

Тема: «Пресное тесто. Тесто для приготовления пельменей и вареников». 7 класс.



Норма продуктов для приготовления теста для пельменей и вареников



- [Мука пшеничная](#) (зависит от сорта муки и от ее влажности — 2-3 стакана)
- [Вода](#) — 150 грамм
- [Яйцо куриное](#) — 1 шт.
- [Масло растительное](#) — 1 ч. л.
- [Соль](#) — 0,5 ч. л.

Норма продуктов для приготовления теста для пельменей и вареников



- [Мука пшеничная](#) (зависит от сорта муки и от ее влажности — 2-3 стакана)
- [Вода](#) — 150 грамм
- [Яйцо куриное](#) — 1 шт.
- [Масло растительное](#) — 1 ч. л.
- [Соль](#) — 0,5 ч. л.

Рецепт « Правильного теста для пельменей и вареников»



Классическое пельменное тесто должно состоять из муки, яиц и воды (молока)- этот состав определился многовековым опытом многих народов. Другой вопрос стоит в определении правильных пропорций и тут опять на помощь приходит опыт. Идеальное соотношение яиц и воды - на каждое среднее яйцо необходимо брать 2 стакана муки. Для получения необходимой вязкости теста добавляется тёплая вода и/или молоко. Растительное масло делает тесто более нежным и податливым. Соль добавляется по вкусу. Итак, высыпает на стол или в чашку 2 стакана муки. В центре полученной горки делаем небольшое углубление, разбиваем туда яйцо и добавляем тёплую воду, смешанную с молоком и солью.

Технология приготовления

Тщательно вымешиваем тесто, добавляем в него 1 чайную ложку масла и ещё раз хорошенько вымешиваем



Полученное тесто накрываем пищевой пленкой или полотенцем и оставляем на 40 минут для созревания. Через 40 минут наше замечательное тесто будет готово.



Формование пельменей и вареников

Жгут нарезают на кусочки, которые потом раскатывают в тонкую лепешку



Можно использовать специальную форму



Формованиепельменей

Раскатать пласт теста при помощи скалки



Использовать пельменницу



Классические пельмени и вареники

Учимся лепить
красивые вареники,
пельмени



автор подборки :
Елена Лаврентьева

<http://www.liveinternet.ru/users/3507063/>

Варианты оформления изделий

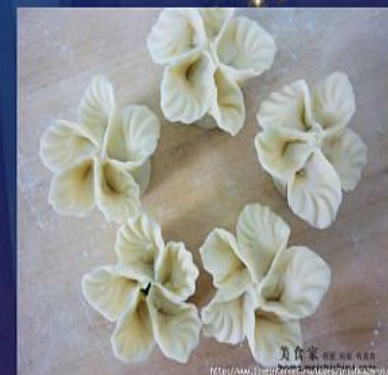
Автор подборки : Елена
Лаврентьева

Пельмени "Бабочки"



<http://www.liveinternet.ru/users/3507063/>

Пельмени "Букет цветов"



автор:
Елена
Лаврентьева



Приготовление пельменей

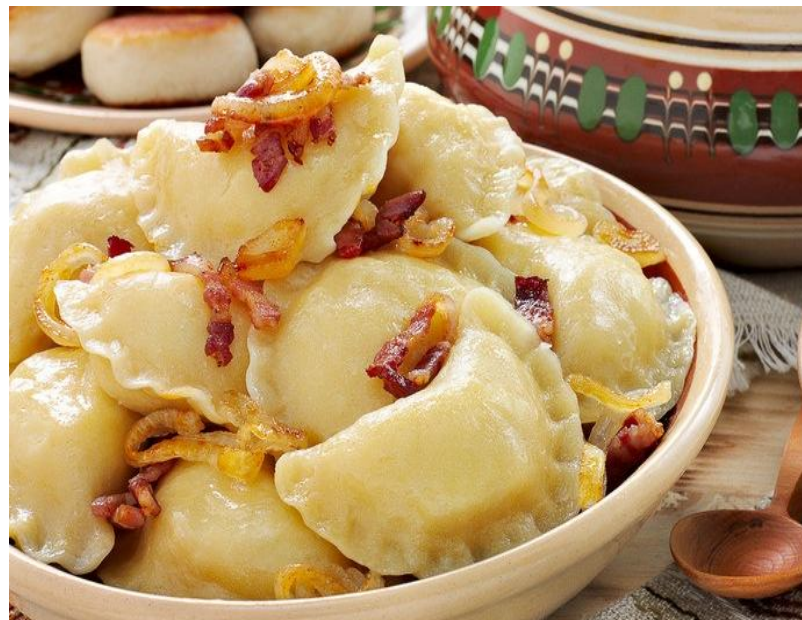
Довести воду до кипения, посолить, можно добавить специи. Опустить пельмени в кипящую воду. После всплытия варить на медленном огне 10-15 минут



Тесто на разрезе должно иметь желтоватый цвет. Мясо должно быть проваренным



Подаются со сметаной, пассерованным луком, зеленью, маслом



Вареники

Вареники с ягодами



В тесто добавляется какао



Источник информации

- * <http://www.povarenok.ru/recipes/show/23856/?page=9>
- * Подборка иллюстраций- Елена Лаврентьева
- * Поваренок.ru