

Чтобы приготовить пахлаву по этому рецепту, нужно иметь палочку или трубочку диаметром 10 -15 мм для формирования рулетиков. Секрет вкусной пахлавы заключается в правильном замесе и раскатывании теста.



Тесто нужно замешивать достаточно мягкое и раскатывать его очень-очень тонко, до состояния папиросной бумаги.

Состав теста:

- 500 грамм пшеничной муки;
- 50 грамм сливочного масла;
- 1 куриное яйцо;
- 0, 5 чайной ложечки соли;
- 250-300 мл молока.

Состав начинки:

- 250 грамм грецких орехов;
- 0, 5 чайной ложечки корицы;
- 250 грамм сахарной пудры.

Состав пропитки:

- 300 грамм меда;
- 300 мл теплой кипяченой воды.
- Дополнительно потребуется:
- 200 грамм растопленного сливочного масла;
- 1 яичный желток, размешанный с 1 столовой ложкой меда для смазывания.

Приготовление теста:

Просейте муку в миску. Сделайте углубление. Вбейте яйцо, добавьте 50 грамм растопленного масла, соль, перемешайте. Постепенно добавьте 250-300 мл теплого молока и замесите мягкое тесто. Мягкое тесто – это тесто, которое после вымешивания не прилипает к рукам, но легко раскатывается скалкой.

Поместите тесто в полиэтиленовый пакет или накройте крышкой и оставьте на 30-40

минут при комнатной температуре.

Приготовление начинки:

Пропустите через мясорубку ядра грецких орехов, используя сеточку с крупными ячейками. Добавьте сахарную пудру и корицу. Перемешайте. Начинка готова.

Формирование пахлав.

Разделите подготовленное тесто на 20 частей. Сформируйте шарики. Каждый шарик раскатывайте скалкой до толщины папиросной бумаги. Размер лепешки получается в диаметре немного больше десертной тарелки.

С помощью кисточки смажьте подготовленную лепешку растопленным сливочным маслом.

Столовую ложку начинки распределите по $\frac{3}{4}$ площади лепешки, оставляя $\frac{1}{4}$ часть лепешки без начинки. Поместите трубочку на край лепешки с начинкой и сворачивайте ее, накручивая на палочку. Получившуюся трубочку соберите к центру гармошкой с помощью рук. У Вас получится пахлава в «складочку». Края пахлав заправьте внутрь.

Подготовленную, описанным способом пахлав, поместите на противень, застеленный листом бумаги для выпечки. Смажьте пахлав желтком, размешанным со столовой ложкой меда. Затем выпекайте в духовом шкафу 15 минут при температуре 200° С. Достаньте противень из духового шкафа. Обильно смажьте пахлав растопленным сливочным маслом и выпекайте до готовности 40-50 минут при температуре 170° С.

Для приготовления пропитки размешайте мед с теплой кипяченой водой.

Горячую пахлав плотно уложите в глубокое блюдо, судок или другую посуду для пропитывания. Залейте подготовленной пропиткой и оставьте на 2,5-3 часа. Для пропитки нужно обязательно плотно укладывать горячую пахлав, иначе она не

пропитается и не будет сочной.

После пропитки пахлаву можно кушать.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.