рецепт на стр. 86)

Бульон из белых грибов:
10 г чеснока
10 г лука-шалота
4 г петрушки
300 г белых грибов кубиками
30 г сыра пармезан
20 мл белого сухого вина
50 мл оливкового масла экстра
100 мл куриного бульона (см. рецепт на стр. 86)
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление лапши пассателли:
Яйца разбейте в миску, добавьте все остальные ингредиенты, замесите руками тесто и сформуйте два небольших шарика.

Приготовление бульона из белых грибов:
В небольшой сковороде поджарьте мелко нарезанный чеснок и лук-шалот, добавьте нарезанные белые грибы, 100 г куриного бульона, соль, перец и нарезанную петрушку.

Приготовление пассателли с белыми грибами в курином бульоне:
Куриный бульон вылить в кастрюлю и довести до кипения. Шарики из теста пропустить через пресс для пюре, чтобы получилось подобие вермишели, и опустить их в бульон. Варить лапшу в бульоне 1 минуту, затем пассателли нужно вынуть из бульона и приправить бульоном из белых грибов. Подавать пассателли в глубокой миске, посыпав сверху тертый пармезан.

Приятного аппетита!



РЕЦЕПТ

Рулетики каннеллони

С ВЕТЧИНОЙ ПРОШУТТО И СЫРОМ МОЦЦАРЕЛЛА ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ

Это классический рецепт моей бабушки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 человек:

Для теста из яиц:
200 г муки типа 00
2 яйца
20 г муки из твердых сортов пшеницы

Для соуса из помидоров:
500 г консервированных помидоров в банке или свежих помидоров без кожицы
30 г сельдерея
30 г моркови
30 г лука
10 г базилика
5 г соли
3 г сахара
20 мл оливкового масла экстра
Перец по вкусу

Для начинки для каннеллони:
100 г вареной ветчины (см. рецепт на стр. 70)
200 г сыра моццарелла (см. рецепт на стр. 130)
Сыр пармезан для посыпки готовых каннеллони

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление соуса из помидоров:
Подготовить овощи, порезать на кусочки, переложить в кастрюлю, добавить кусочки помидоров, довести до кипения и оставить на медленном огне на 30 минут примерно. Приправить солью, перцем и сахаром, а также листьями базилика. Далее соус взбить миксером до однородной массы.

Приготовление теста из яиц:
Два вида муки высыпать в миску, разбить яйца, замесить тесто и вымешивать руками 5–7 минут примерно. Накрыть прозрачной пленкой и оставить на полчаса отдохнуть. После чего тесто раскатать скалкой очень тонко, примерно до 1 мм толщиной. Порезать тесто на небольшие квадраты по 10 см с каждой стороны.

В кастрюлю налить воду для варки каннеллони, довести до кипения, посолить и варить квадратики по 2 минуты. Воду слить, а каннеллони остудить и просушить кухонными полотенцами.

На одну половину квадратика выложить 20 г вареной ветчины и 30 г моццареллы, завернуть в рулет, выложить на глубокий противень и под низ постелить бумагу для запекания, слегка промазанную сливочным маслом.

Каннеллони полить соусом из помидоров и присыпать тертым пармезаном. Духовку разогреть до 200 °С и поставить противень с рулетами на 10 минут. Затем вынуть и подавать к столу.



РЕЦЕПТ

Пикантная ПИЦЦА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

220 г дрожжевого теста для пиццы (см. рецепт на стр. 47)
100 г томатного соуса (см. рецепт на стр. 83)
100 г моццареллы фьор ди латте (см. рецепт на стр. 130)
80 г сыровяленой острой колбасы (см. рецепт на стр. 66)
10 мл оливкового масла экстра класса
Несколько листочков свежего орегано

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тесто распределить руками в лепешку на столе и на весу растянуть в круг. Выложить основу на круглый противень диаметром 26–28 см, смазать поверхность теста томатным соусом, сбрызнуть оливковым маслом, разложить тонкие ломтики острой колбасы и моццареллу кубиками. Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке до 250 °С в течение 10 минут. Вынуть и сразу подавать, украсив свежим орегано.

РЕЦЕПТ

Паста пенне с колбасками, ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ И ПАРМЕЗАНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
400 г пасты пенне (трубочки – перья)
600 г томатного соуса (см. рецепт на стр. 83)
360 г свиных колбасок (см. рецепт на стр. 76)
50 мл оливкового масла экстра
10 г петрушки
10 г чеснока
5 г розмарина
50 г сыра пармезан
6 г острого стручкового перца чили
3 г соли
40 мл белого сухого вина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В глубокой сковороде в масле слегка обжарить свиные колбаски, нарезанные кубиками, добавить измельченный чеснок и розмарин, белое вино, затем томатный соус и оставить кипеть примерно 5 минут. Пока готовится соус, отварить макаронные изделия в большом количестве соленой воды. Варить перья примерно 10 минут, затем воду слить, приправить полученным соусом по вкусу, сверху украсить нарезанной петрушкой и кусочками перца чили, а также присыпать тертым сыром пармезан. Пробовать сразу.







РЕЦЕПТ

Спагетти
КАРБОНАРА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
400 г спагетти
6 яичных желтков
200 г вяленой свиной щеки гуанчале (см. рецепт на стр. 62)
50 г твердого сыра грана падано и выдержанного сыра пекорино
30 г оливкового масла экстра
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Спагетти отварить в большом количестве соленой воды до состояния аль денте. Перед тем как воду слить, один половник оставить для соуса.

Тем временем на масле в сковороде обжарить кусочки гуанчале, высыпать спагетти, полить оставшейся водой от варки, посыпать частью тертых сыров грана падано и пекорино, а также выложить яичные желтки. Быстро, но аккуратно перемешать все лопаточкой и снять с огня.

Спагетти разделить по тарелкам, сверху посыпать оставшимися тертыми сырами грана падано и пекорино и немного черным перцем.

Сыры грана падано и сыр пекорино обладают непревзойденным пикантным вкусом, насыщенным ароматом, и без сомнения придадут вашему блюду неповторимый вкус при минимальном количестве ингредиентов. Однако, при отсутствии возможности найти именно эти традиционные сыры, вы можете заменить их на иные твердые или полутвердые сыры, доступные в вашем магазине.

Хлеб и колбаса. Бутерброды, гамбургеры, булочки

РЕЦЕПТ

Хлеб с фабрианской колбасой и острым соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
80 г апулийского хлеба (см. рецепт на стр. 39)
60 г фабрианской колбасы (см. рецепт на стр. 65)
20 г острого соуса (см. рецепт на стр. 85)
10 г листьев салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Порежьте 2 ломтика хлеба, поджарьте слегка на сковороде или в тостере. Смажьте оба кусочка острым соусом, сверху выложите колбасу тонкими ломтиками и листочки салата. Накройте вторым ломтиком и попробуйте.

С самого детства я очень люблю простой рецепт бутерброда: апулийский хлеб и фабрианская колбаса. Это квинтэссенция моей кулинарии и собственно причина зарождения книги.

РЕЦЕПТ

Хлеб, ветчина прошутто и моццарелла фьор ди латте

ИНГРЕДИЕНТЫ:

60 г апулийского хлеба (см. рецепт на стр. 39)
40 г сыровяленой ветчины прошутто (см. рецепт на стр. 58)
40 г сыра моццарелла фьор ди латте (см. рецепт на стр. 130)
60 г спелых красных помидор
10 мл оливкового масла экстра
2 г орегано

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отрежьте небольшой ломтик апулийского хлеба, тонкими ломтиками нарежьте сыр моццарелла и помидор и украсьте ими хлеб. Приправьте сверху маслом и орегано и аккуратными волнами уложите ломтики прошутто. Такой бутерброд нужно поедать медленно и со вкусом, так как он наводит на размышления.





ХЛЕБ ЧАБАТТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ЖАРЕНЫМ ЯЙЦОМ И БЕКОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
200 г хлеба чабатта (см. рецепт на стр. 45)
200 г белых грибов в масле (см. рецепт на стр. 88)
4 яйца
100 г копченой свиной грудинки (см. рецепт на стр. 60)
40 мл оливкового масла экстра
2 г чеснока
2 г тимьяна
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Белые грибы в масле поджарить на сковороде, добавить мелко нарезанный чеснок, обжарить до появления специфического запаха, затем добавить тимьян. Приправить солью и перцем.

Хлеб чабатта нарезать ломтиками, слегка поджарить на сковороде или в тостере. В сковороде с небольшим количеством масла обжарить бекон (копченую грудинку), затем поджарить яйца на медленном огне.

Ломтики хлеба выложить на тарелку, сверху положить белые грибы, потом поджаренные яйца и в конце украсьте беконом.

Приятного аппетита!

ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ И ГРЕЧИШНОЙ МУКИ С КОЛБАСОЙ МОРТАДЕЛЛА И СЫРНЫМ КРЕМОМ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

40 г колбасы мортаделла (см. рецепт на стр. 68)
40 г хлеба из цельной и гречишной муки (см. рецепт на стр. 41)
40 г сырного крема (см. рецепт на стр. 83)
3 г трюфельного масла
20 г черного перца
Немного толченых фисташек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Хлеб нарезать ломтиками, слегка подрумянить в тостере, намазать сырный крем, сверху капнуть пару капель трюфельного масла.

Далее аккуратно выложить тонкие ломтики мортаделлы, приправить перцем и фисташками.

Приятного аппетита!

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С РОЗМАРИНОМ, КОЛБАСОЙ КОТЕКИНО И УВАРЕННЫМ ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 г бородинского хлеба
(см. рецепт на стр. 43)
60 г пюре из брокколи
и цветной капусты
(см. рецепт на стр. 85)
50 г колбасы котекино
(см. рецепт на стр. 71)
20 г уваренного вина
(см. рецепт на стр. 84)
5 г оливкового масла экстра
2 г миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Порезать один ломтик хлеба, поджарить его в духовке, положить на тарелку, сверху аккуратно выложить теплое пюре, тонкие ломтики колбасы котекино, украсить каплями уваренного вина.



РЕЦЕПТ

Хлеб 7 злаков, сыр бурата, помидоры и анчоусы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 1 порцию:
100 г хлеба 7 злаков (см. рецепт на стр. 40)
100 г сыра бурата (см. рецепт на стр. 129)
80 г спелых красных помидоров
5 г базилика
5 г руколы
30 г анчоусов
10 мл оливкового масла экстраверджин
1 г соли
Черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Выложить ломтик хлеба на тарелку. Выложить сверху сыр бурата, кусочки помидоров, приправить маслом, солью и перцем, украсить листьями рукколы и базилика и в конце выложить филе анчоусов.

Поедать умеренно, вызывает привыкание.

РЕЦЕПТ

Брускетта (поджаренный хлеб) с овощами на гриле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
200 г пшеничного хлеба из твердых сортов пшеницы (см. рецепт на стр. 40)
300 г овощей для жарки, например кабачки, баклажаны, перец
2 г чеснока
30 мл оливкового масла экстра
5 г мелко нарезанной петрушки
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овощи помыть, очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками и посолить. Поджарить овощи на решетке на углях в течение нескольких минут до аппетитной корочки, переложить в миску, приправить солью, перцем, петрушкой и чесноком и сбрызнуть оливковым маслом.

Хлеб также порезать тонкими ломтиками и обжарить с обеих сторон также на решетке в течение нескольких минут. Далее поджаренный хлеб, который в Италии называют брускетта, переложить на тарелку, сверху аккуратно выложить овощи на гриле.





РЕЦЕПТ

Лепешка пьядина

С ВЕТЧИНОЙ, РУКОЛОЙ И ПОМИДОРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
4 лепешки пьядина по 100 г каждая (см. рецепт на стр. 49)
280 г сыровяленой ветчины прошутто (см. рецепт на стр. 58)
160 г красных спелых помидоров
100 г рукколы
10 мл оливкового масла экстра
2 г соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Половину лепешки начинить ломтиками помидора, посолить, положить листочки рукколы и тонкие ломтики сыровяленой ветчины. Закрыть лепешку другой половиной и отведать.

Пьядина может иметь разные начинки, например колбаски на гриле, листья салата с креветками и даже сладкие, как, например, обычная нутелла.





ВАРИАНТ

Лепешка пьядина

СО СВИНЫМИ КОЛБАСКАМИ, ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ, ШПИНАТОМ И МОЦЦАРЕЛЛОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
4 лепешки пьядина по 100 г
500 г свиных колбасок на гриле (см. рецепт на с. 76)
200 г шпината, поджаренного на сковороде в течение 3 минут
300 г моццареллы
30 г вяленых помидоров (см. стр. 87)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление такое же, что и в предыдущем рецепте, но с другими ингредиентами.

РЕЦЕПТ

Сырный хлеб
С НАЧИНКОЙ

Вес готового сырного хлеба с начинкой: 1,8 кг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 8 порций:
1 кг сырного хлеба (см. рецепт на стр. 46)
200 г тунца в масле
150 г огурцов
200 г помидоров
100 г домашнего майонеза (см. рецепт на стр. 82)
30 г красного лука
30 г салатных листьев айсберг
200 г вареной ветчины (см. рецепт на стр. 70)
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Целый хлеб разрезать на довольно тонкие диски по 6 мм каждый, оставив верхушку чуть больше, как для сэндвича. В идеале у вас должно получиться 8 дисков. Каждый ломтик промазать начинкой: сначала майонез, потом немного салатных листьев, ломтики помидоров и огурцов, тунец без масла, лук тонкими полосками, накрыть двумя ломтиками.

Второй ломтик промазать начинкой с ветчиной: майонез, салатные листья, ломтики помидоров и огурцов, вареная ветчина, лук тонкими полосками. Затем снова два ломтика и начинка с тунцом.

Таким образом собрать заново целый хлеб, верхушку отложить, а сам хлеб разрезать сверху на 4 части и накрыть целой верхушкой.

Самое главное в этом блюде получить отдельные сэндвичи, которые можно свободно брать, не нарушая форму, т.е. промазывать нужно по схеме – ломтик начинка, ломтик, ломтик, начинка, ломтик, ломтик, и т.д. Подавать целым на большом блюде. Отлично подходит для дней рождения, пикников и иных празднований дома или на работе.



РЕЦЕПТ

Гамбургер

С ОСТРЫМИ ГОВЯЖЬИМИ КОЛБАСКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
4 булочки для гамбургеров по 100 г каждая
800 г острых говяжьих колбасок (см. рецепт на стр. 74)
100 г помидоров
100 г соуса для гамбургеров (см. рецепт на стр. 82)
80 г огурцов
60 г красного лука
40 г салата романо
Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Колбаски из говядины поджарить на гриле, булочки порезать пополам и также немного подрумянить на решетке.

Половинки булочек выложить на тарелки, смазать соусом для гамбургеров, выложить тонкие кольца помидора, лука, листья салата романо, ломтики огурца, посолить и поперчить и затем положить колбаску.

Вторую половину булочек также смазать внутри соусом и накрыть гамбургеры.

Подавать сразу и с дегустацией не медлить.

РЕЦЕПТ

Гамбургер

С КУРИНЫМИ КОЛБАСКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

80 г булок для хот-догов или гамбургеров (см. рецепт на стр. 50)
200 г куриной колбаски (см. рецепт на стр. 74)
40 г горчичного соуса (см. рецепт на стр. 83)
50 г квашеной капусты
20 г засахаренного лука (см. рецепт на стр. 84)
10 г зеленых салатных листьев, руккола или фризе

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить на гриле куриные колбаски. Как поджарятся, взять булку, разрезать на половинки, приправить горчичным соусом и квашеной капустой. Выложить сверху колбаски, приправить засахаренным луком и листьями салата.

Вот он – готов! Только что сделал… очень вкусно!





РЕЦЕПТ

Булка бриошь, паштет

ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И КОНФИТЮР ИЗ ГРУШ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
200 г булки бриошь (см. рецепт на стр. 48)
400 г паштета из куриной печени (см. рецепт на стр. 87)
100 г конфитюра из груш (см. рецепт на стр. 80)
40 г грецких орехов
Ростки злаков для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Порезать бриошь на 4 ломтика. Поджарить слегка в духовке или в тостере. Ломтики выложить на тарелку, смазать аккуратно паштетом, сверху немного конфитюром, присыпать толчеными орехами и ростками злаков.

Приятного аппетита!





РЕЦЕПТ

Булочки с оливками и колбасой кулателло

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 булочки с оливками, по 50 г каждая (см. рецепт булочек для бутербродов и хот-догов на стр. 50 + около 100 г оливок в тесто)
160 г колбасы кулателло (см. рецепт на стр. 64)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

После того как вы своими руками приготовите булочки и колбасу кулателло, порежьте булочки пополам, тонко нарежьте колбасу, сделайте бутерброд и отведайте этот изысканный вкус домашних продуктов. Вполне подойдет в сопровождении бокала шампанского.



РЕЦЕПТ

Булочки на молоке

С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ И СОЕВЫМ СИРОПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:

4 пышные булочки на молоке по 50 г каждая (см. рецепт на стр. 50)
160 г соуса гуакамоле (см. рецепт на стр. 82)
20 г толченого миндаля
100 г вяленых помидоров
240 г копченой говяжьей грудинки (см. рецепт на стр. 61)
40 г соевого сиропа (см. рецепт на стр. 80)
2 г черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Булочки порезать пополам, грудинку – тонкими ломтиками и помидоры – тонкими кольцами.

Далее обе стороны булочки промазать соусом гуакамоле, затем присыпать миндалем, аккуратно выложить ломтики говядины и помидоров, украсить капельками сиропа и закрыть половиной булочки.

Подавать сразу, очень вкусно.

РЕЦЕПТ

Сыр

БУРРАТА

Мягкий сыр с нежной начинкой!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для начинки под названием страчателла
200 г сыра моццарелла
100 г сливок

Для формирования шариков сыра Бурата
200 г сыра моццарелла
Немного льда для закрепления результата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

После получения шариков моццареллы, 200 г сыра опустить в горячую воду, и разминая его руками, вытянуть в полоски, которые затем необходимо разорвать на мелкие кусочки, смешать со сливками для получения начинки страчателла, и отложить. Затем опустить в горячую воду остальные 200 г моццареллы, также разминать руками до тех пор, пока сыр не начнет тянуться. Шарики моццареллы растянуть в плоские круги, заполнить полученной начинкой страчателла, плотно закрыть верхушку, чтобы получить шар, как на картинке. Такой сыр бурата нужно тут же опустить в холодную воду со льдом, и через 5 минут можно достать и наслаждаться вкусом.



РЕЦЕПТ

Моццарелла

ФЬОР ДИ ЛАТТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для 500–600 г моццареллы
5 л свежего цельного молока
4,5 г лимонной кислоты
2 г жидкой сычужной закваски
20 г соли
немного льда для закрепления результата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Развести лимонную кислоту в теплой воде, добавить в молоко и подогреть до 35 °С, затем добавить сычужную закваску. Снять с огня кастрюлю с молоком, оставить сворачиваться примерно на час.

Полученную сырную массу сначала разрезать ножом, затем взбить аккуратно венчиком до отделения на мелкие гранулы. Сырную массу переложить в глубокое сито и слить всю жидкость, после чего убрать в холодильник на 30 минут. Как только сырная масса в виде творога дозреет, можно приступать к формированию моццареллы.

В миску налить горячую воду, насколько выдержат руки, опускать понемногу полученный творог в горячую соленую воду и помешивать деревянной лопаткой. Масса начнет тянуться и густеть.

Руками доставать моццареллу из воды, разминать и формовать шарики, которые сразу же нужно опускать в холодную воду со льдом. Оставить в воде на 10 минут, затем переложить на тарелку.

Шарики моццареллы можно подавать с помидорами, базиликом и орегано или использовать в рецептах других блюд.



РЕЦЕПТ

Сыр
МАСКАРПОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл свежих сливок 35 %
10 мл свежего лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливки перелить в небольшую кастрюлю, довести до 80 °С, затем постепенно вливать лимонный сок, непрерывно помешивая в течение 2 минут. Затем снять с огня и остудить. Когда сырная масса полностью остынет, переложить все в глубокое ситечко, покрытое марлей или тонкой белой тканью, и убрать в холодильник на сутки, чтобы ушла лишняя жидкость. На следующий день маскарпоне готов к употреблению. Из 500 г сливок получают примерно 250 г сыра маскарпоне.

РЕЦЕПТ

Десерт от шефа — пА́неми-су!

Славным завершением книги станет вариант итальянского десерта тирамису из хлеба.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:
250 г сыра маскарпоне
3 яйца
80 г сахарной пудры
40 г сахара-песка
150 мл кофе эспрессо
20 мл ликера «Бейлиз»
80 г пшеничного хлеба (см. рецепт на стр. 40)
10 мл свежевыжатого лимонного сока
40 г горького шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В две разные миски отделить белки от желтков. В белки добавить 40 г сахарной пудры и весь лимонный сок и взбить миксером в плотную пену. В желтки добавить остальные 40 г сахарной пудры, также взбить миксером, пока масса не станет густой и белой. Далее в желтки добавить маскарпоне и взбитые белки, аккуратно и неспешно перемешать все лопаточкой до однородности и убрать в холодильник на 3 часа.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, кофе смешать с ликером «Бейлиз», ломтики хорошо пропитать кофе, присыпать сахаром и слегка поджарить в разогретой до 180 °С духовке по 5 минут с каждой стороны. Ломтики вынуть из духовки и остудить.

Затем ломтики хлеба, пропитанные кофе, выложить на тарелку, сверху выложить немного крема маскарпоне и присыпать тертым горьким шоколадом.



Приложение

Соотношение мер веса

Если у вас на кухне нет весов:

1 чайная ложка содержит:
5 г воды
8 г сахара
8 г риса (крупы)
10 г соли
10 г муки

1 столовая ложка содержит:
18 г риса (крупы)
25 г воды
25 г сахара
30 г соли
30 г муки

1 граненый стакан содержит:
160 г муки
200 г сахара
230 г риса (крупы)
250 г воды
320 г соли



Глоссарий итальянских терминов

Подсказки по переводу при выборе оригинальной итальянской муки

La farina	Мука
La macinazione, macinatura	Помол
Il grano tenero	Мягкая пшеница
Il grano duro	Твердая пшеница
I ceneri	Зольность
Tipo 00 con ceneri fino al 0.50%	Тип 00 с зольностью до 0,50%
Tipo 0 con ceneri fino al 0.65 %	Тип 0 с зольностью до 0,65%
La farina integrale	Цельная мука
La farina debole	Слабая мука
La farina media	Средняя мука, средней силы
La farina forte	Сильная мука
La farina speciale	Особая мука
La semola	Мука из твердых сортов пшеницы – первый помол
La rimacinata	Мука из твердых сортов пшеницы – вторичный помол
Semolato / sfarinato di grano duro	Из твердых сортов пшеницы

Значения итальянских кулинарных названий

Prosciutto – prosciugare, prosciuttare	Прошутто, от глаголов просушить, высушивать, т.е. высушенный
Mortadella del lat. murtatum o myrtatum (mortaio) «insaccato condito con bacche di mirto (myrtus o murtus)»	Мортаделла, от латинского названия вечнозеленого древесного растения с белыми душистыми цветками, содержащими эфирные масла, т.е. колбаса с миртовыми цветками
Porchetta – porco	Поркетта, от слова свинина – колбаса со свининой



Pancetta – pancia Панчетта, брюшина от слов живот, брюхо, т.е. грудинка

Guanciale – guancia Гуанчале, от слова щека

Culatello – culo Кулателло, от слов задняя часть, окорок

Fiocco Волокно, часть мяса у костей

Cotechino – cotica, cotenna Котекино, от слов шкура, шкурка, колбаса со шкуркой свиной

Salame, salume – di sale Салями, от слова соленая, здесь: после засолки

Passatelli – passate li Лапша пассатели, буквально пропустите их через...

Bruschetta – brusco, abbrustolito Брускетта, от слов терпкий, поджаренный, т.е. поджаренный хлеб

Parmigiano Пармиджано, пармезан, буквально: из города Парма, что на севере Италии, пармский. Оригинальное название защищено законом по месту происхождения.

Mozzarella – di mozza – tipo di formaggio Моццарелла, уменьшительное от слова моцца, вида другого сыра. Первые письменные упоминания найдены в XII веке в городе Капуя в Южной Италии в книге «Естественная история». Происхождение не установлено.

Mozzarella Fior di latte Моццарелла Фьор ди латте, буквально: молочный цветок

Ciabatta Чабатта, название по виду, дословно: стоптанный башмак, шлепанцы

Piadina – di piada Пьядина, уменьшительно от слов пресная лепешка



Grissino – **grissìn, ghersìn, der. di ghersa «fila»** — Гриссино, из пьемонтского языка, дословно: верени-ца, линия

Penne — Пенне, вид пасты по на-званию, дословно: перья, письменные ручки

Pesto – **pestare** — Песто, соус, от слов то-лочь, мять

Spaghetti – **spaghetto, *dim.* spago** — Спагетти, уменьшительное от слов бечевка, шпагат, веревка

Panzerotti – **panza, pancia** — Панцеротти, пирожки, от слов живот, брюхо, название по выпуклой форме

Terrina – **piccola terra** — Террина, холодец, студень, дословно: небольшая земля, материк

Pizza – **1) pinsa (napoletano), dal latino – pinsere oppure del verbo "pansere", cioè pestare, schiacciare, pigiare, 2) da pita mediterranea e balcanica, di origine greca (πίττα, dal greco πηκτός ossia "infornato"** — Пицца, предположительно от 1) неаполитанского пинса, дословно: от ла-тинского толочь, мять, давить, 2) пришло из средиземноморских и балканских краев, от греческого пита, дослов-но запеченный в духовке

Tirami sù – **tirare su, panemi sù** — Тирамису, десерт, букваль-но: взбодри меня, под-ними мне настроение. Панемису, игра слов, фантазия шеф-повара Андреа Галли

Cannelloni – **cannello** — Рулеты, трубочки каннел-лони, уменьшительное от слов труба, катушка

Alla carbonara – **carbonaro, carbonaio** — Карбонара, соус, от слова угольщик, буквально: так, как делали уголь-щики

Burrata – **burro** — Бурата, сыр, от слов сли-вочное масло, буквально: как сливочное масло

Разделка свиной туши




















КОППА
КАРБОНАД
ЛОПАТКА
КУЛАТЕЛЛО
ГУАНЧАЛЕ
ПАНЧЕТТА
ФЬОККО




ПАНЧЕТТА


СЫРОВЯЛЕННАЯ
ВЕТЧИНА
ПРОШУТТО

Алфавитный указатель

А
авокадо 82
айсберг салат 122
анчоусы 81, 118
апулийский хлеб 114, 116
артишок 40, 101
аскорбиновая кислота 65, 66

Б
базилик 108, 118
бекон 40, 60, 98, 106, 116
бородинский хлеб 43, 116
борщ 104
бриошь 48, 80 87, 126
брокколи 85, 116
брускетта 118
булочка 49, 50, 124, 127, 128
бульон куриный 86, 107
бульон свиной 102, 106
буррата сыр 118, 129

В
ванильный порошок 62, 71
веревки 64, 70
вино сухое белое 76, 107, 110
вино сухое красное 65, 66, 71, 74, 113
вино уваренное 84, 113, 116
виноград 84
вишня 81
вустерский соус 82
вырезка свиная 71

Г
гауда сыр 94, 97
гвоздика 70
глюкоза порошок 61, 85
говядина 74, 97
голяшка 64
горчица 82, 83
грана падано сыр 113
грецкий орех 43, 81, 126
грибы белые 88, 107, 116
гриссини палочки хлебные 52, 101
грудинка говяжья 61, 128
грудинка свиная 60-62, 71, 76, 99, 101, 106, 116
груша 80, 126
гуакамоле соус 82, 128
гуанчале 62, 113

Д
декстроза 65-66

Ж
жир говяжий 74
жир свиной 58, 65

З
закваска сычужная 130
закваска яблочная классическая 36, 39, 49, 52
закваска яблочная ликолит 40, 41, 43, 50, 57

И
изюм 43, 44
индейка 74, 79, 90, 92

К
каннеллони 108
каперсы 81, 90
капуста белокочанная 98, 104
капуста квашеная 124
капуста савойская 106
капуста цветная 85, 116
карбонад 62
карбонара соус 113
картофель 94, 98, 99, 106
клубника 92
колбаса вареная 68
колбаса сыровяленая 94, 110, 116
колбаски 99, 102, 110, 121, 124
конфитюр 80, 126
коньяк 82, 87
коппа 70, 92
кориандр 43, 58, 60, 61, 68, 71, 74, 83
корица 68, 98
котекино 71, 106, 116
кофе 132
крекер 52, 92
крем сырный 83, 94, 117
крокеты 94
кулателло 64, 127
курица 86, 74

Л
лапша 107
лецитин сои 47
ликер 132
лимонная кислота 88, 130
лимонный сок 80, 82, 83, 98, 104, 132
лосось копченый 98
лук белый 85, 87, 98, 102, 104
лук красный 84, 122, 124
лук-шалот 107

М
майонез домашний 81, 82
маскарпоне сыр 132

масло трюфельное 87, 117
мед 41, 43, 46, 79, 92
миндаль 43, 116, 128
можжевельник 70
молоко 44, 46. 49, 50, 83, 97, 130
морковь 86, 92, 97, 98, 102, 104, 108
мортаделла 117
моццарелла 94, 98, 100, 108, 110, 114, 121, 129
мука гречишная 41, 117
мука из твердых сортов пшеницы 39, 41, 43, 47, 108, 118
мука кукурузная 39
мука особо сильная манитоба 36, 39, 45-47, 50
мука пшеничная 40, 41, 107
мука ржаная 43, 50
мука рисовая 58, 94
мука средней силы 41, 46, 52
мука типа 00 39-41, 43, 46-50, 52, 97, 108
мука цельнозерновая 41

Н

нитрит натрия 61, 65, 66, 68

О

оболочки говяжьи 66, 74
оболочки коллагеновые 68, 74
оболочки свиные 71, 76
огурец 92, 122, 124
окорок свиной 58
оливки 40, 74, 89, 127
опара 43, 45, 46
орегано 83, 110, 114

П

пармезан сыр твердый 46, 81, 107, 110
паста пенне 110
паштет 87, 126
пекорино сыр твердый 46, 113
перец болгарский 104
песто соус 81, 90
петрушка 86, 97, 107, 110, 118
печень куриная 87, 126
помидор вяленый 40, 92, 120, 128
помидор консервированный 83, 108
помидор свежий 97, 92, 102, 108, 114, 118, 120, 122, 124
поркетта рулет 62, 90
прошутто ветчина вяленая 58, 97, 114, 120
пьядина 49, 120, 121

Р

ребрышки свиные 71, 104
редис 92
розмарин 39, 52, 61, 62, 64, 71, 85-87, 99, 106, 110, 116
романо салат 124
рукола 81, 118, 120

С

сало свиное 49, 68, 76, 79
сало топленое 46, 49, 79
салями 66
свекла 104
свинина 70, 89, 76
сельдерей 86, 97, 102, 108
сливки 128, 132
соевый соус 80
солод 39, 45, 47
соус горчичный 124
спагетти 113
стартовая культура 65, 66, 113
стручковый перец 74, 82, 85
чили 82, 110
сухари панировочные 94

Т

табаско соус 82
тесто дрожжевое 100, 110
тимьян 43, 60, 85-87, 102, 116
томатная паста 104
томатный соус 100, 110
тростниковый сахар 80, 81
тунец 122

У

укроп 62, 89, 98, 104
уксус бальзамический 81
уксус из белого вина 85, 89
уксус из красного вина 84
уксус рисовый 80
уксус яблочный 84, 92
утиное мясо 75

Ф

фабрианская колбаса 65, 116
фасоль 102
фисташки 68, 117
фризе салат 92, 124
фьокко 64

Ч

чабатта 45, 116
чеддер сыр 83
черника 92

Ш

шампиньоны 98
шкурка свиная 62, 71, 79, 89
шоколад 132
шпик 68
шпроты 81, 90
щеки свиные 62, 113

Я

яблоки зеленые 92
яблоки красные 84
яблоки сорта голден 98
яблочный сок 36
ягнятина 74
яичный желток 50, 82, 83, 94, 113
яйцо 46, 48-50, 94, 97, 98, 107, 108, 116, 132

Слова благодарности

Довольно непросто и ответственно выразить благодарность людям, которые мне помогали писать эту книгу. На самом деле многие вовлекались в этот проект, и каждый из них был готов всей душой помочь мне осуществить мой замысел по написанию этой первой книги в качестве единственного автора. И тем не менее самым главным человеком для меня остается моя жена Евгения, которая не только физически всегда рядом со мной, но и морально всегда поддерживает меня.

Идея написать книгу о хлебе и колбасах зародилась у меня давно, но я не был готов приступить, поскольку не очень хорошо знал различные особенности как приготовления заквасок для хлеба, так и выдержки мясных изделий. Поэтому в период отпуска мы с женой отправлялись на поиски специалистов, которые могли бы мне помочь в освоении тех навыков, которых мне не хватало. Должен признать, что ее помощь была очень своевременной, поскольку она дала мне возможность заниматься тем, чем я хотел, подбадривая меня своим энтузиазмом в деле, которым, по сути, увлечены были мы оба.

От всего сердца хотел бы поблагодарить Джорджо Менкарелли, поистине великого мастера своего дела по изготовлению колбасных изделий, который вот уже столько лет обучает меня этому древнему мастерству. В последнее время у меня меньше времени, но Джорджо оказал мне честь, раскрыв свои секреты за время обучения. Спасибо тебе, Маэстро.

Хотел бы особенно поблагодарить тех, кто буквально раскрыл для меня мир хлебных изделий и заквасок, а именно Клаудио и Федерико из пиццерии и хлебопекарни Buono come il pane («Вкусный, как хлеб»). Спасибо вам, Клаудио и Фе.

В течение двух с половиной лет я ездил к ним и обучался каждый раз, как наступал мой долгожданный отпуск. Я был там всего четыре раза, однако все эти дни обучения были настолько насыщенными, что для пересказа событий и навыков мне придется написать еще одну книгу.

Однако перескажу слова Клаудио, которые он произнес в конце последней, четвертой, стажировки: “Хорошо, Андреа, теперь ты научился делать римскую пиццу. Этим вечером можешь начать работать у нас”. Как же это было приятно услышать.

Также хотел бы выразить признательность всему управлению ресторана Болоньетта (Semifreddo Group) за то, что пошли мне навстречу и согласились с моим желанием производить домашние колбасы и хлеба непосредственно в самом ресторане.

Большое спасибо мэру коммуны Остра Андреа Сторони за чудесные фотографии города.

Также спасибо всем поварам, которые терпят меня весь день напролет, а также мои задумки с колбасными изделиями и не только.

Благодарю свою подругу Юлию, которая уже очень давно переводит мои рецепты на русский. И также благодарю своего друга и фотографа Юрия Лукина, который придал нашей книге неповторимый и естественный вид.

Но книга моей мечты осталась бы в долгом ящике, если бы не издательство «Эксмо», которое поверило в мой проект. Благодарю от всего сердца все издательство, и в особенности Елену, которая шаг за шагом вела меня к окончательному результату.

Спасибо, спасибо, спасибо всем, и до встречи! До новой книги!

Уникальная книга от Эрика Кайзера —
пекаря в пятом поколении, владельца сети «Eric Kayser», одной из самых известных пекарен планеты.

Даже если вы никогда ничего не пекли, вы сможете сделать:

* традиционный и особый хлеб
* необычный хлеб с добавками
* органический хлеб не только из пшеницы
* хлеб из разных стран и регионов Франции
* сдобный хлеб и, конечно же, вкуснейшие булочки



УДК 641.55
ББК 36.997
Г16

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Андреа Галли

ДОМАШНИЕ ХЛЕБ, КОЛБАСА, СЫР СВОИМИ РУКАМИ ДЛЯ СВОЕЙ СЕМЬИ

PANE E SALAME

Дизайн макета и обложки *В.Терещенко*
Перевод на русский язык *Ю. Бодян*
Фото *Ю. Лукина*

Фотографии *Юрия Лукина*
Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *В. Терещенко*
Технический редактор *Л. Зотова*
Компьютерная верстка *А. Москаленко*
Корректор *Г. Кузьмина*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
xbrchx, S-F, 54115341, Claudio Giovanni Colombo / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин : www.book24.ru
Интернет-дүкен : www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию, в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо» www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.09.2018. Формат 84x108$^{1}/_{16}$.
Гарнитура «Boita». Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,12.
Тираж экз. Заказ

Галли, Андреа.

Г16 Домашние хлеб, колбаса, сыр своими руками для своей семьи. Pane e salame / Андреа Галли ; [пер. с итал. Ю. Бодян]. — Москва : Эксмо, 2019. — 144 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

ISBN 978-5-04-094231-2

Как приготовить салями? По-итальянски салями — это колбаса! Самая сущность всего колбасного мира. И нам предлагают в простых словах и ярких иллюстрациях весь процесс создания этого необыкновенно аппетитного продукта в домашних условиях. И кто предлагает: шеф-повар ресторана Болоньетта, живущий и готовящий в России уже более 12 лет. В книге представлены рецепты различного хлеба, белого и черного, многообразных видов колбас. И что самое интересное — вы найдете в книге супы, салаты, закуски с теми самыми хлебом и колбасой, которые вы приготовите дома.

УДК 641.55
ББК 36.997

© А.Галли, текст, 2018
© Ю.Лукин, фото, 2018
© Ю. Бодян, перевод, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2018

ISBN 978-5-04-094231-2

ISBN 978-5-04-094231-2
9 785040 942312 >

BOOK24.RU ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН BOOK24.RU

EKSMO.RU новинки издательства

Знак информационной продукции согласно Федеральному закону от 29.12.2010 г. № 436-ФЗ 16+

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru

ЛитРес: один клик до книг

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/

Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261



ВАШ ЛОГОТИП НА ОБЛОЖКЕ

ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ОБРАЩЕНИЕ К КЛИЕНТАМ НА ОБЛОЖКЕ



«Всякий раз, как я заглядываю к Андреа в его гастрономическое царство, а именно так я называю ресторан «Болоньетта», первое, что радует сердце, – это радушные улыбки и спонтанный смех. Собственно, такой я и вижу всю его кухню – радушной и спонтанной.
Его собственный взгляд на жизнь отражается на искусстве приготовления собственных блюд. Он уделяет огромное внимание ингредиентам, а также процессу приготовления и аутентичности продуктов, будь то хлеб или колбаса (это его стихия). Такой кулинарный подход напоминает мне о моем детстве, и мне приятно это осознавать. Спасибо».

Нино Грациано, бренд-шеф Семифреддо Груп



«Андреа не просто шеф, он настоящий художник своего дела. Хорошо зная традиционную итальянскую кухню, он часто экспериментирует и создает прекрасные блюда. И вообще, он просто потрясающий человек и друг, с которым легко и интересно работать».

Игорь Витошинский, ресторатор, руководитель Семифреддо Груп

«Мы с Андреа знакомы 12 лет, открывали вместе ресторан Pepperoni. Еще тогда Андреа меня поразил тем, как он глубоко погружается в процесс приготовления не только блюд, но и самих продуктов. Постоянно экспериментирует и оттачивает мастерство приготовления классических блюд».

Аркадий Новиков, ресторатор



Societa Andrea Galli

хлеб•соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt_ru

ISBN 978-5-04-094231-2