
ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

**Педагог дополнительного
образования: В.С. Дыхман**

МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ МНОГО РАЗНЫХ
ИЗДЕЛИЙ ИЗ СЛОЕНОГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО
ТЕСТА ИСПОЛЬЗУЯ РАЗНЫЕ НАЧИНКИ,
А ПРИ ФОРМОВАНИИ ИЗДЕЛИЙ ВАМ ПОМОЖЕТ
ВАША ФАНТАЗИЯ

СОСИСКИ В ТЕСТЕ

Невероятно популярное и вкусное блюдо с немецкими корнями, которое станет отличным перекусом. Сосиски в тесте одинаково вкусные как в горячем, так и в



ТЕСТО ДЛЯ СОСИСОК

Тесто, в которое впоследствии будут «прятаться» сосиски, может быть:

□ дрожжевым



□ бездрожжевым слоеным



СОСИСКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ БРАТЬ:

- *высококачественные (продукт низкого качества способен заметно испортить вкус готового блюда)*
- *средних размеров (если они будут слишком большими, их будет неудобно есть).*
- *сосиски заворачивают в тесто в сыром виде, то есть предварительно отваривать их не надо*

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

**ГОТОВИТЬ СОСИСКИ В ТЕСТЕ МОЖНО В
духовке, в хлебопечке или пожарить их
на сковороде.**



КАК МОЖНО ЗАВЕРНУТЬ СОСИСКИ

- в виде «мумии»,
- косички,
- рулетика,
- корзинки
- конфетки и т.д.



! чтобы краешки теста в процессе выпекания не разваливались, их рекомендуется промазать белком.

Чтобы придать сосискам в тесте необычный вкус, можно добавлять в них ***сыр***, поэкспериментировать со ***специями***.

Чтобы тесто покрылось золотистой корочкой, то перед тем, как отправить в духовку, необходимо ***смазать яйцом***.

Сверху сосиски в тесте можно посыпать ***кунжутом***.

РЕЦЕПТ

- ✓ **Сосиски — 10 шт.**
- ✓ **Тесто слоеное (бездрожжевое) — 400-500 г**
- ✓ **Яйцо — 1 шт.**
- ✓ **Семена кунжута**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Готовое слоеное тесто разморозить.

Раскатать в прямоугольный пласт
толщиной

2-3 мм и нарезать его полосками шириной
2,5 см.



**Извлекаем из оболочки сосиски и
обматываем каждую слоеным тестом.
Выкладываем заготовки на противень,
соблюдая дистанцию между сосисками.**



Смазываем верх яйцом, чтобы готовые изделия приобрели аппетитную румяную корочку.

Сверху посыпаем семенами кунжута.



ВЫПЕЧКА

Выпекаем в заранее разогретой до 200 градусов духовке 15-20 минут до готовности и появления румяной корочки.





СЛОЙКА С ТВОРОГОМ

Слойки с творогом из слоеного теста – это сладкий и очень нежный десерт.



РЕЦЕПТ

- Тесто слоеное (бездрожжевое) 500 грамм
- Яйцо куриное 1 штука
- Творог 500 грамм
- Сахар
- Мука пшеничная



ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

- слоеное тесто разморозить
- подготовить творог – протереть
- добавить в творог сахар, немного муки, можно добавить ванилин
- перемешать до однородной массы
- взбить яйцо

ФОРМОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ

**Тесто раскатать до толщины 2,5-3 мм
(стол предварительно подпылнить мукой)**



**Разрезать на одинаковые квадраты
(примерно 8*8см)**



-
- На середину каждого квадрата выложить творожную начинку.
 - Края теста смазать яйцом.



-
- **Свернуть треугольником (книжечкой)**
 - **Края слегка соединить**



ВЫПЕЧКА

Сформованные слойки выложить на противень, предварительно застеленный бумагой.

Верх слойки смазать яйцом



**Выпекать в духовке разогретой
до $t = 200\text{ C}$ 20 минут.**



СЛОЙКИ С ТВОРОГОМ ГОТОВЫ



**Немного фантазии и можно еще
приготовить...**

РОЗОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ЯБЛОКОМ



ВАТРУШКИ СЛОЕНЫЕ



СЛОЙКИ С КОРИЦЕЙ



КРУАССАНЫ



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ



**Успехов в приготовлении
и вкусных результатов!!!**

