

Самосы и другой хлеб

Автор: admin

05.05.2010 11:35 - Обновлено 15.05.2010 21:19



Каждый повар кухни Божеств имеет свой "фирменный" рецепт самос - сладких и соленых. Поэтому в праздник, когда готовят все вместе, их получается не меньше 6 видов.

Пури

400 г муки

1 ч.л. соли

30 г гхи или сливочного масла

150 мл воды

гхи - для обжаривания во фритюре

Муку смешайте с солью и разотрите с растопленным маслом. Добавьте воду и замесите тесто, доливая воду по мере надобности. Накройте и оставьте хотя бы на полчаса. Затем разделите тесто на небольшие шары. Разогрейте гхи в глубокой сковороде. Раскатав каждый шар в лепешку, погрузите его в раскаленное гхи и придавите шумовкой. Пури раздуется как шар и всплывет на поверхность. Сразу же переверните его, и пусть жарится еще несколько секунд.

Готовые пури ставьте на ребро в дуршлаг, чтобы стекло масло.

Чapati

2,5 стакана (250 г) муки из цельной пшеницы (либо 200 г обычной белой муки и 70 г отрубей)

3/4 стакана чуть теплой воды

1/2 ч. л. соли

2-3 ст. л. топленого или растопленного сливочного масла

Насыпьте муку и соль в миску. Медленно влейте воду и замесите тесто. Вымешивайте тесто 6—8 мин, чтобы оно стало достаточно мягким и эластичным. Накройте влажной тканью и оставьте на 30 мин.

Когда тесто отстоится, возьмите чугунную сковороду и поставьте на средний огонь.

Самосы и другой хлеб

Автор: admin

05.05.2010 11:35 - Обновлено 15.05.2010 21:19

Пока прогревается сковорода, скатайте из теста 15 одинаковых шариков. Накройте их тканью.

Посыпьте мукой доску или стол. Возьмите один шарик, расплющите его в лепешку диаметром 5 см, затем раскатайте скалкой, чтобы получилась тонкая лепешка диаметром 14—15 см. Положите ее на сковороду. Через 2 мин, когда на поверхности лепешки начнут появляться светлые пузырьки, переверните ее на другую сторону. Через минуту снимите ее и положите прямо на огонь (на другую конфорку) той стороной, которая прожаривалась первой. Чапати вздуется, как шар. Переверните ее на другую сторону и через несколько секунд снимите с огня. (Для работы над огнем удобно использовать щипцы с широкими концами или широкую круглую лопатку из толстой проволоки). Готовая лепешка должна быть полностью пропечена и покрыта с обеих сторон коричневыми пятнышками. Смажьте одну сторону чапати топленным или просто растопленным сливочным или маслом.

Точно так же приготовьте остальные чапати. Сложите их стопкой и накройте чистой сухой тканью, чтобы сохранить теплыми.

Докла (хлеб из нутовой муки)

Половину чили, имбирь, немного воды всё смолоть в миксере в пасту.

4 чашки нутовой муки (250г), смешать с 1 ст.ложкой сахара, 0.5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка соды без горки. Всё смешать, добасить воды и замесить тесто как на оладьи, без комков.

Установить водяную баню. Смазать растительным маслом форму, перед тем как тесто выливать в форму, добавить в него немного лимонной кислоты, разведённой в горячей воде (1 чайная ложка этой смеси). Вылить тесто в форму, поставить на водяную баню на средний огонь, закрыть сооружение крышкой, чтобы пар не уходил.

В небольшой сковороде обжарить в 1 ст. ложке масла горчицу, чили, лист карри, потом добавить немного воды, сахара. Довести до кипения, выключить, добавить сок половины лимона.

Докла готова, если при прокалывании её деревянной палочкой, она остаётся сухой.

Доклу вынуть из формы, нарезать на кусочки, полить соусом.

Сладкие самосы

400 г муки

1 ч.л. соли

100 г сливочного масла или гхи

100 мл воды

Для начинки:

4 больших яблока или 6 средних

250 г сахара

гхи - для обжаривания во фритюре

Самосы и другой хлеб

Автор: admin

05.05.2010 11:35 - Обновлено 15.05.2010 21:19

Смешайте муку с солью и вотрите в нее растопленное масло. Добавьте воду и замесите тесто. Накройте и оставьте минимум на полчаса при комнатной температуре.

Очистите яблоки от кожуры и сердцевинки и нарежьте их на мелкие кусочки. Выложите их в толстодонную сковороду или кастрюлю, засыпьте сахаром и варите на среднем огне, иногда помешивая, чтобы жидкость испарялась равномерно. Когда вся жидкость выкипит, снимите начинку с огня и остудите.

Сделайте самосы и обжаривайте их в разогретом гхи до золотистого цвета. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Соленые самосы

4 чашки (400 г) пшеничной муки тонкого помола 1/2 ч. л. соли 1/2 чашки (100 г) растопленного сливочного или топленого масла 2/3 чашки (150 мл) холодной воды 2-3 средних картофелины 1/2 кочана цветной капусты 1 1/2 чашки (200 г) зеленого горошка 4 ст. л. топленого или растительного масла 1 ч. л. семян кумина 1/2 ч. л. семян шамбалы 1/2 ч. л. натертого свежего имбиря 1 ч. л. куркумы 1/2 ч. л. молотого кориандра 1/4 ч. л. асафетиды 1/4 ч. л. молотой гвоздики 1/2 ч. л. молотой корицы 2 ч. л. соли 1/4 ч. л. черного молотого перца топленое или растительное масло для обжаривания во фритюре.

Насыпьте муку и соль в миску и влейте растопленное сливочное или топленое масло. Вотрите масло в муку пальцами, пока смесь не станет напоминать крупные крошки хлеба. Влейте воду и сделайте тесто. Месите его 5 мин, пока оно не станет однородным и мягким и не перестанет приставать к пальцам. Скатайте тесто в шар, сбрызните водой, покройте влажной тканью и отложите на то время, пока будете готовить начинку. Почистите картофель и нарежьте маленькими кубиками. Цветную капусту натрите на самой крупной терке или нарубите. Отварите свежий зеленый горошек в кипящей подсоленной воде до мягкости, воду слейте. Поставьте большую сковороду на средний огонь и поджарьте семена кумина и шамбалы в 2 ст. л. топленого или растительного масла. Когда они начнут темнеть, добавьте к ним натертый имбирь и молотые пряности и жарьте еще несколько секунд. Положите кубики картофеля и, помешивая, жарьте 3-4 мин, затем добавьте цветную капусту. Жарьте, помешивая, еще 3-4 мин. Добавьте 2 ст. л. ложки воды, накройте крышкой и варите 15 мин, пока овощи не станут мягкими (следите, чтобы они не пригорели). Добавьте горошек, приправьте солью и черным перцем, затем выложите начинку на чистое блюдо, чтобы она остыла, пока вы раскатываете тесто. Посыпьте поверхность доски мукой. Сделайте из теста 10 шариков. Раскатайте каждый в лепешку диаметром 15 см. Разрежьте каждую лепешку пополам. Возьмите одну половинку и увлажните край ее прямой стороны от центра до одного конца. Сложите оба конца прямой стороны так, чтобы получился конус. На две трети наполните конус из теста начинкой. Затем защипните края и придайте шву форму витой веревочки. Нагрейте на среднем огне топленое или растительное масло в глубокой толстодонной сковороде. Погрузите в масло несколько самос одновременно (сколько поместится на поверхности масла в один слой). Жарьте, часто переворачивая, пока обе стороны не зарумянятся. Масло должно быть достаточно горячим, чтобы на жарение самос уходило около 6-8 мин (не больше и не меньше). Выньте и откиньте на дуршлаг,

Самосы и другой хлеб

Автор: admin

05.05.2010 11:35 - Обновлено 15.05.2010 21:19

чтобы масло стекло. Однажды попробовав хорошо приготовленную самосу, вы поймете, почему они являются одним из самых популярных блюд индийской кухни. Для разнообразия в начинку можно положить свежий панир и использовать различные смеси пряностей

Маттхи

2 стакана (300 г) муки

100 г сливочного масла

3/4 стакана воды

2 ст. л. простокваши

1 ст. л. соли

2 ст. л. тмина или калинджи

Топленое или растительное масло для обжаривания во фритюре

Просейте муку в миску. Масло нарежьте маленькими кусочками и разотрите с мукой. Можно добавить семена калинджи или тмина прямо в муку. Медленно влейте холодную воду, одновременно помешивая муку правой рукой, чтобы вода распределялась равномерно. Затем хорошо вымесите тесто.

Посыпьте стол мукой и с помощью длинной скалки раскатайте тесто тонко, как на лапшу, чтобы получился круглый пласт диаметром около 60 см. Можно сделать пласт меньшего диаметра, чтобы слой теста был толщиной около 1 см. Смажьте поверхность пласта простоквашей, используя для этого кисточку или кусочек марли, и равномерно посыпьте солью и семенами калинджи или тмина. Затем ножом или специальным рифленным колесиком нарежьте на небольшие ромбики.

Разогрейте масло для фритюра в толстостенной кастрюле или чугунной сковороде.

Жарьте крекеры до золотистого цвета, после чего откиньте на дуршлаг, чтобы стекло масло.