

Турецкая пахлава



2 ч 30 мин



6 порции



11 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	1289 Ккал
Белки:	17.9 грамм
Жиры:	70.3 грамм
Углеводы:	153.5 грамм

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Пахлава](#), [Турецкая кухня](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	500 г
Мед	1 столовая ложка
Сахар	1 стакан
Сахарная пудра	300 г
Корица	$\frac{1}{2}$; чайной ложки
Соль	щепотка
Молоко	1 стакан
Сливочное масло	250 г
Яйцо куриное	1 штука
Грецкие орехи	300 г
Вода	1 стакан

Инструкция

1. Просейте необходимое по рецепту количество муки в миску. Добавьте щепотку соли, перемешайте. Сделайте в центре мучной горки лунку и добавьте туда все жидкие компоненты теста: теплое молоко, яйцо, растопленное сливочное масло (50 г).
2. При помощи вилочки, подсыпая муку с краев лунки в центр, начните замешивать тесто. Вам нужно добиться того, чтобы в тесто вошла вся отмеренная в миске мука и при этом оно получилось достаточно мягким, эластичным и не липким. Если вы чувствуете, что в процессе замеса тесту явно не хватает жидкости, оно получается сухое и не может вобрать всю муку, добавляйте небольшими порциями теплое молоко.
3. Замешанное тесто выложите на подпыленную мукой доску и тщательно вымесите в течение 7 – 10 минут до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам и доске. Вымешанное тесто положите в пакет и оставьте как минимум на 30 минут для отдыха.
4. Для начинки вам понадобится измельчить орехи кусочками. Перемолотые орехи смешайте с сахарной пудрой и корицей.
5. Отдохнувшее тесто разделите на кусочки величиной с шарик для пинг-понга (23 кусочка).
6. Накройте разделенное тесто полотенцем, чтобы оно не сохло. Возьмите один кусочек и раскатайте его как можно тоньше в круг. Раскатанное тесто смажьте очень размягченным, сливочным маслом. Посыпьте на тесто начинку.
7. При помощи тонкой палочки (китайской например) сверните тесто в рулет. Соберите свернутое тесто в гармошку, снимите с палочки и заправьте внутрь кончики. Таким же образом раскатайте, просыпьте начинкой и сверните все оставшееся тесто. Сделанные кусочки пахлавы выкладываем на застеленный пергаментом противень и накрываем сделанные кусочки полотенцем, чтоб не сохли.
8. Когда все кусочки готовы, смазываем их яичным желтком, взболтанным со столовой ложкой воды и ставим в разогретую до 200 С духовку на 10–15 минут. Убавьте температуру в духовке до 160–170 С, достаньте противень, обильно смажьте пахлаву растопленным сливочным маслом, верните противень в духовку и выпекайте примерно 50–60 минут до полной золотистости – готовности.

Инструкция

9. В это время готовим сахарный сироп. Для сахарного сиропа добавьте в горячую воду нужное количество сахара и столовую ложку меда и при нагревании добейтесь полного растворения сахара. Доведите раствор до кипения и поварите при слабом кипении около 15 минут.
10. Горячую пахлаву залейте сахарным сиропом и оставьте при комнатной температуре на 5– 6 часов накрыв пахлаву пленкой.