Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Очень быстрое дрожжевое тесто

https://open-cook.ru/recipes/ochen-bystroe-drozhzhevoe-testo

Комментарии: 1394

надежда # 16:36 4.11.2012

очень интересный рецепт.обязательно приготовлю его.спасибо за рецепт.

ирина # 12:29 24.09.2014

Обалденное тесто! Нажарила пирожков с капустой, вкусняшка! Пока оценивает двухлетний сынок, а скоро папа придет с работы, отведает-) спасибо за рецепт. Правда я любитель чуть соленого теста, поэтому положила почти полторы ложки сахара. Вот:-)

Василя # 14:56 10.05.2015

Вкусное тесто,спасибо.,но тесто почему то оказалось не быстрое,долго ждала пока поднимится

валентина # 17:14 10.07.2015

... от качества дрожжей почти все зависит

Гость # 14:24 4.10.2015

гуууут

Алексей # 10:40 14.11.2015

тесто получается еще вкуснее! часть лежала в холодильнике навер два дня... пирожки получились от души

Гость # 18:08 17.02.2017

В холодильнике где?

Ирина # 18:11 17.02.2017

Может в морозилке

светлана арутюнян # 13:17 24.04.2016

дрожжевое тесео нужно оставить в теплом месте

Виктория # 11:21 1.06.2016

ой а у меня прям за 30 минут...у меня детки как закричат мама убегаеееееетт тесто....)))

Людмила # 10:24 19.09.2016

Вы правы! Тесто делать легко! Поднимается 20-30 минут! И можно стряпать! Такое тесто делала впервые- довольна! Все получилось. Пирожки разлетелись в миг! Поставила второй раз! Жду... Спасибо за рецепт!!!

Евгения # 20:28 29.07.2017

Спосибки за рецепт первый рас пробовала и все получилось..

Гость # 02:10 9.01.2017

ты была права

Анастасия # 08:37 5.08.2016

Это от дрожжей зависит

Юлия # 07:37 1.11.2016

Скорее всего дело в дрожжах,а не в тесте

Людмила # 13:25 14.01.2017

Полностью с Вами согласна! Жду- жду, но что - то пока не поднимается практически. Делала всё строго по рецепту.



Анна Нечаева # 15:19 14.01.2017

Если ваше тесто не поднялось, значит, не сработали дрожжи. Либо они были старыми или испорченными из-за неправильного хранения (такое часто бывает в небольших магазинах), либо подвела температура жидкости. Если вода или молоко были холоднее, то дрожжам не хватило сил для работы, а если жидкость была слишком теплой, то это могло их убить. Если тесто не поднялось в указанное в рецепте время, то скорее всего уже и не поднимется.

Как бы строго вы не готовили по рецепту, если дрожжи не сработали, то уже ничего не получится.

Температура жидкости должна быть примерно 36-40 градусов, т.е. примерно температуры человеческого тела.



Елена # 08:48 6.02.2017

Дрожжи не разайдутся, если вода кипяченная.



фируза # 04:57 14.02.2017

Спасибо за рецепт очень понравилось и сделала много вкусных пиражков всем понравилось на следующий день ничего не осталось от пиражков.каму не понравилась рецепт значит не умеют готовить не получаеться☺ ☺ ☺



Татьяна # 13:30 21.03.2017

Спасибо большое за рецепт,тесто действительно очень быстро поднимается и пирожки с него очень вкусные!!!!



марина # 02:24 13.05.2017

Скажите пожалуйста в жиру можно печь или только в духовке,

Наталья # 15:10 14.07.2017

Рецепт хороший, только я бы соли чуть побольше делала. Пирожки вышли на ура. Но вот сайт ваш довел аж до белого каления! То ли слишком тяжелый, то ли не приспособлен для мобильных устройств... Короче, я чуть свой айпад об стенку не грохнула, пытаясь промотать страницу вниз и увидеть шаги рецепта, а не только ингредиенты!
И вот сейчас пишу куда попало, потому что адекватно мотать страницу и жать кнопки на ней не получается.
Поверьте, ждать полчаса отклика на нажатие - совсем не то, чего хочется при поиске рецепта быстрого теста :)))

Майя # 09:35 22.07.2017

Тесто получилось супер!!! Рахмееееет!!!!!!!!!!

Владислав # 11:29 24.07.2017

"Елена #
08:48 6.02.2017
Дрожжи не разайдутся, если вода кипяченная. "

у меня всё норм. с кипячухой расходится и поднимается. наверное, дело всё ж таки в температуре воды, а не в том, сырая или кипячёная.

Елена # 05:29 22.04.2017

Значит, не выдержали температурный режим. Я молоко подогреваю да 45 градусов, поко добавляю сахар и пенвую порцию муки, температура падает, затем уже добавляю дрожжи. К этому времени темпнратура как раз то, что надо

ольга # 11:49 27.05.2015

Или выбраны только положительно отзывы.или я ничего не понимаю в пирожках ...

Анна Нечаева # 12:29 27.05.2015

Я удаляю только спам и мат. Комментариев много, и были те, у кого не получалось. Но если учесть что по этому рецепту готовят сотни человек и все у них получается, даже у тех, кто вообще с тестом ни разу дела не имел, то не в рецепте дело.

эльвира # 14:57 19.08.2015

здравствуйте, а печь из этого теста только в духовке можно или можно на сковороде жарить?



Анна Нечаева # 15:21 19.08.2015

Добрый день!
Изделия из этого теста можно спокойно и печь, и жарить

юлия # 10:48 12.01.2016

замечательный рецепт,я и в духовке делаю, и дарила,все очень вкусно,

Алексей # 10:08 10.09.2015

спасибо за рецепт, тесто вроде получилось, первый раз в жизнь решил испечь пирожки потому что очень хочу а от жены не дождешься))) надеюсь тесто получится очень вкусным и пирожки тоже))

Денис # 06:07 13.09.2015

Блин, я думал только у меня жена так к пирожкам относиться

Гость # 12:41 12.01.2016

Замечательное тесто!!!!!!!!

миха # 16:59 5.02.2016

о как я вас понемаю

Фагиль # 16:11 16.02.2016

Конечно получится,жене пирожки не давай.

Анна # 16:19 20.06.2016

Я восхищабсь такими мужчинами. Молодец. Женщина счастливица! Завидую потому что я все сама делаю и пирожки и пироги и торты наверно избаловала)))

Денис # 00:04 30.06.2016

А у меня жене шиздюлей выпишешь.... Сразу пирожки жарятся..... А просто просишь не дождешься...

Гость # 14:50 18.09.2016

да леша не повезло

Мария # 12:53 25.02.2018

Спасибо. Супер тесто. Никогда не делала пирожки, получились крутые! Тока так буду делать теперь!

Юлия # 08:29 14.10.2015

Класс,я сделала сосиски в тесте,жареные на сковороде,отлично получилсь,спасибо за рецепт

ЮЛИЯ # 04:59 3.11.2015

ТЕСТО СУПЕР И БЫСТРО И НЕДОРОГО.И САМОЕ ГЛАВНОЕ СВОИМИ РУКАМИ А НЕ ИЗ МАГАЗИНА.В СВОЕ ВРЕМЯ НЕ НАУЧИЛАСЬ У МАМЫ ХОРОШО ЧТО СЕЙЧАС ИНТЕРНЕТ ЕСТЬ...СНАСИБО ТЕПЕРЬ ТОЛЬКО САМА БУДУ ДЕЛАТЬ

марина # 04:44 7.11.2015

красиво сказала,грамотно и не обидно....от 27.05.2015))))

Гость # 07:16 14.11.2015

Абсолютно согласна,очень вкусные пирожки!

Krestik # 08:05 12.01.2017

Классный рецепт, тесто очень вкусное и нежное!!! Нажарила и напекла пирогов, даже бабушка которая всегда критикует мои кулинарные способности, осталась довольна:)
БОЛЬШОЕ СПАСИБО ЗА ТАКОЙ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ!!!

Елена # 10:02 14.12.2015

АННУШКА..подходит тестушко по ВАШЕМУ РЕЦЕПТУ...довольна пока...все легко и доступно...перепробовала много всяких рецептов,решила использовать этот рецепт...спасибо большое!

Алина # 10:36 27.01.2016

Очень вкусное тесто, пирожки получились воздушные! Спасибо огромное за рецепт! Сейчас пойду пирог делать, надеюсь такой же вкусный получится))

Гость # 13:02 28.01.2016

Спасибо

Юлия # 13:44 28.01.2016

Спасибо огромное за рецепт не первый раз уже жарю пирожки и раздала рецепт уже по соседям! Действительно очень вкусно и быстро!!!

Елена # 10:14 16.02.2016

Во во правильно говорите, я сама наткнулась на этот рецепт т.к собиралась второй раз в жизни делать пирожки, да и первый раз с другим рецептом более сложным получились шикарные, так что дело не только может быть в рецепте но и в продуктах. Сама долго пыталась подружиться с выпечкой и да первый раз жарила пирожки)) Просто я как считаю нужно внутренне дорасти до той или иной готовки))

Мария # 19:56 22.04.2016

Я с тестом вообще не дружу, дрожжевое у меня никогда не получалось, но это получилось с первого раза, теперь только этим рецептом и пользуюсь. Спасибо ОГРОМНОЕ!☺ да еще и подругам рассказала,маме - все рецепт попросили☺

Светлана # 05:48 12.05.2016

Никогда тесто не получалось! По Вашему рецепту получилось отменное!! Спасибо Вам за рецепт)

Елена # 20:00 4.06.2016

Девочки, а для пиццы такое тесто подойдет?

Анастасия # 08:16 5.06.2016

Могу для пиццы поделиться своим секретом. Тесто получается тоненькое и очень вкусное.
На пиццу готовите как тесто на пельмени, но вместо воды добавляете молочка, 4 ст.ложки масла оливкового или подсолнечного и 30гр масла сливочного. Муки добавляете чтоб не липло к рукам. Соль, специи по вкусу(я добавляю немножко перца)
Выпекается очень быстро.

Гость # 06:46 29.09.2016

Я делала пиццу с этим тестом. Слегка сладковатое, а в остальном то что надо! Я передержала пиццу в духовке, но тесто оказалось не жестким. Получилось хрустящее, не жесткое. Все съели с большим удовольствием.

Светлана # 09:46 11.07.2016

Пеку много лет.Решила попробовать этот рецепт.Великолепное тесто.Спасибо

Гость # 08:00 7.02.2020

Полностью согласна

Мария # 19:34 11.07.2016

Спасибо большое вам за рецепт,! Но я делала все как написано, однако тесто слишком жидкое было и пришлось много муки добавлять. Песочное тесто напомнило:)

РОМЧИК # 04:21 9.08.2016

Супер рецепт, все с первого раза получилось, просто бомба)))))))))
ОГРОМНОЕ СПАСИБО ВАМ!

Карина # 17:50 26.09.2016

Тесто очень быстрое. Сейсас сидим и ждем когда остынет пирог. Надюсь бутет очень вкусно.

Гость # 17:50 26.09.2016

Спасибо за рецепт!! :-)

Егор # 18:57 15.11.2016

Спасибо,за рецепт ,очень вкусные пирожки

user-d5a8d # 11:00 23.07.2017

Спасибо за рецепт!Только что испекла пирожки с капустой и яблоками.Вкуснотища
👍

Galina # 06:03 1.06.2015

Пеку пирожки по этому рецепту не один раз для ребёнка на ярмарку. И с вишнями, и капустой и грибами. Вчера делала пампушки и сосиски в тесте. Получаю от покупателей только положительные отзывы.

анюта # 07:52 2.06.2015

офигеть тесто просто класс

> **леся** # 10:41 23.02.2018
>
> СОГЛАСНА С ВАМИ!!!!!!!!

Диана # 13:53 25.06.2015

У меня руки вообще из одного места растут, но с этим рецептом получилось с первого раза!

одесситка # 20:01 22.10.2015

Я дико извиняюсь, но Вы таки не понимаете в пирожках! тесто шикарное!!!!!!!

> **оле;ка** # 08:05 23.11.2016
>
> Ахаха))) пошла готовить)хд

екатерина # 12:54 16.12.2015

да тесто просто бомба!!!!спасибо за вкусный и полезный рецепт

> **Анна.** # 11:14 13.03.2016
>
> Тут только положительные отзывы? .-.
>
> > **Анна Нечаева** # 11:18 13.03.2016
> >
> > Нет, есть и отрицательные. Но рецепт разжеван по максимум и нужно очень сильно постараться, чтобы тесто по этому рецепту не получилось. Поэтому и комментариев отрицательных малою

Воля # 09:42 12.01.2016

Согласна.

ирина # 14:51 20.01.2016

Спасибо! пеку много, с переменным успехом.давно не делала свое тесто, а все больше по рецепту хлебопечки. решила по Вашему рецепту восстанавливать навыки. Замесила, жду.

> **ирина** # 16:45 22.01.2016
>
> ваш рецепт-чудо! напекла целый противень пирожков с зеленым луком и яйцами, жаль, что получилось так мало. Пожалуйста, скажите: можно ли сразу увеличить норму всех ингридиентов вдвое или лучше поставить две нормы в разных мисках?
>
> **Анна Нечаева** # 17:26 22.01.2016
>
> Спасибо) Да, вы можете просто удвоить или утроить количество ингредиентов.

Евгения # 13:25 21.06.2016

попробуйте несколько раз и в хорошем настроении

Мария # 11:13 8.08.2016

Согласна с Вами. Делала пирожки из этого теста, в итоге все расклеилось, начинка расползлась по протвеню. Буду пробовать другие рецепты!

> **Светлана** # 14:33 8.08.2016
>
> Ну конечно, конечно, это не ваша вина. Это Путин виноват, мерзавец автор, инопланетяне или даже тайфун в тихом океане, но только не ВЫ. Вы то умничка и мастерица. Ну идите и готовьте другие рецепты, показали бы лучше какой рецепт у вас получился (если получился хоть бы один). Про ваши то неудачи мы уже наслышаны.

маргоша # 14:09 21.10.2016

впервые делал дрожжевое тесто. не люблю долго возиться.сразу нужен результат. безумно понравилось! быстро и просто.супер!

Софья # 11:13 7.09.2015

Огромное спасибо! Долго не могла найти рецепт, вы спасли меня))

Natali # 07:54 15.10.2016

Согласна, тесто просто супер получилось! Много раз пробовала разные рецепты,но ничего не получалось,а сегодня всё супер! Огромное спасибо за рецепт!!!

Анжела # 15:23 27.10.2016

Я добавила сливочное масло и яйцо тесто супер получилось.сахара больше положила и сделала пирог.получился вкуный.спасибо за рецепт

Гость # 14:22 21.02.2017

Полностью вас поддерживаю тесто прекрасное, сегодня ставила сама впервые.

Гость # 07:35 4.05.2017

ок

Екатерина # 08:58 21.12.2014

Выглядит и правда очень аппетитно....пошла попробую завести!!!!!

Татьяна # 20:17 2.06.2015

Тесто супер!!!

мария # 11:54 17.06.2015

Классное тесто вкусные пирожки

Жанара # 08:07 24.03.2016

Когда я делаю а духовке мое тесто получается хрустящим,почему?

Анна Нечаева # 15:31 25.03.2016

Пересушиваете, скорее всего. После духовки попробуйте накрыть влажным полотенцем или смазать чуть-чуть водой или молоком.

оле;чка # 08:08 23.11.2016

Спасибо добрый человек) будем пробовать.

Татьянка # 16:48 23.04.2016

Смажте сливочным маслом и закройте полотенцем .Будут ваши булочки или пирожки мягинькие .

тоня # 06:29 6.10.2015

Тесто оболденное)уже год на нем стряпою и булки у меня хорошие из него получаються))и подруги и нгредиенты дают им делаю это тесто)

натали # 11:51 27.06.2016

Ну не возможно читать комментарии!! Вы русский язык где учили??? "стряпОю", "получаютЬся"

гость # 07:24 10.11.2016

нашлась тут знаток русского языка.

Лариса # 16:51 12.04.2021

согласна с вами

Наталья # 14:07 19.11.2015

Все получилось, спасибо!

Гость # 14:33 24.12.2015

А оладьи жарить можно из этого теста?



Анна Нечаева # 15:07 24.12.2015

Теоретически, да. Но я не пробовала.



Владилен Василенко # 16:46 30.12.2015

Выдержал все пропорции тесто к рукам не прилепало но пирожки получились жёсткими

Юлия, # 10:52 12.01.2016

странно что у вас пережки получились жёсткими,я щас все на глаз делаю и то получается супер,значет в духовке передержали и они подзасохли,после того как пирожки вытаскивает сладкой водичкой,или настроенным маргарином сможете)))

Гость # 15:47 22.11.2016

Подскажите, как можно настроить маргарин?



Анна Нечаева # 16:08 22.11.2016

Скорее всего Юлия имела ввиду "растопленный маргарин"

Андрей # 08:46 24.01.2016

Пирожкам, которые вы слепили и положили на противень и смазали яйцом НАДО дать постоять в теплом месте, что бы подошли))))))

Полина # 09:26 29.10.2016

Скорее всего вы слишком крутое тесто сделали.

светлана. # 13:11 17.06.2017

не правда. хотела сделать лулупаты. а получились изумительные пирожки. мягкие и очень вкусные. тесто просто класс

Сева # 15:32 15.02.2016

А на пончики добавляются яйца и такой же рецепт?

Елена # 20:42 28.05.2016

Сегодня попробовала этот рецепт, классный. Тесто пушистое и вкусное! Хотя я никогда с дрожжевым тестом не дружила, а сегодня вот пирожков напекла.

Виктория # 08:25 14.06.2016

Полностью с вами согласна! Тесто готовить буквально 15 минут(не считая времени на поднятие теста):)))))))))))))))))))

Дина # 18:05 28.06.2016

Анна, пицца с двумя ц пишется.

гость # 07:27 10.11.2016

А вас где воспитывали? НЕ прилично делать замечание незнакомым людям!!!!!!!!!!!!!!!

Гость # 15:54 22.11.2016

Неприлично писать с ошибками. Наречие "неприлично" следует писать слитно.

Алина # 04:33 17.03.2017

Вы что тут умничаете?! На этом сайте не урок русского языка,а люди делятся своими впечатлениями о рецепте.Кстати,рецепт изумительный,тесто воздушное и действительно очень быстрое.

Гость # 18:17 16.10.2016

Вкусное тесто

Полина # 09:23 29.10.2016

Здравствуйте, тут как бы рецепт для выпечки, но я с этого теста жарила пирожки, очень вкусно. Спасибо за рецепт, добавила в закладки.

Гость # 07:41 4.05.2017

тесто-СКАЗКА!!! палочка-выручалочка! Спасибицццце автору

Гость # 10:48 13.06.2017

Огромное спасибо за рецепт.Очень пышное,вкусное,а главное лёгкое в приготовлении.)))

Ольга # 03:12 30.06.2017

Вы замечательная! Спасибо огромное за рецепт!!!

Анна Нечаева # 16:48 4.11.2012

Надежда, буду рада узнать ваше мнение о тесте, когда его приготовите:)
Ну...это не мне спасибо, а девушке с форума Анастасии Скрипкиной!

наталья # 04:36 5.12.2014

Пеку! Жду результат! Думаю что будет очень вкусно!

Татьянка # 16:52 23.04.2016

А я тесто замесила часа 2 назад вот сижу ещё жду. Что то долго поднемается .Дрожжи подвели((((

Анна Нечаева # 17:17 23.04.2016

Ну если два часа прошло, а тесто не поднимается, значит, да, дрожжи не сработали. Очень жаль((

Лена # 09:57 11.05.2016

Тоже долго не поднималось, добавила ещё дрожжей, вроде нормально

Анжела # 15:30 27.10.2016

Я ложила 2-3 ст.ложки дрожжей и тесто быстро поднялось .лучше всего львовские

ольга # 05:44 25.02.2015

я делаю такое тесто-подходит и для пирожков,и для пиццы,беляши,кух и даже булки

Сергей # 15:01 6.04.2015

Аня.....Уже 4 раза готовил.Жена и все соседи заценили выпечку.Спасибо за рецепт теста.

Ольга. # 11:53 27.05.2015

Завела тесто.получилось мало.испекла...пирожки твердые .завела еще раз добавила сметаны...получились мягче,но своем не то что все пишут..ничего не понимаю...

Анна Нечаева # 12:26 27.05.2015

Ольга, в рецепте указано сколько получается примерно пирожков. Вы, наверное, плохо читали.

По поводу теста. Это простое дрожжевое тесто, а в этом рецепте проблем совсем нет. Так как у почти у всех получается, да и сам рецепт проверен годами, то дело не в рецепте. твердыми пирожки могут получится здесь только в двух варианта, либо много муки добавили, либо духовка печет неравномерно и температура по факту ниже требуемой. Если первое, то добавляйте муку по чуть-чуть, чтобы не допустить излишек. Если второе, то либо добавляйте температуру, либо поставьте миску с водой.

Наталья # 21:19 13.01.2017

Тесто просто прелесть воздушное и очень вкусное поднимается быстро ,как вы и писали я в восторге честно,

Дианп # 07:16 19.01.2016

Может оно у вас плохо поднялось? Используйте тёплое молоко или воду. И поменяйте дрожжи

Гость # 21:00 16.06.2016

Такая же фигня, а на вид нормально все бвло и поднялось...

татьяна # 17:34 12.06.2015

супер тесто воздушное и послушное Спасибо

Галина # 11:30 5.05.2015

Анна,а что дальше делать с тестом когда оно поднимется?сразу формировать выпечку или обмять? И сколько должны постоять пироги перед духовкой?

Ирина # 19:45 6.07.2015

Перед духовной от 15-30 мин.постоять должны.Чтобы тесто поднялось,

Вера. # 17:40 3.03.2017

Я тоже решила попробовать испечь пирожки из этого теста.

Гость # 13:08 28.01.2016

Спасибо большое очень вкусное тесто, делаю второй день и они уходят на ура. Теперь только ваш рецепт.

Катюшка # 05:31 23.11.2012

Спасибо большое за рецепт, очень вкусное

Гость # 09:04 11.03.2015

Очень хороший рецепт . Тоже думала , "дрожжевое и быстрое " -несовместимо. Получилось . Случайное отступление от рецепта -в магазине по ошибке купила пакет цельной муки ,вышли смугленькие пирожки

Гость # 09:45 5.12.2012

На вид опетитно,буду печь,потом вам напишу что получилось.Спасибо!

Гость # 14:52 24.04.2015

Аппетитно!!

Елена # 12:33 7.12.2012

Спасибо большое. Давно искала подобный рецепт теста. Сейчас поставила, действительно быстро подходит. Скоро начну печь.

супер # 10:09 3.04.2015

супер тесто напекла все вкусно прелесть

Анна Нечаева # 12:40 7.12.2012

Надеюсь, вам понравятся изделия из него))

Катерина # 11:40 21.12.2014

Тесто очень понравилось!Нежное,пышное.Жарила пирожки с капустой,получилось 16 пирожков.Дети в восторге...очень вкусно и быстро!!!!!!!!

татьяна # 05:35 19.12.2012

а можно из этого теста сделать штрудели?

Анна Нечаева # 06:20 19.12.2012

Возможно и получится из этого теста штрудель, не пробовала. На штрудель, в основном, идет бездрожжевое тесто, как себя поведет это, неизвестно.

Гость # 13:58 19.12.2012

Обалденое тесто,делала и штрудели с него и ватрушки,просто супер,Анна, спасибо огромное!!!!

Анна Нечаева # 14:11 19.12.2012

Как бы ни было приятно получать благодарности, но рецепт этот все-таки не мой, в конце указана ссылка на автора, который его выложил. Все дело потому, что я не поверила в быстроту и легкость теста, испытала на своей кухне и решила поделиться с вами.
Рада, что у вас все получилось с ним!

рина # 03:50 14.06.2015

аня напишите пожалуйста какого объема стакан для подсолнечного масла спасибо

Анна Нечаева # 07:03 14.06.2015

250 мл

Ольга # 10:27 18.11.2015

Скажите, а можно сухие дрожжи заменить на обычные и сколько их надо в данном рецепте??? Очень хочу сделать пирогов по этому рецепту, а на улице такая погодка, что за сухими не пойду, а так все ингредиенты есть.

Анна Нечаева # 10:36 18.11.2015

Этот рецепт рассчитан только на сухие дрожжи, именно поэтому он такой быстрый, обычные дрожжи здесь не подойдут.

Ольга # 15:32 3.05.2017

И я делала с сырыми дрожжами,брала грамм 30,и муки ушло больше,все получилось и быстро и вкусно.начинка типа хачипури,очень вкусно. Спасибо вам большое.

оксана # 10:15 24.03.2016

Я пекла со свежими дрожжами 25 гр и все получалось

Людмила # 14:54 3.03.2017

Я тоже пекла со свежими дрожжами, правда 50 гр. Тесто забрало больше муки, но получилось. Все поднялось.

Гость # 14:48 23.03.2013

Вкусненько и быстренько !!! Понравились беляшики из него. Раньше с дрожжевым тестом не дружила, а тут вдруг - пышное, легкое и воздушное!!! УРА!!!

Таня # 12:30 28.03.2013

Большое спасибо за рецепт. Тесто отличное . Пирожки получились вкусные, и очень быстро.

Аделя # 11:37 18.04.2013

Огромная Вам благодарность за подробное описание приготовления теста! Все замечательно взошло! Не могу нарадоваться как все легко и просто!!!))) Спасибо:*

Кимочка # 22:49 19.04.2013

Это не тесто, а просто прелесть!
Пыталась впервые приготовить луковый салат. Однако это мне не удалось - лук не потерял своей насыщенности(((
Спасая ситуацию решила, что в духовке он всё-таки поддастся. Открыла давно примеченный рецептик быстрого теста и...
Получились и расстегаи, и пирожки, и ещё на небольшой батон теста хватило!
Квартиру наполнил непередаваемый аромат! Слюнки не успевала подбирать)))
Большое спасибо! Без вас такой рецептик пришлось бы ещё поискать...

Кимочка # 19:59 20.04.2013

Хотелось бы дополнить свой отзыв:
Муж, поедая мои пирожки, заявил, что теперь будет часто требовать, чтобы я их пекла)))
хотя, раньше он признавал исключительно ЖАРЕНЫЕ ПИРОЖКИ С КАРТОШКОЙ)))

Илья Николаевич # 20:43 20.04.2013

Кимочка, вы писали о луковом салате - "лук не потерял своей насыщенности". Мне интересно, а что за салат такой? Не знаю, уместно ли будет в вашем случае, но мы, например, гасим лук в слабом растворе уксуса - лучок становится сладким. Вдруг вам пригодится.

> **Диана** # 07:21 19.01.2016
>
> Или кипятком

Гость # 16:06 28.04.2013

тесто не подошло так быстро!

Анна Нечаева # 17:17 28.04.2013

Уважаемый гость, мне очень жаль. Тесто могло не подойти из-за слишком теплой воды или плохих дрожжей. Напишите подробнее, пожалуйста.

Кимочка # 12:15 1.05.2013

Илья Николаевич, в семье моего мужа готовят луковый салат из яиц, лука и майонеза. Лук, как я теперь понимаю, необходимо залить кипятком, чтобы он перестал быть "злым". Я же вместо этого дважды ошпарила его. Но, спасибо за совет. Прошу прощения за флуд.

Илья Николаевич # 13:08 1.05.2013

Кимочка, вы писали **необходимо залить кипятком, чтобы он перестал быть "злым"** - Хм, ни разу не пробовал просто заливать кипятком. Мне кажется так горечь лука просто станет слабее, а вот после выдержки в 5-6% растворе уксуса лук становится почти сладким и при этом сохраняет свой хруст, что, возможно, будет потеряно при ошпаривании. Но тут все от конкретной задачи - или убрать злость или сделать лук сладким. Разные цели и решения. В целом ваш способ понятен - надо будет попробовать. Спасибо за ваш опыт!

Гость # 14:54 4.05.2013

Отличный рецепт, большое спасибо)) Вышли замечательные ватрушечки)) Буду радовать себя и семью)

юлия # 16:02 10.05.2013

Отличное тесто получается, сегодня пекли пирожки с яйцами и луком, объедение

Гость # 15:06 11.05.2013

Действительно ооочень вкусное тесто!)Спасибо за рецепт

Марина # 09:59 30.05.2013

Спасибо за рецептик! Еще не заводила тесто ни разу, но получилось отлично и очень вкусно!

Татьяна # 20:02 11.06.2013

первый раз сделала тесто по вашему рецепту, на пирожки. Получились воздушные. вкусные. моя семейка уплетает их за обе щеки. Спасибо за рецепт!!!! очень быстро, просто и легко!!!!

Елена # 10:08 16.06.2013

Спасибо Вам за такой прекрасный рецепт, тесто получаеться тонкое и очень вкусное!!!

Лера # 09:57 18.06.2013

супер рецепт спасибо Анна

Екатерина # 17:38 19.06.2013

Никогда у меня не получалось тесто... Это рецепт великолепный!

Оксана # 17:48 19.06.2013

Скажите пожалуйста, а яца не надо для теста?

Анна Нечаева # 18:22 19.06.2013

Оксана, нет, для этого теста яйца не нужны, оно и без них получается прекрасным. С яйцами или маслом, или и тем и другим, оно было бы уже сдобным.

> **Хабиба** # 13:50 20.04.2017
>
> Я к 1 этапу добавила соль. Поднимется ли у меня тесто?
>
> > 
> > **Анна Нечаева** # 13:53 20.04.2017
> >
> > Должно подняться

Ксения # 11:06 10.07.2013

тесто действительно очень легко заводить!! но оно должно быть таким рыхлым?? для меня это первый опыт работы с домашним тестом))я просто на него смотрю и мне не понятно что я с ним дальше делать буду..

Анна Нечаева # 11:13 10.07.2013

Оно, вроде бы должно быть гладким. Но в первые пару раз у меня тоже рыхлое было и когда настроение плохое. Возможно, что плохо вымесили.

ира # 05:07 21.07.2013

Тесто получилось прекрасно и самое главное быстро спасибо вам за рецепт:-) !!!!!

Настя # 12:56 24.07.2013

Тесто супер!!! Очень пышное и вкусное!!! Теперь буду готовить только по вашему рецепту! Спасибо!

Гость # 11:33 7.08.2013

попробую тесто поставила щавель разминала с деревенской сметаной

Олеся # 13:41 18.08.2013

Здравствуйте, пекла уже несколько раз разные пирожки с этим тестом-просто изумительно: быстро и вкусно. Но вот вопрос: хочу сделать сосиски в тесте именно на сковороде,как Вы думаете это тесто можно жарить? Спасибо...

Татьяна # 13:46 18.08.2013

Попробую, очень интересный рецепт теста,потом сообщю!

Анна Нечаева # 16:33 18.08.2013

Олеся, насчет сковороды не знаю, но в духовке и во фритюре точно можно:)

спасибо # 15:12 22.08.2013

рецепт супер, очень легкий. делала пирожки получились объедение

An # 15:30 26.08.2013

Спасибо за рецепт давно искала, чтобы было легко и просто.

Ольга # 09:10 13.09.2013

спаибо за рецепт! никогда не дружила с дрожжевым тестом. А по этому рецепту пирожки и плюшкт ушли только в лёт)))

влади # 12:00 13.09.2013

а,что яйца не нужно?

Анна Нечаева # 12:45 13.09.2013

Влади, яиц здесь не нужно, это пресное дрожжевое тесто. С яйцами или маслом было бы сдобным.

Светлана # 05:40 15.09.2013

Отличный рецепт! Спасибо.

Владимир # 12:21 19.09.2013

Первый раз делал дрожжевое тесто. И был приятно удивлен простотой и быстротой рецепта(обычно, когда дело касается муки, и теста в частности, я обязательно терплю поражение). Спасибо большое))

Илья Николаевич # 13:26 19.09.2013

Владимир, мы очень рады, что у вас получилось! Очень и очень приятно получать подобные комментарии. Успехов вам! (Анна в деревне у родителей, сама пока ответить не может)

Таня # 18:15 24.09.2013

Шикарный рецепт, только что по нему приготовила булочки с корицей. Объедение

Анна # 19:36 2.10.2013

Сегодня попробовала приготовить тесто по этому чудесному рецепту.Все получилось даже лучше чем я ожидала!Еще на стадии замеса теста я поняла,что все удастся!)Тесто было просто воздушным!Из него я сделала булочки с изюмом и рулет с яблочным повидлом,уже готовые вкусняшки полила сахарным сиропом.Еле дождались пока все остынет)
Спасибо вам за рецепт!!!!За то,что поделились с нами!!!

Ольга # 20:32 13.10.2013

Рецепт просто супер!!! Делали пиццу! Тесто волшебное! Вкусно и быстро! Большое спасибо.

Татьяна-Анна # 19:48 1.11.2013

Я сделала,но у меня немного не получилось.Я думаю из за дрожжей. Но пирожки все равно вкусные.Остаток теста положила в морозилку.Думаю будут еще вкуснее.Спасибо за рецепт.

Анна Нечаева # 20:21 12.11.2013

Татьяна-Анна, да, вполне возможно, что не получилось из-за дрожжей. Сталкивалась с этим не раз, не всегда их хранят надлежащим образом. Еще тесто могло не получится из-за температуры воды, если она теплее температуры тела, то дрожжи сварятся, а если холоднее, то они не смогут работать как надо.

еленка # 07:59 13.11.2013

Очень прекрасный рецепт теста!Делала первый раз в жизни дрожжевое..как-то боялась его,а тут без проблем всё понравилось,легко,просто и доступно!!!Хотела спросить,а можно ли это тесто использовать,как на пирожки в духовке,ну..например с капустой или картофелем???Или уже не то...

Анна Нечаева # 08:19 13.11.2013

Еленка, можно)) Я пеку из этого теста пирожки с картошкой, с яйцом и зеленым луком, с капустой, с грибами. Оно отлично ведет себя в духовке)) И расстегаи хорошо получаются и пампушки к борщу))

еленка # 08:46 13.11.2013

Анна,спасибо!Прям сейчас и попробуем))))А то тесточко подошло...а с использованием думала)))

Гость # 09:07 13.11.2013

Очень легко и вкусно, спасибо!

Евгений. # 03:36 14.11.2013

Анна, огромное вам спасибо за рецепт, булочки с капустой получились классные!!!

наталья # 10:24 15.11.2013

а треугольники можно испечь??

Анна Нечаева # 17:27 15.11.2013

Наталья, можно)

эльвира # 09:16 24.11.2013

Здравствуйте Анна,спасибо Вам за полученное удовольствие, вы знаете, дело в том, что я никогда не готовила дрожжевое тесто, но вдруг захотелось, вообщем в первый раз я сделала и просто упала от "вкуснятины" и быстроты, даже мама просила у меня ваш рецепт, самое интересное произошло дальше: у нас сломался ноутбук (который был на гарантии) и тут все, времени у меня нет ходить по клубам и сидеть в интернете, короче мы выпали на 2,5 недели из этого виртуального мира, представляете? Вообщем, заканчиваю, теперь я ваш рецепт записала на бумаге, то есть в старом своем рецептнике и теперь ни какой интернет мне не помешает приготовить для моей семьи самое лучшее, быстрое в мире дрожжевое тесто. Еще раз спасибо!!!!!

Murka # 13:02 24.11.2013

Вчера попробавала Ваш рецепт-спасибо, всё получилось! Вся семья в восторге! Раньше никогда не делала дрожжевое тесто, считала его слишком сложным, а теперь знаю, что не так старшен чёрт! Спасибо!

Ирина # 20:07 27.11.2013

Аннушка,супер! спасибо за рецепт) тесто просто изумительное) это мой первый опыт с дрожжевым тестом, я всегда его боялась) благодаря вам поняла, что напрасно)))

Ольга # 07:48 1.12.2013

Большое спасибо за рецепт! Первый раз делала дрожжевое тесто, испекла ватрушки с картошкой и клюквой. Получились супер!

Гость # 13:22 22.12.2013

рецепт и правда отличный,только что испекла обычные колобки и домашнии в восторге!!!! спасибо за рецепт

Валерий # 06:30 31.12.2013

очень хороший рецепт мне понравилось очень получилось вкусно

Кристина # 19:44 3.01.2014

Да рецепт на самом деле быстрый.Сейчас попробую испеч из него пирог с картошкой и маринованым луком.

Мила # 16:30 8.01.2014

Спасибо. Очень долго делаю опарное тесто. Попробую Ваш способ.

Алина Валиева # 06:49 9.01.2014

Очень вкусные пирожки получаются!

Светлана # 14:55 11.01.2014

Спасибо большое Тесто просто супер а главное быстро

Анна # 19:43 11.01.2014

приготовила по вашему рецепту пирог с рисом и мясом - объеденье! сам пирог даже без начинки - ум отъешь! спасибо! <3

Валентина # 06:48 17.01.2014

Аня я только что искала рецепт пампушек наткнулась на рецепт который. Вы выложили а при какой температуре выпекаете сколько времени и сверху мажете яйцом

Анна Нечаева # 09:49 17.01.2014

Валентина, выпекаю пампушки при 180 градусах, смазываю яйцом :)

Elena # 14:03 21.01.2014

Спасибо, замечательный рецепт, быстро, легко, и тесто получается очень легкое, у меня всем нравится!

Гость # 12:29 23.01.2014

Спасибо большое! Очень хорошй рецепт, готовлю по нему уже не первый раз и не разу не подвел.

Гость # 07:40 27.01.2014

очень хороший рецепт. прекрасно печется тесто по этому рецепту даже в обыкновенной газовой совдеповской духовке!

Яна # 20:55 29.01.2014

Мне очень понравилось. Быстро, практично а самое главное что вкусно!!!

Татьяна # 14:02 30.01.2014

Пекла пирожки с ливерной колбасой))колбасу перетерла вилкой с жареным лучком на масле растительном,немного перчика и соли...получилось обалденно!!!первое мое тесто,которое наконец-то получилось)))но на молоке наверное будет еще вкуснее)))

Молодая хозяйка # 17:20 31.01.2014

Девчонки, только-только испекла пирожки по этому рецепту. Если честно, с дрожжевым тестом не очень дружу. Редко когда удается хорошее тесто. А тут просто чудо! Я в восторге мягкое, легкое и лепится хорошо. А пирожки получились - пальчики оближешь. Я даже не ожидала, привыкла, что у одну не выходит. Так что проверено, рекомендую. И что самое главное - быстро. У меня за это время только бы обычное тесто подошло, а так мы уже чай с пирогами пьем. Гости на пороге? Не беда. А, забыла сказать, соли можно побольше, пресновато получается. Но все равно, ВКУСНО!

> **Гость** # 09:19 16.05.2015
>
> Изумительное тесто!!! Печь вообще не умею , но с этим рецептом , оказалась обалденная хозяйка . Спасибо огромное за рецепт.

тётя Мотя # 10:22 3.02.2014

Дорогой автор! Огромное Вам спасибо за шикарный рецепт!!!!!! До этого момента я не связывалась с дрожжевым тестом, потому что никогда оно у меня не получалось. Достигнув мастерства в приготовлении блюд из песочного теста, все же решила вернуться к своему страху - тесту дрожжевому))) С вашим великолепным рецептом я поняла, что страшного ничего и не было))) Спасибо преогромнейшее!!!

валентина # 16:15 3.02.2014

очень нужный рецепт, прочитав коментарии, думаю и у меня получится, захотелось удивить и поздравить мужа

Виктория # 21:10 5.02.2014

Спасибо большое... быстро, воздушно, вкусно.....
P.s. хочу отметить понятное и подробное преподношение рецепта.... а то иной раз, хоть на звездах гадай, что автор имел ввиду....:)

Алена # 14:03 7.02.2014

Спасибо Вам большое не когда не имела дело с дрожжевым тестом,очень помогли гостям понравилось

Оксана # 07:28 10.02.2014

Очень хороший рецепт, тесто получилось отличное

Гость # 11:03 10.02.2014

Первый раз делаю дрожжевое тесто в своей жизни,взяла ваш рецепт надеюсь получится

ната.ru # 17:42 15.02.2014

все получилось отлично! спасибо за простой, но такой удачный рецепт! домашние довольны)

галина # 18:04 15.02.2014

Спасибо большое за рецепт!!!Быстро вкусно и всегда нежная воздушная выпечка!!!

Гулия # 07:03 17.02.2014

делаю дрожжевое тесто в 1 раз, и тоже выбрала ваш рецепт) надеюсь что все получится) хотела спросить- пирожки из этого теста нужно только печь или можно и пожарить?

Анна Нечаева # 07:11 17.02.2014

Гулия, пирожки из этого теста тоже можно жарить))

Гость # 08:53 17.02.2014

присоединяюсь ко всем благодарностям!!!!!! получилось ооочень вкусно! для 1 раза по-моему просто замечательно!

Катерина # 18:00 20.02.2014

Огромное спасибо,за рецептик!!!!!! Этот чудо-рецепт просто мое спасение- мои детки аллергики,и нам практически ничего нельзя,и что-то придумать,из выпечки,для них оч сложно.... Делала просто дрожжевое тесто,немного грубоватое получалось....магазинные булочки нам нельзя,а эти нисколько не хуже,и даже лучше т.к домашние!!!!!!! Делаю практически каждый день!!!

Люба # 23:13 21.02.2014

Тесто просто СУПЕР!!! Готовится элементарно, а на вкус просто объедение. До этого пробовала тоже простой рецепт (состав приблизительно тот же), но оно получалось грубое. А это хоть губами ешь. Огромное спасибо за рецепт.

Алма # 16:15 20.03.2014

Ответьте пожалуйста, а вот дрожжи,соль и тд что в ложках измеряется, все с горкой набирать или ровнять?

Анна Нечаева # 16:35 20.03.2014

Алма, ложки без горки имеются ввиду =)

Ирина # 14:23 22.03.2014

Просто класс!
Прочла рецепт, решила сразу попробовать.
Вообще, с выпечкой у меня проблема, но в этот раз получилось супер)))
Делала всё по рецепту, но тесто поставила не на 15 минут, а на час (т.к. не торопилась).
Увеличилось где-то в 2-2,5 раза.
Сделала пирожки (2 вида) - с бананами и грибами. Духовки нет, поэтому жарила. Очень вкусно!

Рецепт 100% подходит тем у кого проблемы с выпечкой))) Буду теперь пользоваться этим рецептом)

Ольга Стефанова # 10:57 24.03.2014

Рецепт отличный. Спасибо за такую подсказку. Единственное что, я внесла свои небольшие новшества - все, что измеряется ложкой, я набирала с горкой и первый этап перемешивала при помощи миксера. Получается воздушное тесто.

Гость # 13:30 26.03.2014

На конец то научил жену ставить тесто благодаря этого рецепта

Калира # 16:46 30.03.2014

Анна,у меня вопрос:можно ли взять сухие пакетированные дрожжи?В пачке 7 грамм. Заранее спасибо.

Анна Нечаева # 18:01 31.03.2014

Калира, но в рецепте указаны именно сухие дрожжи, добавляете их в количестве 1 столовой ложки.

Людмила # 17:12 24.04.2014

Анна, спасибо за такую прелесть. С дрожжевым тестом возиться не люблю и не всегда оно у меня получается. А здесь одно наслаждение готовить.Приготовила пирожки с мясом и капустой, хоть на выставку неси. Успехов Вам!

Сергей # 21:38 29.04.2014

Спасибо большое за рецепт!) сделал пирожки с яйцом и луком - получилось вкусно) сейчас пеку батон)

Лена # 15:46 3.05.2014

вкусно очень (((но есть вопрос при какой температуре выпекать?

Марина # 06:23 4.05.2014

Этот рецепт очень ценен для аллергиков и для тех, кто на диете.Для остальных можно добавить 1яйцо, вместо воды взять любую жидкость:кефир, молоко, сыворотку молочную, сметану, ряженку , простоквашу -эффект тот же.Вкусно, воздушно.

Марина # 06:26 4.05.2014

Вместо раст.масла можно растопить полпачки маргарина.Тогда соль не нужно

Анна # 15:28 5.05.2014

Какая температура в духовке? Сколько минут? Чем намазать сверху пирожки?

Гость # 16:20 5.05.2014

Делала дважды, и оба раза булочки. Тесто действительно быстро и легко готовить, НО... Так как у нас по определению считается, что булочки должны быть сладкими, то в первый раз показалось что мало сахара. Во второй раз добавила в два раза больше. Не покидает ощущение подсолнечного масла во рту, хоть и булочки во второй раз с корицей. Возможно, это тесто хорошо на выпечки с мясо-овощной начинкой для пирожков.

Анна Нечаева # 07:05 7.05.2014

Гость, ну вообще-то это странно, у готовых изделий из этого теста не должно быть привкуса подсолнечного масла и сладкие булочки получаются отличными

Злата # 13:16 9.05.2014

Спасибо. Завтра буду пробовать)

Злата # 01:09 10.05.2014

И правда, уходит всего 30 минут и готово!) Пирожки жарила на сковороде - объедение! Спасибо Анна!

Света # 14:49 10.01.2015

Как бысто по времени подходит тесто и сколко раз,...

Анастасия # 13:58 11.05.2014

Очень хорошее тесто!!! я в восторге!!! ни разу в жизни мои попытки сделать дрожжевое тесто так не вознаграждались!!! Огромное спасибо автору и выложившему рецепт на сайт!!! всех благ вам!!!

Татьяна # 14:04 17.05.2014

Первый раз в жизни ставила своё дрожжевое тесто! Всегда боялась. Невероятно, на все про все ушло всего полтора часа! Пирожки жарила. Обьедение!!! Очень вкусное, быстрое и несложное тесто!!! Теста больше не боюсь.
Спасибо огромное!!!

Светлана # 11:30 21.05.2014

Вкусное и очень простое тесто. Мягкое, пышное!!! Просто ням ням

Гость # 09:19 24.05.2014

при какой тем-ре и сколько минут печь в духовке?

Ярослава # 14:12 31.05.2014

Раньше я думала, что я и тесто - понятия несовместимые. Прочитав ваш рецепт, я убедилась, что я супер-пекарь и что нет ничего невозможного для человека с интеллектом:) от души спасибо вам огромное за столь простой и классный рецепт!!!! Тесто хорошо для очень и очень многих вкусных печеных и жареных вещей!!!! Очень благодарна!!!

Альфия # 10:57 4.06.2014

Делаю! тесто по Вашему рецепту! Надеюсь получится! Пока все идет как надо!

Альфия # 04:52 8.06.2014

Все получилось супер! Спасибо!

Дмитрий Анатольевич # 07:21 14.06.2014

Отличный рецепт,
масла хватит и пары ложек столовых, а вот муки надо 3 - 3.5 стакана...

> **Елена** # 20:20 14.06.2016
>
> Полностью согласна!!! Масла действительно можно чуть меньше, а вот муки больше! Странно, что никто до этого не "высказал" данное уточнение... Очень жаль, что не указано точное верное количество муки, мне как человеку впервые имеющему дело с дрожжевым тестом, сложновато будет каждый раз подбирать "дозу" на глаз. Первый раз получилось отлично (после того, как добавила муки), в следующий раз не знаю как рука возьмёт (((

Галина # 10:48 15.06.2014

Прочитала в комментах о привкусе масла подсолнечного. Добавьте рапсовое.
Огромное спасибо за рецепт. Всё всегда под рукой и быстро!

Галина # 21:20 15.06.2014

Испекла!
Советую, очень вкусные булочки получились,
Ещё и со свежими ягодами!!!
Ещё раз спасибо за рецепт.

Анастасия # 19:29 17.06.2014

Скажите,а пирожки вы смазываете чем-нибудь перед тем как в духовку ставите?

Анна Нечаева # 10:58 18.06.2014

Анастасия, смазываю просто взбитым яйцом или добавляю в яйцо чуть воды.

Валерия # 14:20 20.06.2014

Я готовлю из этого теста булочки с черной смородиной...ОЧЕЕНЬ НРАВИТЬСЯ МОЕЙ СЕМЬЕ...тесто похоже на обычный хлеб/батон...мне 12 лет...Спасибо огромное!!!

Светлана. # 13:38 26.06.2014

Анна!Огромное спасибо за суперский рецепт!!!Он теперь мой любимый!;)

СветаСвета # 09:32 29.06.2014

Очень вкусное тесто. Большое спасибо за рецепт!!! И у меня он теперь любимый!

> **Елена** # 12:19 30.10.2016
>
> Спасибо за рецепт!!! Все получилось)))

Елена # 05:16 1.07.2014

Спасибо за рецепт. Хотелось бы все-таки уточнить при какой температуре выпекать пирожки и примерно сколько времени.

Анна Нечаева # 08:54 5.07.2014

Елена, выпекать при 180 градусах до красивой корочки)))

Татьяна, Армавир. # 11:36 9.07.2014

Дай Бог , Вам здоровья! За этот прекрасный рецепт.... дрожжевое тесто это единнственное,что я не умела готовить ВОБЩЕ..... но с этим рецептом!!!!!! Даже моя мама ...шеф повар ... поставила мне 5+ !!!! Огромное С П А С И Б О! Пекла с разными начинками на сковороде... и в чудо печке...

Жанна # 07:43 17.07.2014

Спасибо огромное за рецепт теста! Тесто готовиться очень просто и быстро. Благодаря этому рецепту теперь моя семья часто будет есть сдобу моего приготовления!

Ирина # 03:52 31.07.2014

Мне понравилось тесто спасибо большое

анастасия # 02:41 1.08.2014

Спасибо. Очень вкусно и просто.

Иринка # 16:23 8.08.2014

Анна спасибо за рецепт,я первый раз ставила тесто на дрожжах,все получилось супер,муж сказал вкуснятина,а свекр сказал пирожки прям как с картинки:-) вообщем ваш рецепт будет теперь самым почетным для меня:-)

Татьяна # 14:03 10.08.2014

Спасибо огромное! Тесто отличное и хлеб получился мягкий, воздушный (у меня вышло два батона). Мои маленькие дочки очень давольны (сказали, что очень вкусно) и сейчас с удовольствием едят хлебушек с шоколадной пастой.

Наталья # 14:14 10.08.2014

Тесто супер пасибо за рецепт делаю его в хлебопечке если надо быстро ставлю на программу 45минут если время есть на 2 часа 20 минутДелала с ним все и пирого и пирожки и пиццу и булки Разрекламировала всех угощала всех всем очень понравилось

Гость # 04:56 16.08.2014

Очень простое тесто. Безумно вкусная выпечка!!!

Гость # 13:03 19.08.2014

рецепт что надо, тесто супер только завела

Dasha # 16:34 25.08.2014

Тесто отличное! Пирожки с капустой вышли божественные! Спасибо

Дарья # 14:43 28.08.2014

Спасибо большое , тесто просто супер !!!

Ирина # 04:13 30.08.2014

Спасибо за рецепт!!!!!!!! Супер тесто и действительно за 30 минут.Пирожки с капустой-таят во рту!!!!Раньше делала дрожжевое тесто,а потом в один момент-как ножом отрезало-не получается и все.Года 3 не делала ничего из теста.А тут-волшебство какое то! Огромное вам спасибо!!!!!!!!!!

нина # 14:45 2.09.2014

Можно ли это тесто печь с марципаном или для него обязательно сдобное тесто?

> **Анна Нечаева** # 15:04 9.09.2014
>
> Для выпечки с марципаном лучше использовать сдобное тесто.

Светлана # 14:25 11.09.2014

Спасибо за такой замечательный рецепт!

Наталья # 12:38 13.09.2014

С дрожжевым тестом у меня вечные нескладушки: липнет к рукам, я его мукой забиваю... в общем, ничего путнего... но этот рецепт мне подошел. действительно быстрый и вкусный. спасибо. буду эксперементировать теперь с формой и начинкой.

Любовь # 07:11 17.09.2014

ОООчень вкусно! Теперь только этот рецепт теста для пирогов! Спасибо большое!)

Ольга # 08:45 30.09.2014

Пеку уже третий раз по этому рецепту.....Так как горячие пирожки,мне есть нельзя,Пока они остынут,мне достается только парочка. Остальные уплетаются моими домочадцами моментально!
Спасибо за рецепт!!!

ольга # 08:04 12.10.2014

огромное спасибо.дешево и отлично

gohar # 09:23 14.10.2014

ne tak davno nachala i pech'.recepti zachastuu beru iz interneta,,redko udayotsya naiti deistvitel'no xoroshiy recept s podrobnim opisaniem,,,,ogromnoe spasibo,,,poluchilis' otmennie pirojki,,,davno xotela poprobovat' no nikak ne riskobala....

ольга # 09:20 19.10.2014

СУПЕРСКОЕ ТЕСТО!!!!!! БЕСПОДОБНОЕ!!! ДЕЛАЮ УЖЕ В 6-Й РАЗ. СЛОВ НЕТ!!!! БАЛДЕЮ!!! ОНО УНИВЕРСАЛЬНОЕ!!!

Елена # 13:29 19.10.2014

Спасибо за чудесный рецепт. Делала впервые дрожжевое тесто, раньше боялась возни и непредсказуемого результата. Получилось все отлично, пирожки с мясом и с капустой пошли на ура!!! Неожиданно я приобрела статус кулинара, хотя не отличаюсь особыми склонностями к работе с изделиями из теста. Здорово!!! Автору ура!!!

паша прохоров # 20:39 20.10.2014

А сколько сюда класть муки???

> **Анна Нечаева** # 05:17 21.10.2014
>
> Потрудитесь прочитать рецепт, в нем все указано.

Эльвира # 19:24 22.10.2014

Супер тесто !!! Только что закончила печь пирожки, тесто обалденное !!! Делала с капустой, вкус ммм....не передать ... Спасибо за рецепт !!!

галина # 12:40 26.10.2014

спасибо...тесто просто супер.

milo4ka # 16:27 26.10.2014

Тесто супер нежное ! да и месить одно удовольствие.....а булочки....делала с корицей и с сыром, вкусно!

Лера # 11:49 29.10.2014

Обалденное тесто, у меня такого шикарного теста не разу не получалось!!!! правда я все таки добавила 1 яйцо и муки чуть больше получилось, ну и подходит немного дольше минут 20-25. Спасибо огромное за рецепт!!!!

Камилла # 11:35 4.11.2014

Скажите, а если хочется тесто для сладкой выпечки, то сколько тогда добавить сахара и когда, уже сразу вместе с дрожжами в первом этапе? и про ванилин тот же вопрос.

Камилла # 11:37 4.11.2014

Или тех двух столовых ложек, что уже указаны достаточно будет для сладкой булочки?

> 
> **Анна Нечаева** # 11:54 4.11.2014
>
> Для сладких булочек можно добавить еще немного сахара, но не больше 2-3 столовых ложек, часть сахара можно заменить ванильным.

Аня Алексеева # 14:33 7.11.2014

классный рецепт. У меня долго не получалось сделать тесто,то случайно сварила дрожжи бросив в горячую воду,то тепла мало. В результате тесто не поднималось,а тут вот наткнулась на этот рецепт. Сделала все как было написано и тесто поднялось. Только я когда замесила тесто,я ждала не 15 мин,а чуть-чуть больше. Чтобы еще больше поднялось.

Елена # 16:27 7.11.2014

Добрый день, Анна! Пеку очень часто и хлеб и разную выпечку, но искала именно быстрый вариант, так как нужно было быстро приготовить сосиски в тесте. Очень признательна Вам за этот рецепт дрожжевого теста! Все делала по рецепту, правда, так как боялась сквозняков, держала и первый этап и второй в духовке при температуре 50 градусов буквально по 10 минут и поднялись булочки перед выпечкой за десять минут очень хорошо, также сверху смазала яйцом и пекла всего 25-30 минут. В общем, кладу рецепт в копилку. А Вам желаю здоровья и успехов!

Татьяна # 13:18 8.11.2014

Огромнейшее спасибо за рецепт мои все в восторге!!!!!!!Только я туда добавляю еще и яиц.

Дарья # 11:55 14.11.2014

Спасибо за рецепт! Пирожки супер

любовь # 07:54 15.11.2014

спасибо вот пробую подходит

анастасия # 14:18 16.11.2014

спасибо огромное! делала первый раз в жизни тесто,получилось.... испекла пирог с фаршем и картофелем. вот жду мужа с работы, оценит.

Ольга # 07:44 26.11.2014

Спасибо за рецепт. его испробовала неоднократно. Но есть вопрос: тесто немного тяжеловатое, у меня муки уходит около 4 стаканов на эти ингредиенты. Вчера пробовала положить меньше. Тесто осталось липкое и не подошло при выпечке. Посоветуйте сколько все-таки ложить муки?

Оля # 17:12 27.11.2014

Спасибо большущее за рецепт!!!Наконец-то и я подружилась с дрожжевым тестом. Этот рецептик просто находка!!!

Елена # 13:59 29.11.2014

Искала рецепт "быстрого" и несложного теста, чтобы накормить семью пирожками, выкроив всего пару часов.
Этот - просто замечательный! Тесто получилось, пирожки пошли на "ура". Анна, большое спасибо от меня и моего семейства :)

Людмила # 10:54 3.12.2014

Тесто супер,очень вкусно и легко,спасибо огромное

Людмиа # 20:38 13.12.2014

Сделала тесто по Вашему рецепту . Начинка капустная и морковная . Пирожки получились очень вкусные ! Тесто мягкое ,пушистое . Спасибо !

Ксения # 08:00 22.12.2014

Спасибо за рецепт Вам и самому автору! Впервые делала дрожжевое тесто, теперь ощущаю себя просто героем!))))

Роман # 08:18 25.12.2014

Счас пойду эксперементировать :)

Мэри # 06:55 27.12.2014

Спасибо за рицэ

Полина # 09:47 28.12.2014

Спасибо, быстро, вкусно -замечательно!

ЕЛЕНА # 12:05 28.12.2014

Большое спасибо за рецепт,давно искала как сделать вкусное тесто,испекла пирожки с зелёным луком и яйцом! Обалденно вкусно,тесто мягкое воздушное!сейчас спеку ещё хлеба!))

Алиса # 05:46 3.01.2015

тесто получилось со вкусом дрожжей...добрые люди подсказали, что тесто нужно два раза осадить и только после третьего поднятия стряпать, потому что не успевает выйти газ , который скапливается при брожении и дает вкус дрожжей

Алиса # 05:47 3.01.2015

во все остальном, конечно, очень вкусное...заводила тесто сама первый раз

Гость # 09:16 7.01.2015

Очень хорошее тесто

МТВ # 15:59 8.01.2015

Спасибо за постой и быстрый рецепт, занесу к себе в книгу рецептов

Гость # 07:15 9.01.2015

спасибо за рецепт очень хороший , надежда

Натик # 10:00 9.01.2015

Очень быстрый способ приготовления , прекрасные получилось пирожки

татьяна # 19:35 9.01.2015

Оочень вкусное и быстрое в приготовлении тесто, мои все в восторге, спасибо!

Катерина # 16:46 14.01.2015

Сегодня делала тесто для пирожков яйцо с луком..... По консистенции и мягкости тесто отличное, НО присутствовал кислый привкус дрожжей(((их не многовато в рецепте? Или же я виновата, использовала тесто через 7 часов, тесто находилось в комнатной температуре или по температуре молоко было слишком теплым.... Подскажите пожалуйста, в чем дело, хочется повторить, но опасаюсь??!!

Анна Нечаева # 18:28 14.01.2015

Катерина, дрожжей в тесте не много. Если бы внимательно прочитали рецепт, то увидели бы, что это не классический рецепт дрожжевого тест, а его быстрый вариант. Если сложите временные промежутки, указанные в рецепте, то получите всего 30 минут. 7 часов для этого теста - это очень и очень много! В следующий раз просто сделайте все по рецепте и у вас должно получится прекрасное тесто без вкуса и запаха дрожжей :)

З.Ы.: если бы молоко было слишком теплым, то дрожжи бы просто погибли и не сработали, так же и слишком холодное молоко или вода не дают дрожжам возможности проявить себя.

> **Катерина** # 06:17 15.01.2015
>
> Спасибо большое! Обнадежили! Я тоже на время грешила. Попробую сегодня и отпишусь. P.s. Тесто маловато получается, можно ингредиенты умножать на 3, получится норм?
>
> > **Анна Нечаева** # 06:43 15.01.2015
> >
> > Не за что) Надеюсь, все получится прекрасно) Думаю, что если увеличить кол-во продуктов в 3 раза, то тоже должно получится хорошо, лишь бы емкость была подходящая)
> >
> > > **Катерина** # 07:36 17.01.2015
> > >
> > > Анна, получилось!!! Уже 4 дня подряд делаю тесто и выпекаю пироги. Моим все очень нравится! Спасибо!

танзиля # 06:20 16.01.2015

Мне очень понравился рецепт. Сегодня обязательно сделаю треугольники из него. Это такие пирожки с мясом и картофелем. Если нужно,могу дать рецепт.

Marina # 05:01 19.01.2015

A hachapuri ,interesno, poluchitsya s etogo testa?

Светлана # 16:45 19.01.2015

Делала пирожки впервые.Очень завидовала тем,кто умеет вкусно готовить,так как я не любитель готовки.Этот рецепт очень понравился тем,что готовится быстро и получается очень вкусно Пирожки получились на славу!!!Понравились всей моей семье!Спасибо,Вам огромное за рецептик!))))

Светлана # 16:49 19.01.2015

Да,забыла ещё сказать...у меня свекровь недоумевала,что за такой рецепт.Говорит:"У меня мама раньше делала 2 дня пироги!"Но даже свекровь неожидала такого результата.Пирожки сделала днём,а сейчас уже 20.00 но они до сих пор ОЧЕНЬ МЯГКИЕ!!!Я в восторге!!!!Ещё раз спасибо!!!!

АНЮТКА # 14:26 20.01.2015

СЕЙЧАС ПРОВЕРИМ!!! ПОСТАВИЛИ ПОДХОДИТЬ! ХОТИМ ИСПЕЧЬ БЕЛЯШИ!

Зания # 08:27 23.01.2015

Спасибо пошла делать. Я поняла что в духовке выпекать, а на сковороде можно интересно. У меня был рецепт один быстрый, только я его к сожалению потеряла.

> **Зания** # 13:07 23.01.2015
>
> Это снова я. Шикарное тесто вышло, на сковороде тоже попробовала испечь. Ммммммм, вкуснотище!!!

Галина # 09:09 24.01.2015

Спасибо за рецепт! Вчера приготовила пирожки с капустой. Не узнаю сколько могут лежать). Очень понравились!

Галина # 09:18 24.01.2015

Кстати, я немного нарушила последовательность, у меня оно подходило уже с маслом и солью. Так как делала пироги первый раз расстроилась что может не получится. Все же оставила тесто на 30 минут в теплом месте, поднялось хорошо. Делала на воде. Общем пироги суперские получились!)

Алия # 05:49 25.01.2015

Спасибо за рецепт!!!! Напекла вчера пирожки, сосиски в тесте, и большой ,,пирожок,, с яблочной начинкой. Внезапно пришедшие друзья оценили на отлично, подчеркнув мягкость теста.

Айгерим # 06:16 26.01.2015

Спасибо большое за рецепт.впервый раз ставила тесто.пирожки супер.муж попросил повторить)))

Оля # 11:31 26.01.2015

не поднялось и после 2.5 стаканов муки тесто прилипает к рукам. Рецепт не понятен.

> 
> **Анна Нечаева** # 11:52 26.01.2015
>
> Если количество жидкости было верным, значит, тесто прилипать к рукам не должно. За три года пока ни одного такого прокола не было. Не поднялось, скорее всего, из-за дрожжей, либо слишком горячая вода/молоко было, либо холодное либо дрожжи уже "выдохлись". Так же тесто может не подняться из-за сквозняка.
>
> **Людмила** # 11:58 25.03.2015
>
> Оля , я посмотрела оригрнал рецепт и там стоит что у неё уходит где то 500 гр муки или немного больше, поэтому ориентируйтесь так , чтоб тесто было мягкое , но к рукам неприлипало..
>
> > **Людмила** # 12:06 25.03.2015
> >
> > P S: Оптимальная температура воды должна быть 40 градусов, чтоб дрожжи ожили..
>
> **Екактерина** # 11:13 25.03.2018
>
> Раньше ни одно тесто до пирожков не получалось. А это рецепт просто чудесен. Не знаю, что вам внем непонятно. Если четко делать, как написано , все получится.

Гость # 11:57 26.01.2015

спасибо. Попробую еще раз

Алина # 03:03 27.01.2015

Спасибо за такой чудный рецепт выпечка получается на ура!!!!

Светлана # 13:02 27.01.2015

Спасибо за рецепт-быстро,просто ,а главное вкусно!

наталья # 07:52 29.01.2015

ну ооочень вкусно получилось)))

Маша # 21:06 29.01.2015

Набрала в поисковике " быстрое дрожжевое тесто" и бац... сразу попала на этот рецепт. Спасибо огромное. Теперь это мой любимый рецепт теста.

юлия # 05:28 30.01.2015

Тесто получилось суперрр! Спасибо за рецепт!

ириша # 14:12 30.01.2015

Делаю повторно,моей семье не хватило а чертовски вкусно получилось.Спасибо...

Галина # 23:46 30.01.2015

Спасибо за рецепт! Спасибо за отзывы из которых очень даже понятно что это то что я искала! Удачи всем!

Наталия # 10:33 31.01.2015

Очень понравилось!!!!! Тесто поднимается отлично! Текстура воздушная!!! Получается все что захочешь, пицца воздушная, пирожки как будто из магазина. Родственники не поверили что я их сделала дома)))
Всем советую!

Ксения # 08:37 1.02.2015

Мне тесто очень понравилось. Спасибо за рецепт!

Виктория # 02:28 2.02.2015

Мне и моим домашним, очень понравилась выпечка из данного теста! Пеку пирожки каждый день! Спасибо большое за рецептик)

юля # 07:51 2.02.2015

замечательный рецепт!!!сейчас пробывала печь все понравилось

kitt1807 # 18:45 2.02.2015

Замечательное тесто! Очень быстрое, лёгкое, прекрасно поднимается, легко месится, не липнет к рукам. Забыла на целый день, не перекисло, дрожжами не воняет. Самое главное для меня: не меняет свойств при заморозке/разморозке (хорошо поднимается, не суховатое), очень тонко раскатывается (пироги люблю с почти прозрачными корочками). Из указанного количества ингредиентов делаю 2 больших закрытых пирога.

Светлана # 12:22 3.02.2015

Здравствуйте, решила приготовить пирожки по вашему рецепту. На сколько ставить градусов и по времени???

> **Анна Нечаева** # 12:53 3.02.2015
>
> Рецепты пирожков в другом разделе, здесь только само тесто. Я обычно пеку пирожки при 200 градусах до румяной корочки
>
> > **Светлана** # 13:10 3.02.2015
> >
> > Анна, спасибо, а по времени сколько пирожки готовить?
> >
> > > **Анна Нечаева** # 13:14 3.02.2015
> > >
> > > До золотистой корочки. Время зависит от размера пирожков, примерно минут 10-15

Светлана # 13:16 3.02.2015

Анна, большое спасибо, я уже поставила печь, как получаться напишу)))

> **Анна Нечаева** # 13:36 3.02.2015
>
> Пожалуйста! надеюсь, все получится отлично и вам понравится тесто. А с чем вы пирожки печете?

Светлана # 14:56 3.02.2015

Испекла пирожки по вашему рецепту с яблочным повидло, у меня получилось 13 пирожков, СУПЕР вкусные, СПАСИБО ЗА РЕЦЕПТ)))

вадим # 07:35 5.02.2015

пытаюсь завести тесто.спасибо за рецепт.

Даша # 10:51 5.02.2015

Нажарила пирогов с картохой)))) смакота))))

Солнце # 14:22 6.02.2015

Огромное спасибо за рецепт. Тесто получилось шикарное. Пекла пирог с картошкой и фаршем. Улет!!!!!!!!

Елена # 06:10 7.02.2015

Обалденное тесто.И прекрасные пирожки из его получаютс.Я уже попробовала.Моим домочадцам очень понравились.

Марина # 17:35 7.02.2015

Анна, пеку сейчас. А можно ли пожарить пирожки, а не запекать в духовке?

> **Анна Нечаева** # 18:06 7.02.2015
>
> Да можно

Марина # 18:46 8.02.2015

Анна, спасибо большое за рецепт! Не разочаровалась!!! Уже второй день подряд пеку - все съедается с удовольствием всей семьей! Сегодня я жарила пирожки в масле на сковороде, а еще донатсы сразу с брусничным джемом и пончики туда же - мгновенно все приготовилось!!! А вот вчера пекла в духовке. И у меня пеклось больше, чем полчаса...наверно не тот градус поставила, потому что пирожки у меня прилипли к пергаменту - бумаге для выпекания - отдирали с трудом. И вот вопрос: что делать с противинем? Его надо мазать маслом, надо ли класть эту бумагу вообще? Или есть какой-то секрет, чтобы пирожки пеклись до готовности и не прилипали к поверхности? Как лучше сделать? Спасибо огромное!!!

> **Анна Нечаева** # 07:57 9.02.2015
>
> Для пирожков обычно просто противень смазывают растительным маслом. Но можно и на пергаментной бумаге, обычно ничего не прилипает. Я пеку при 200 градусах, минут 10-15 до румяной корочки. Секрета нет, потому что прилипшие пирожки - это редкость. И прежде чем отправлять в духовке, дайте изделиям немножко подойти на противне.

Юлия # 13:21 9.02.2015

Клёвые получились! Супер!

Гость # 15:44 11.02.2015

огромное спасибо за рецепт! впервые в жизни делала дрожжевое тесто - получилось 5 огромных конвертов с колбасой и сыром. получилось без всякого труда! остаток тертого сыра смешала с остатком теста и выпекла булочки. пришли гости и съели все разом! сегодня повторяю подвиг, но с добавлением уже гречневой муки. не сомневаюсь в результате! отличный и понятный рецепт, который теперь возьму на вооружение, хотя раньше вообще скептически относилась к дрожжам. ничего не прилипает, поднимается на ура, печется быстро, консистенция готовых изделий просто супер!

Алла # 11:31 12.02.2015

Девочки,это рецепт теста В.В.Похлебкина.Прочтите его книгу"Тайны хорошей кухни-"еще не то узнаете!))))

галина # 13:30 12.02.2015

Анна спасибо большое за рецепт, пирожки ушли на ура, пышки уплели за обе щёки. но у меня такой вопрос. В рецепте указано 2,5 муки, но меня не получается, тесто становится слишком жидким. приходится добавлять ещё не мало муки. Для такого теста муки не жалко. но просто туда действительно надо 2,5 стакана? Я делала его уже 2 раза и всё равно муки больше уходит. Может после того как оно постоит второй раз оно будет более густым?

> **Анна Нечаева** # 18:31 12.02.2015
>
> На самом деле это странно, потому что 2,5 стакана муки вполне хватает.
>
> Но если у вас уходит больше, значит, делайте так, как делаете. И попробуйте с другой мукой, на всякий случай.

галина # 15:17 13.02.2015

Анна на самом деле оказалось,что мука "АСТРАХАНСКАЯ" плывучая её сколько не сыпь всегда тесто плывёт. Я как то чаще блины пеку, поэтому и не замечала. Пока мне одна хозяйка не подсказала, что для пирожков она совсем не подходит. Пишу это, что бы другие знали, что оказывается от муки тоже многое зависит. Теперь куплю другую муку и обязательно попробую с неё сделать такое замечательное тесто. А вам ещё раз спасибо за прекрасный рецепт.

Елена # 12:02 18.02.2015

Анна, спасибо большое за отличный рецепт. Честь, для меня сделать вкусное тесто было невозможным, сколько не пробовала,а тут просто вкуснятина.

Екатерина # 15:50 19.02.2015

Хочу сказать большое спасибо за рецепт! Успела приготовить пирожки с яблоками, пока маленькая дочка спала:)))
У меня муки больше ушло, получилось 23 средних пирожка, ну ооочень вкусных! Теперь хочу попробовать с картошкой, яйцом и луком ну и тд.
В общем, спасибо большое!:)

Инна # 13:00 23.02.2015

Великолепное тесто , булочки получились воздушные и вкусные !Теперь только это тесто делать буду .

Инна # 13:01 23.02.2015

Вы меня очень выручили , спасибо !

Таня # 15:29 23.02.2015

Чудо тесто!

Гость # 06:53 25.02.2015

огромное спасибо за рецепт! Жарила пирожки из этого теста на сковороде и получилось божественно! Тесто воздушное, очень нежное и вкусное и вышло из указанного количества продуктов 24 пирожка) Теперь пирожки буду делать только по этому рецепту!

Екатерина # 06:37 26.02.2015

Просто чудо!:)
Но подходит не 15 мин, стояло где-то час, но все равно получилось очень -очень вкусно.
Спасибо огромное:)

Мария # 09:15 27.02.2015

Тесто суперрррррр!

Александра # 06:20 1.03.2015

Спасибо большое за рецепт! завела тесто, планирую приготовить беляши, посмотрим, что получится. Надеюсь на изумительный результат:)

Пом бур # 13:04 2.03.2015

Супер быстро и вкусно , тем более в полевых условиях , спасибо!

Наденька # 18:24 2.03.2015

Сегодня первый раз ставила тесто по вашему чудесному рецепту, все получилось супер. Теперь я всегда сама Баду делать, (раньше покупала), спасибо, вам Анна....

Лора # 14:27 5.03.2015

Спасибо огромное за рецепт! мне понравилось, что тесто без яиц и молока. только что испекла пирожки с луком. ОООООЧЕНЬ ВКУСНЫЕ !!!!

анастасия # 09:56 10.03.2015

Отличное тесто. Я с ним пиццу делаю, а вот что батон можно испечь не знала). Сейчас сосисок напеку и займусь батоном.

Лиза # 18:54 10.03.2015

Благодарю за рецепт. Тесто получилось просто замечательное:быстро подошло, испеклось, пышное и воздушное. Анечка, спасибо! Пекла пирожки со шпинатом;)

Людмила # 09:26 12.03.2015

Спасибо за такой быстрый рецепт, из этого теста очень вкусно получаются сырные ботончики, начинка сыр , какой нравится, острый красный перец,чеснок и зелень

иван # 12:58 13.03.2015

не знаю что приготовить всё выглядит очень вкусно

анжела # 05:15 14.03.2015

Я уже давно знаю этот рецепт

Гость # 11:41 15.03.2015

Отличное тесто. Делала уже дважды. Спасибо за рецепт.

Ирина # 21:24 19.03.2015

Огромное спасибо за рецепт! первый раз за 12 лет! моих проб у меня получилось! из этого теста еще параллельно сделала немного беляшей на пробу. никогда не знала,что так быстро может выйти отличное тесто! еще раз СПАСИБО!!!!

Диана # 11:41 20.03.2015

Спасибо за рецепт!Быстро и очень вкусно.Я выпекаю пампушки,вместо хлеба.Муж и я в восторге!!!

Гость # 11:48 21.03.2015

очень интересный и быстрый рецепт то што нужно мне

Светлана # 08:43 22.03.2015

Спасибо огромное. Пекли с дочкой жаворонков, получились отлично!!!

Ольга. # 12:42 23.03.2015

Спасибо за рецепт!!Всё получилось!Дрожжи были старые ,тесто долго поднималось,я его в теплую духовку поставила и все получилось.Только муки у меня больше ушло.

Ирина # 13:52 23.03.2015

Спасибо за рецепт прекрасного теста!Мой первый опыт с дрожжевым и так удачно! Получилось 36 пирожков.Дети в восторге!

Динара # 08:49 25.03.2015

Испекла из такого теста пирожки с картошкой и с мясом,получилось-просто пальчики оближешь! Спасибо огромное за такой прекрасный рецепт!

liutik # 09:39 25.03.2015

Мне не понятно сколько необходимо растительного масла. Ведь чашки бывают разные. Очень прошу - уточните. Я дилетант - с тестом вообще ничего не делала, даже оладьи, и , тем-более - блинчики. Сейчас все подготовила для своего "подвига", и в шоке по поводу масла. Помогите!!!!!

> **Анна Нечаева** # 09:42 25.03.2015
>
> Возьмите чашку объемом 250 мл или граненый стакан. Налейте масла на глаз, чтобы было примерно треть стакана.

Людмила # 10:20 25.03.2015

Стакан гранённый 200гр или 250гр

> **Анна Нечаева** # 10:22 25.03.2015
>
> 250 берите
>
> > **Людмила** # 17:35 25.03.2015
> >
> > Спасибо . что так быстро отвелили и за ваши хорошие рецепты ...

Гость # 13:11 25.03.2015

Хороший рецепт,спасибо!!!У меня получилось 24 пирожка это много или мало?

> **Анна Нечаева** # 12:43 4.04.2015
>
> Это нормально)))

катарина # 13:39 25.03.2015

Очень вкусное тесто))))попробовала сделать и получилось хотя ни когда ни делала в жизни тесто)))спасибо огромное за рецепт все подруги восторге от него)))

валентина # 06:59 27.03.2015

В это тесто, можно сырой фарш класть?

> **Анна Нечаева** # 12:43 4.04.2015
>
> Не советую. Если будете выпекать изделие, то велика вероятность, что фарш не успеет приготовиться. Если будете жарить. то нужно класть немного фарша и жарить на среднем огне. Лучше все-таки довести его хотя бы до полуготовности.

Арина # 09:31 27.03.2015

Анна, спасибо за рецепт теста! У меня тоже все получилось просто замечательно, и без яйца, даже когда не смазала - они вышли румяные, как я люблю.
У меня два вопроса сопутствующих. Можно ли на таком тесте сделать брусничный пирог? И как увеличить выход теста, чтобы побольше замесить сразу?

Заранее спасибо вам большое, что стольких людей порадовали!

> **Анна Нечаева** # 12:41 4.04.2015
>
> Из такого теста получаются прекрасные брусничные пироги. Чтобы увеличить выход теста, просто увеличьте пропорционально все ингредиенты в полтора-два-три раза.

гость # 15:00 27.03.2015

Очень воздушное тесто , а пироги и на второй день очень вкусные

Елена # 18:55 28.03.2015

Спасибо большое за рецепт быстрого теста. Очень понравился.тесто пышное, получилось с первого раза. Прочитала комментарии и хочу поделиться с вами личным опытом . Бывает, что дрожжи подводят.хотя вроде купила недавно и срок годности хороший. Бывает мука никуда не годится. А еще тесто реагирует на ваше настроение, на то с душой вы к готовке подходите или чтобы домочадцы по скорей отвязались со своими пирогами. Неоднократно замечала , бывает так устаешь да еще готовить надо. Приготовишь что нибудь через силу ,начинаю пробовать и понимаю: ерунда получилась.

Юлия # 11:29 29.03.2015

спасибо за рецепт тесто пышное, вкусное, все супер!!!!

жанна # 12:07 30.03.2015

Тесто прелесть все просто вкусно легко и быстро

артем # 15:46 30.03.2015

спасибо за рецепт)))вечером сегодня приготовлю))))

Ragneda # 11:02 31.03.2015

Spasibo boljshoe, davno iskala recept drozhevogo testa i nakonec nashla eshjo raz spasibo vam.Delala beljashi vishlo super!!! :)

Елена # 10:30 1.04.2015

Спасибо за рецепт,готовила из него пирог!Просто супер)))

Марина # 09:33 2.04.2015

Как сделала раз по этому чудо рецептику, так постоянно леплю! А ведь раньше теста как огня боялась!)))))) Вкуснотень и быстротень!)))

людмила # 16:55 4.04.2015

Тесто бвстрое очень вкусное волшебное спасибо

Татьяна # 00:17 5.04.2015

Спасибо! Замечательный рецепт! Получилось очень быстро и не утомительно . Пирожки и ватрушки ушли моментально!:)

Татьяна # 15:19 5.04.2015

Анечка была приятно удивлена наткнувшись на твой сайт))) Долго искала рецепт быстрого дрожжевого теста и я его нашла на твоем сайте. Тесто потрясающее !!!!

Виктория # 15:44 5.04.2015

Огромное спасибо, я вечно
что-то не то делаю, но этот
рецепт вызывает гордость,
как за автора рецепта, так и
за свое приготовление, а как просто и
разнообразно...Низкий поклон!

Ариадна # 17:34 5.04.2015

Очень нужно.пригодилось,но хочется пошаговый-лепёшки с щавелем очень простые,пробовала на Кавказе тесто тончайшее аж светилось зеленью правда были с верху промазаны маслом(на руках следы остались) подозреваю,что это лепешки на сухой соворо́де очень простые но рецепта нет а ХОЧЕТСЯ!В КУСНЯШКА !!

Гость # 04:15 7.04.2015

Извеняюсь что в тесто не надо яйца? Я просто тоже хочу попробывать испечь по этому рецепту

> 
> **Анна Нечаева** # 05:06 7.04.2015
>
> Для теста нужны только те ингредиенты, которые указаны в этом рецепте. Яйца здесь не нужны
>
> > **Айгуль** # 14:17 16.09.2016
> >
> > На сковороде не получилось хотела котлету в тесте пожарить внутри сырое окащалось и тяжелое допекаю в духовке незнаю что получится

Альбина# # 07:02 8.04.2015

Пекла вчера булки очень вкусно)*

Анна # 14:32 8.04.2015

а для жарки подойдут?

Анна Нечаева # 14:34 8.04.2015

подойдут.

Гость # 15:27 8.04.2015

спасибо

Гость # 13:47 9.04.2015

это Анна
тесто супер

Катя # 18:51 12.04.2015

Супер!

Татьяна # 10:22 14.04.2015

Делала пирожки с шоколадными конфетами на этом тесте, в духовке. Сверху смазала яйцом, в итоге пирожки получились очень твердыми, тесто затвердело, не знаю почему((((

Елена # 07:00 15.04.2015

Спасибо за хороший рецепт! Я давно искала что-то такое! Теперь только по этому рецепту буду стряпню лепить! Нажарила пирожков, очень вкусно получилось и тесто быстро подходит!

Анна # 07:48 15.04.2015

спасибо очень хороший рецепт.

Елена # 21:39 16.04.2015

Спасибо за рецепт, и правда очень быстро! Правда на мой вкус очень мало соли, хотя я клала чуть больше чайной ложки. Особенно если начинка не сладкая. Думаю, в следующий раз положу больше соли и сахара, чтобы не было пресно.

Алёна # 11:01 18.04.2015

Действительно, очень быстрый и очень простой рецепт! А самое главное очень вкусное тесто получается!
Пекла пироги по бабушкиному рецепту, дрожжевое тесто приходилось ждать долго. В итоге: пироги отнимали как минимум полдня.
С этим рецептом прлучается гораздо быстрее!
Мы всей семьей в восторге!
Спасибо автору за рецепт!!!

любовь # 11:50 18.04.2015

спасибо за рецепт! делала из такого теста ватрушки. вкуснее не ела!!!!! теперь часто домашних балую выпечкой. все в восторге!!! :)

Таньца # 21:38 19.04.2015

Делала первый раз по этому рецепту..на удивление "бюджетное" тесто на воде и без яиц..и не нужно ждать и вымешивать по три раза!Ну ооооооочень вкусные булочки получились с корицей..правда сразу умножила всё на 2..и не пожалела!Спасибо большое!

Виктор # 12:43 20.04.2015

Спасибо, Аня!

Ксения # 09:52 22.04.2015

Очень удачное тесто ! Мягкое, воздушное !!!!!!!

Света # 17:42 25.04.2015

Пирожки получились превосходные. Спасибо за рецепт

галина # 12:04 26.04.2015

а на сковародки с таким тестом можно пожарить? кто пробовал?

> **Ирина** # 16:40 11.06.2015
>
> и на сковородке можно, и во фритюре - замечательно жарится!

Татьяна # 20:54 26.04.2015

Попробовала ваш рецепт) и правда очень хорошее тесто и быстро готовится. А если вместо раст масла сливочное ну или наполовину растительное и сливочное? А так вкусно спасибо)

Татьяна # 15:29 3.05.2015

Спасибо за очень хороший рецепт. Ушло муки 2.5 стакана. После духовки я пирожки ещё смазывала раст. маслом и уже потом накрывала полотенцем. Есть фото, но его нельзя отправить. Спасибо!

Ольга # 17:34 4.05.2015

ОТличный рецепт, очень вкусные пирожки получились. Спасибо!

Галина # 11:38 5.05.2015

Анна,подскажите пожалуйста сколько стоять изделиям перед выпеканием,15 минут?

> **Анна Нечаева** # 11:44 5.05.2015
>
> Это не обычное дрожжевое тесто, здесь хватит и пяти минут.

галина # 11:40 5.05.2015

После того как тесто поднялось и увеличилось его нужно его раз обминать?

> **Анна Нечаева** # 11:43 5.05.2015
>
> Да, обмять один раз
>
> > **Галина** # 11:51 5.05.2015
> >
> > Спасибо вам огромное,Анна, за быстрые ответы.Я первый раз,страшновато,а тесто подходит.То есть оно сейчас уаеличится, я его обомну и снова постоять, так, а сколько по времени ещё раз постоять.Заранее огромное спасибо.
> >
> > > **Анна Нечаева** # 12:12 5.05.2015
> > >
> > > Не волнуйтесь. Внимательно прочитайте рецепт, в нем все указано, временные промежутки в том числе.

Наталия # 22:56 5.05.2015

Анна, благодаря вам я перестала бояться дрожжевого теста и научилась печь пирожки и пампушки. Спасибо!!!

Мария # 08:05 7.05.2015

Низкий поклон за такой Великолепный рецепт теста, Увидела его на кануне Пасхи, с тех пор пеку чаще чем нужно! Шутка) Спасибо, правда, очень быстро и вкусно получается. Я дала этот рецепт своей Маме, а уж она то Гуру в кулинарии, очень ей это тесто понравилось, Еще раз благодарю! Удачи Вам! Всех благ!

Zoya # 09:11 7.05.2015

Тесто изумительное! Большое спасибо)

Аня # 09:00 9.05.2015

Замечательный рецепт. Почти так я вареники делаю . Они получаются пышные и мягкие.

Анна # 13:01 13.05.2015

Спасибо за рецепт!Скажите,пожалуйста, а если его готовить с прессованных дрожжей? какие пропорции и порядок приготовления?

> 
> **Анна Нечаева** # 13:31 13.05.2015
>
> На здоровье! Этот рецепт рассчитан на быстродействущие или активные дрожжи
>
> > **светлана** # 01:16 16.05.2015
> >
> > спасибо за рецепт, абалденное тесто!!! Еле поспевала за ним с начинкой. Лепила гринъетки, ВКУСНОТИЩА, Теперь только его и буду делать!

Светлана # 15:38 16.05.2015

Большое спасибо за рецепт,пирожки с этим тестом просто бомба!

Ясмина # 20:32 16.05.2015

Очень вкусно и быстро! Муж (гурман по тесту еще тот) в восторге! Большое спасибо!

нина # 07:31 17.05.2015

Аня спасибо за рецепт, много раз пекла пироги по разным рецептам всегда выходили сухватые думала ,что плохо печет духовке ,по вашему рецепту пироги ватрушки просто класс вся семья довольна

Мария # 09:02 17.05.2015

Здравствуйте! А у меня почему то тесто медленно поднимается ! Дела на молоке были вкуснее , а на воде почему пирожки получились жестковатые ! Вот и сейчас тоже замесила тесто и стоит уже 1 ч и не поднимается так совсем маленько! Дела всё как вы указали в своём рецепте ! И муки у меня выходит больше 3 стакана! Дрожжи САФ-Момент дрожжи сухие быстродействующие! Ответы мне пожалуйста почему так ???????

> **Анна Нечаева** # 09:17 17.05.2015
>
> Добрый день! Муки должно уходить ровно столько, сколько указано в рецепте. Проблема может быть в дрожжах. Они просто могут не сработать и работать плохо, если вода/молоко были слишком горячими и убили дрожжи, либо слишком холодными и тогда им не хватило сил для работы. По этому рецепту тесто поднимается за полчаса. У сотен человек получается все прекрасно, значит, у вас закралась ошибка.

Жана # 06:40 23.05.2015

очень класный рецепт имне очень помок

Гульмирп # 06:50 26.05.2015

БУДУ СЕГОДНЯ ПРОБЫВАТЬ☺

faina # 16:21 28.05.2015

очень вкусно - спасибо за рецепт!!!

Рина # 20:36 29.05.2015

Делала тесто на молоке. Дрожжи подходили минут 30, само тесто 1-1,5 подходит. В целом возни с ним по минимуму и это здорово. Тесто получилось ооочень мягкое, пирожки с картошкой таили во рту. Муж и сын в восторге, и я тоже. Пирожки жарила на масле уже два раза из теста по этому рецепту, в духовке еще не пробовала.

ольга # 12:09 2.06.2015

Я приготовила из этого теста пирожки с капустой и запеченные пирожки с малиной! Очень вкусно, а тесто бесподобное.

Ларчик # 14:42 5.06.2015

Дочка повадилась покупать сосиски в тесте. Я решила сэкономить))) и попросила дочку найти простой рецепт дрожжевого теста. Так как с дрожжевым тестом я не дружу (а научиться очень хочется...) вообще на хороший результат я и не надеялась. Она нашла (как потом оказалось первый попавшийся.....)))), чтобы я отстала)). Рецепт найден, готовлю... Замесила тесто, жду. Не поднимается(((. Думаю: ну все....все как всегда. Не выбрасывать же? Завернула сосиски в тесто. А тесто пышное... приятно было держать в руках. Оставила на плите пока нагреется духовка. Тесто слегка поднялось. Поставила в духовку, закусила губу и жду..... Такой выпечки у меня еще НИКОГДА не было! Оказалось, что теста на одну сосиску взяла много,тесто поднялось невероятно. Дочке понравилось, я счастлива! Результат шикарный! Через пару дней решила проверить (может первый раз случайно получилось?). Испекла 2 булочки и ХЛЕБ. Результат-похвала мужа!)))))) Уже успела поделиться рецептом с родными. На очереди пирожки с вишнями))). Страшно подумать какое количество выпечки ждет моих домашних!))) Спасибо ОГРОМНОЕ за рецепт!!!

Ирина # 07:23 6.06.2015

А можно в это тесто добавить остатки сметаны, не испортит ли она его?

> **Анна Нечаева** # 08:28 6.06.2015
>
> Я не пробовала, но некоторые девочки писали, что добавляли сметану и получалось хорошо.

Анна # 22:36 7.06.2015

Здравствуйте. Искала рецепт теста, чтобы быстро приготовить пирожки с луком и яйцом. Начинка была уже готова. А вот с тестом я всегда воюю, особенно если дрожжевое. Вообщем, замесила я тесто, но буду откровенна, настроена была скептически. Решила, чтобы не рисковать один противень отправлю в духовку, а оставшиеся пирожки пожарю. У МЕНЯ НИКОГДА НЕ БЫЛО ТАКИХ ВКУСНЫХ ПИРОЖКОВ! Честное слово! Что печеные, что жареные. Это просто восторг! Спасибо!

Лера Сидорова # 05:37 8.06.2015

Я только, что попробовала приготовить это тесто и хочу приготовить пиццу. Думаю, что будет оОчень вкусно!!!! Хотя мне всего-то 11 лет)

Надежда # 19:44 8.06.2015

Отличное тестотесто,действительно,очень быстро подошло,пекла пироги с щавелем,луком и яйцом и на плюшки осталось (замешивала на 900 гр. молока).огромное спасибо,что поделились таким замечательным рецептом

Олеся # 13:05 10.06.2015

Отличный рецепт! Тесто замечательное! Булочки и пирожки были съедены до того, как успели остыть!))))

Ирина # 16:32 11.06.2015

С дрожжевым опарным тестом с детства имею дело, жареные пирожки с капустой наше с отцом фирменное блюдо на любой праздник. Почитала отзывы и ОЧЕНЬ удивлена - никогда не было никаких проблем с тестом!!! Молоко, дрожжи, муку - всегда брали то, что было в наших магазинах, да и до сих пор - осечек не было.
Единственный недостаток этого теста - очень долго выхаживается, но в это время ведь можно заняться чем-то другим, начинкой, например. Вот правильную начинку сделать из капусты - это действительно трудоемко.
Тем не менее за этот рецепт очень благодарна - восхитительно нежное и воздушное получилось, правда у меня оно выхаживалось все-таки не 15 минут, а около часа. Будем теперь им пользоваться!

Anastasia # 06:27 14.06.2015

Я в восторге от теста!!!Рогалики получаются потрясными!!!Сосиска в тесте-изумительно!!!Просто булочки к супу или борщу-превосходно!!Спасибо огромное,я влюбилась с первого замеса!!!!!

марина # 03:23 15.06.2015

В "пирожковом" деле я новичок, но это тесто и вправду быстрое, воздушное,вкусное. Сделала с картошкой и луком-яйцом. Получилось супер вкусно. Спасибо большое за рецепт, буду теперь по нему печь.

марина комова # 16:53 15.06.2015

первый раз в своей жизни завела тесто.это для меня было из разряда невозможного и я не бралась за это.тесто супер.прям горда собой))))спасибо!!!!!

Анна # 07:38 21.06.2015

Спасибо за прекрасный рецепт! Пекла первый раз, все получилось превосходно. Сегодня завела тесто 2 раз, буду с капустой и повидлом печь. Ребеноку очень понравилось! Спасибо еще раз.

Юлия # 09:03 22.06.2015

Если честно, сомневалась в этом рецепте. Но стоило попробовать... Просто обалденно! Такого белого и пушистого теста у меня еще не было (готовила на молоке). И правда быстро. Видимо, секрет еще и в дозировке дрожжей - обычно на пакетиках с сухими дрожжами пишут: 1 пакетик на 1 кг муки, а здесь получается на 500 г.
Теперь это мой любимый рецепт. Спасибо, Анна!

Дарья # 13:02 24.06.2015

Спасибо огромное за тесто и создателю и автору) все получилось чудно, тесто воздушное ,раскатала очень легко и быстро) во общем спасибо большое!)

Юлия # 14:20 24.06.2015

Тесто получилось превосходное! Сначала сомневалась, но... Получились замечательные эчпочмаки. Все в восторге! Спасибо огромное!

Мила # 11:46 26.06.2015

Аня, спасибо Вам за то, что поделились с нами таким прекрасным рецептом. Ну, а автору - конечно респект! Делала беляши и пирожки жаренные. Просто класс! Муж и сын в восторге! Только у меня муки уходит 3-3,5 стакана. Я думаю, что это от качества муки зависит.

Татьяна # 09:39 27.06.2015

Раньше не когда не пекла,но это тесто просто чудо!!))Этот рецепт я уже не чего нового,но два раза пеку по нему!))Пирожки получаются Очень и очень вкусные!!))
Спасибо за такой легкий и замечательный рецепт)))

Ольга # 11:48 28.06.2015

Огромное спасибо автору, у меня получилось!!! Только мало выходит, так что сейчас следом завела вторую порцию. Еще раз благодарю!!!

Алина # 21:27 30.06.2015

тесто действительно простое...по поводу неудач могу сказать,что в большинстве случаев стоит винить дрожжи,а не рецепт.
спасибо автору!!!!

Даша # 15:51 2.07.2015

Отличное тесто! Второй день пеку пирожки - вдвоем вчера полтора листа смели)))) Спасибо!!!

юля # 15:17 4.07.2015

Тесто просто супер!!!! Во рту тает!!! Пирожки просто пальчики оближешь!!!))))))))))

Галина # 13:46 5.07.2015

Спасибо за такой рецепт☺тесто просто отличное...быстро делается..пирог получился изумительный...!!!

ира # 17:24 5.07.2015

Тесто супер))) Спасибо!

Александра # 17:31 5.07.2015

Огромное спасибо! Делала дрожжевое тесто в первый раз, получилось лучше некуда!

Юлия # 11:40 6.07.2015

Рецепт отличный!!! Тесто получилось на "УРА!"

Людмила # 07:43 8.07.2015

Тесто супер нет слов работала со всяким тестом но это !!!! Такое послушное мягкое жалко мало в следующий раз удвою. Нельзя в рецепте ничего менять тогда все окей.

асем # 14:11 9.07.2015

Тесто получилось просто на высшем уровне.спасибо за рецепт.

Ольга # 14:13 9.07.2015

Анечка, рецепт вашего теста теперь станет моим любимым! Оооочень воздушное, вкусное, незаморочистое! Напекла семье пирожков, а маленькой доче плюшек.
Очень довольна! Спасибо за рецепт!

Ульяна # 11:58 15.07.2015

Спасибо за рецепт!!!))Раньше муж мог моими пирожками гвозди забивать,а шяс уже не ржот....Кушает с удовольствием)))).

Светлана # 15:57 16.07.2015

Тесто получилось очень хорошее.

дина # 21:16 16.07.2015

Рецнпт просто супер

Роза # 10:59 24.07.2015

Тесто очень удачное, воздушное, понравилось моей свекрови!

татьяна # 13:04 25.07.2015

Огромное спасибо за рецепт, тесто получилось очень мягкое и воздушное, а выпечка просто супер! и самое главное рецепт очень легкий!

Рузалия # 23:05 26.07.2015

А жарить можно?

> 
> **Анна Нечаева** # 06:26 27.07.2015
>
> Можно

Elena # 03:31 29.07.2015

тесто мне понравилось спасибо за рецепт

Ирина # 14:47 29.07.2015

Рецепт просто супер! Час назад попробовала. Времени долго возиться с тестом не было, а пирожков семья хотела. Подошло замечательно, но минут за тридцать. Пирожки получились отменными. Спасибо за рецепт!

Ната # 06:13 30.07.2015

Лучше с яйцами тесто получается и тоже , быстро!
пакетик (10-11г) сухих дрожжей
1,5 стакана теплого молока
4 (или 2) столовых ложки сахара
6 столовых ложек +3-4 стакана муки
2 яйца
щепотка соли
2/3 стакана (две трети стакана, или примерно 140 мл) подсолнечного масла

(из этого количества продуктов получается примерно 20 пирожков)Я думаю, здесь найдутся те, кто сухие дрожжи презрительно отвергает, поэтому специально для них сделаю оговорку. Вместо сухих можно взять 50 г свежих дрожжей. Процесс приготовления при этом увеличится всего лишь на 30 мин — пустяки для дрожжевого теста, правда? ;)

Сначала готовим опару (не пугайтесь, все элементарно). Для опары смешиваем дрожжи, молоко, сахар, 6 столовых ложек муки. Делаем так: молоко чуть подогреваем (до температуры «парного»), муку сахар и сухие дрожжи смешиваем в миске, потихоньку подливаем молоко и размешиваем, получится тесто без комочков, как жидкая сметана. Это и есть наша опара.

Если дрожжи свежие — разводим их в молоке, и добавляем все остальное, упомянутое в предыдущем абзаце.

Даем опаре постоять в теплом месте без сквозняков 15 минут (или 30 минут — для свежих дрожжей).

Время прошло, опара запенилась. Теперь остается замесить тесто. Я буду месить миксером. Но можно, конечно, и руками.

Но сначала взбиваем в отдельной посуде 2 яйца с щепоткой соли — не до стойкой пены, как для бисквита, например, а просто до светлой однородной массы. Добавляем яйца в опару, перемешиваем. Всыпаем 3 стакана муки, начинаем месить, постепенно добавляя растительное масло (2/3 стакана). Нужно замесить не крутое (не как на вареники!!), но упругое, не липнущее к рукам тесто, отстающее от стенок миски и сбитое в один ком, потребуется 5-6-7 минут работы миксером. Если месите вручную — доверьтесь ощущениям, тесто не должно липнуть к рукам.Три стакана муки тесто возьмет точно, четвертый — дополнительный, из него можно добавлять понемногу, если кажется, что нужно.

Тесто готово? Если оно со свежими дрожжами — накройте его и оставьте на доске на 15 мин. Если с сухими — можно сразу лепить пирожки и укладывать их на противень.

Здесь важен такой момент: стараемся больше не утяжелять тесто мукой. То есть, чуть-чуть

припылим мукой доску и руки, оно не должно липнуть (мы же хорошо его замесили :)) Или такой способ: смазываем стол и руки растительным маслом, и так лепим, тесто гарантированно не будет липнуть ни к рукам, ни к столу.

Итак, зажигаем духовку, пусть нагревается до 180-220 градусов, а противень с пирожками пусть пока постоит 20-30 минут в теплом месте. Когда пирожки подойдут и будут готовы к выпечке, смажем их сверху слегка взбитым яйцом — для красивого цвета. И — в духовку!

Кстати, это быстрое тесто для пирожков быстрое не только в приготовлении, оно и печется быстро, 20, 25, максимум 30 минут.

Надеюсь, вам не раз пригодится этот рецепт быстрого дрожжевого теста для пирожков ;)

Кстати, для булочек и больших пирогов оно тоже прекрасно подходит.

Екатерина # 15:25 31.07.2015

Тесто просто супер! Только соли и сахара чуть-чуть побольше добавила,да и продукты удвоила,что б больше теста было.Поднялось ооочень хорошо,сделала и пиццу большую и пирожки (штук 12 получилось) и небольшой хлеб. Спасибо что выставили этот рецепт!:)

Гость # 17:28 31.07.2015

Спасибо Анна за такой замечательный рецепт. Попробовала, получились чудесные пирожки, прямо пальчики оближешь... И тесто само очень вкусное! Все мои были в восторге!

гриша # 08:50 1.08.2015

напрямую зависит от качества и свежести дрожей

Дарья # 20:34 1.08.2015

Отличный рецепт! Сделала по рецепту 1 раз, все получилось! Но осталась начинка. Сделала 2ой раз-тоже замечательно!!! Сырое тесто понравилось даже дочке) готовые тоже оценили! Буду пользоваться рецептом в дальнейшем. Спасибо большое!!!!
PS сама к сожалению не ем мучное, оценить не могу вкусовые качества. Но все домочадцы не пробовали еще. Будут отзывы, напишу еще! :)

Наталья # 07:12 2.08.2015

тесто изумительное!спасибо !делаю теперь постоянно!

Елена # 12:59 5.08.2015

Тесто шикарное!!!!Спасибо огромное за рецепт!

Мария # 14:22 8.08.2015

Спасибо вам за такой лёгкий и очень вкусный рецепт теста.Я делала сосиски в тесте,просто обьеденье))Буду использовать его всегда.

Екатерина # 19:05 8.08.2015

Автор права, это наверное самый лучший рецепт быстрого дрожжевого теста! Обалденный результат! Больше экспериментировать не буду, Стану использовать только этот. Спасибо.

Елена # 16:59 9.08.2015

Присоединяюсь к положительным отзывам написанным выше, это тесто находка, спасибо, тащюсь

Элька # 08:55 12.08.2015

Тесто и правда хорошее)))
Добавлю коммент с дополнениями для начинающих может кому и поможет)))
Впервые услышала этот рецепт от тети и добавлю пару секретов которые узнала от свекрови итак прежде чем делать тесто прогреваем кухню и закрываем окна двери в общем все откуда может дуть чтобы тесто не сдулось)) жарко конечно но терпимо и в процессе готовки стараемся окна не открывать.
второе это вода или молоко оно должно быть температуры тела так чтобы палец засунуть и практически ее не ощущать и наконец это тесто как и любое дрожжевое не любит много муки и больших стараний то есть как только увидели что тесто стало отлипать от рук перестаем его месить и добавлять муки и оставляем его))) пирог получился на ура))

Зинаида # 14:11 12.08.2015

Первый раз имела дело с дрожжевым тестом,(очень боялась, что не получится ничего) удивительно, но у меня все получилось!!!! Очень хороший рецепт. Большое спасибо!!!

наталья # 21:16 13.08.2015

Анна, рецепт просто фантастический!!! Огромное вам спасибо. Я очень редко пеку и с дрожжевым тестом всегда были проблемы - получалось очень сухое и жесткое. Никогда не писала комментарии, но здесь решила поблагодарить. Я второй раз готовлю по вашему рецепту и второй раз получается. После первого я потеряла рецепт и вот снова нашла ваш сайт. Еще раз огромное спасибо - тесто просто супер.

Гость # 04:21 15.08.2015

Тесто чудо, мягкое вкусное.

Татьяна # 03:37 17.08.2015

Спасибо большое за рецепт! Впервые получилось лёгкое, воздушное тесто!! А главное быстро!

Светлана # 11:52 17.08.2015

Тесто замечательное. Делала рогалики, получилось очень вкусно. Спасибо за рецепт!)

Елена # 04:39 19.08.2015

Тесто поднялось очень быстро, получилось воздушное. Сделала рулет с маком - пока остывает, пишу слова благодарности: спасибо за рецепт!

Марина # 04:06 21.08.2015

готовила по вашему рецепту ,очень довольна осталась я и семья!пироги бесподобные !пекла в духовке и тоже получилось полтора противня !начинка была яйцо с капустой.в следующий раз буду пробовать другие начинки .тесто нежное и мягкое получилось

Гость # 13:03 21.08.2015

Отличное тесто!

Людмила # 13:04 21.08.2015

Тесто великолепное!!!!! Пирожки получились божественные! Спасибо вам!

Айгуль # 08:47 22.08.2015

Аня, тесто просто шикарное! Огромное спасибо за рецептик!

татьяна # 08:26 23.08.2015

Решила тоже попробрвать испечь на этом тесте.только хотела спросить а можно добавить масло которое пахнеть?

> **Анна Нечаева** # 08:34 23.08.2015
>
> Можете

> **инна мертенс** # 11:40 13.12.2015
>
> Может,рецепт и хороший....Только замесила тесто...Написано: приблиз.2,5 стакана муки....Тесто жидкое прежидкое с таким количеством муки...Это же сколько нужно добавить муки еще,чтобы оне не липло к рукам?И в то же время советуют не утежелять его мукой...Как понимать сей рекомендаций?

Светлана # 20:25 23.08.2015

Спасибо большое за рецепт теста от всей моей семьи! Делала в хлебопечке, и первый этап (правда, жидкость немного разлетается по х/п), и второй в режиме "перемешивание" 14 минут. Муки ушло два стакана. Вымешивала дважды, потому что с первого раза немного липло, а муки добавлять не хотелось, чтобы не утяжелять тесто. Поднялось быстро. Получился (как и указано в рецепте) один противень больших круглых булочек без начинки. Очень вкусно!

Валентина # 15:34 25.08.2015

Спасибо большое,за рецепт!!!!! Очень много рецептов пробовала,т.к. наша семья любители пирожков) очень вкусные пирожки получились,теперь только этот рецепт буду применять. Быстро и вкуснятина!!!!!!!!!!

Лидия # 06:50 26.08.2015

Здравствуйте! Захотела первый раз в жизни приготовить тесто сама (раньше покупала).Ввела в поиске дрожжевое тесто, и вот первая запись привлекла мое внимание..Все написано очень понятно, плюс очень здорово что есть фото, и как что и с чем смешивать(по этапам).Делала пирог закрытый(с картошкой грибами и сыром)..Тесто поднялось быстро и хорошо.Пирог получился вкусным и пропеченым. А сейчас вот решила попробовать сделать пирожки.. Замесила тесто, сижу жду..Спасибо большое автору за рецепт теста...Понравился еще рецепт Растигаев с мясом))

> **ольга** # 01:10 28.08.2015
>
> Аналогичная ситуация - испекла закрытый пирог с рыбой и картошкой. Все супер получилось. Сижу любуюсь и облизываюсь!!! Резать жалко -дождусь своих . Пусть тоже полюбуются.

Лидия # 06:52 26.08.2015

Дорогой автор! А есть у вас рецепты с этим тестом по приготовлению пирожков?(также с пошаговыми этапами)..Спасибо.

Ольга # 16:36 26.08.2015

У меня не поднялось тесто((

> **Анна Нечаева** # 17:19 26.08.2015
>
> Очень жаль. Такое могло случиться либо из-за температуры жидкости (если холоднее, чем надо, то дрожжам не хватит сил для работы, а если горячая, то дрожжи умрут). Или дрожжи плохие

ольга # 01:07 28.08.2015

Не дружу с дрожжевым тестом , но постоянно пытаюсь! И в этот раз решила испытать судьбу -и О ЧУДО!!!!! ПОЛУЧИЛОСЬ!!!!! Спекла пирог с консервированной горбушей и картошкой. Получилось -супер!!! Спасибо за быстрый , экономный и надежный рецепт!!!
P. S. Рецептуре следовала строго.

Мари # 07:14 31.08.2015

А если у меня не сухие дрожжи, а обычные? Не получится?

> **Анна Нечаева** # 07:23 31.08.2015
>
> Да, не получится. Этот рецепт рассчитан именно на быстродействующие дрожжи.

Ирина # 15:27 31.08.2015

Большое спасибо!!! Еще никогда, я не готовила такие вкусные пироги!!!

Людмила. # 14:01 6.09.2015

Супер тесто.Спасибо за рецепт.Бесподобные пирожки и жареные,и в в духовке.Оставалось тесто,до утра лежало в холодильнике и свойства не утратило.Ещё раз спасибо.

Ольга # 22:14 6.09.2015

Спасибо хозяюшке! Обалденные пирожки /сегодня у меня с рыбой/ . Взяла на заметку. Готовиться быстро,вкусно. Домашние оценили.

Татьяна # 13:06 7.09.2015

вкусненько и просто

Марина # 10:32 8.09.2015

готовила дважды по этому рецепту,все как пологается...и боа раза разочарование((резина резиной.сначала думала дело в дрожжах,но,увы.куплю хлебопечку и,прощай подобия сдобы!

> **Гость** # 15:18 8.09.2015
>
> Муки много делаете

Ирина Сергеевна # 11:58 8.09.2015

Скажите пожалуйста подойдёт ли тесто для пиццы,и сколько по времени тогда печь при какой температуре, отзывов очень много не нашла может кто спрашивал.

> 
> **Анна Нечаева** # 12:14 8.09.2015
>
> Я обычно пеку пиццу при 230 градусах до румяной корочки, но она у меня тоненькая. если вы будете толстую пиццу печь, то пеките при 200 градусах до румяной корочки.

мамаша # 12:38 8.09.2015

Офигенное вкусное тесто!!!!! Спасибо!

мамаша # 15:17 8.09.2015

Тесто получилочт воздушное,мягкое, нежное. На самом деле главное не пересыпать муки. Сделала сегодня сразу на 3 порции и не пожалела. Часть на пиццу пошла. А остальное ы морозилку.

Даша # 14:43 11.09.2015

Очень вкусное,мягкое а главное быстрое в приготовлении тесто.Большое спасибо за рецептик)))

Аня # 05:33 15.09.2015

Это волшебство просто какое-то!! Спасибо большое за рецепт!! Наконец я поняла о каком тесте мне муж все время говорил))

вова # 13:06 16.09.2015

Мне этот рецепт очень помог, Спасибо.

Елена # 11:49 18.09.2015

хороший рецепт.простой и пироги вкусные.хотя меня смутило.что без яиц.

Елена # 17:38 20.09.2015

Большая благодарность автору. Тесто вышло хорошее.быстро.Пекла два крупных рулетка с маком и яблоками. Вкусно. Легко!""
Я больше не боюсь делать дрожжевое тесто.Спасибо

Оксана # 12:29 21.09.2015

Тесто супер...сделала пирожки в духовке с сырой картошкой...в восторге...

анастасия # 07:37 22.09.2015

Хорошо готовлю, но с выпечкой беда.Воспользовалась Вашимирецептом.....пирожки просто чудесные получились.Спасибо огромное. Еще бы научиться печ торты.

Гость # 07:26 23.09.2015

ни хрена не подымается....

Татьяна # 13:03 26.09.2015

Спасибо огромное за чудесный рецепт! Самым слабым местом у меня всегда было изготовление дрожжевого теста. Из за этого пирожками и булочками я своих домочадцев и не баловала в основном покупала готовое слоеное . Теперь я просто мастер дрожжевого теста. Пирожки вкуснячие , пушистые просто пальчики оближешь!!! Рекомендую всем! Все получается если строго следовать рецепту.

арина # 15:19 26.09.2015

Быстрое,экономичное,простое и вкусное тесто.
Спасибо!

Гость # 09:50 27.09.2015

Отличное тесто получвется!!!

ирина # 11:45 27.09.2015

А подскажите пожалуйста выпекать на пергаменте или просто на протвене?

> **Анна Нечаева** # 12:11 27.09.2015
>
> То, что представлено на этой странице - на пергаменте. На фото батон на пергаменте на котором выпекался. Рецепт расстегаев с мясом прикреплен к странице сразу после рецепта. Там тоже можно увидеть пергамент.

депи # 12:02 27.09.2015

Тесто бесподобное спосибо!

Галина # 15:23 27.09.2015

Спасибо, большое! Вчера пекла, надо было, что ни будь сделать быстро. Пятнадцать минут опара, минут 30 тесто. От рецепта не отступала, вот только муки взяло больше почти на стакан.Тесто получилось мягкое и нежное. Получилось ровно 2 противня пирожков. Еще раз спасибо!

Екатерина # 12:56 29.09.2015

Огромное Вам спасибо за рецепт! Никогда сама не делала дрожжевое тесто, и увидив Ваш рецепт решила рискнуть. Все очень быстро, а пирожки получились замечательные!!! Очень нежные и пышные! Еще раз спасибо!!!

Оксана # 05:53 3.10.2015

Отличный рецепт!!! Спасибо Вам огромное, что Вы поделились им!!! Тесто получилось великолепное!!!

Марина # 14:24 3.10.2015

Огромное спасибо за рецепт. Как и многие с дрожжевым тестом не дружу, но сегодня я на высоте. Булочки наивкуснейшие. Мягкие и воздушные. Спасибо от всего моего семейства

Анастасия # 12:49 4.10.2015

было скучно и я решила что нибудь испечь, дрожжевое тесто готовить не умела (мне 16) в интернете нашла этот рецепт... всё получилось прекрасно! даже мама у меня потом рецепт теста спросила) тесто получилось нежное и вкусное))) Спасибо автору))))

Валентина # 09:50 6.10.2015

Замечательное тесто, все отлично получается!

Елена # 13:15 9.10.2015

Спасибо! Тесто и пирожки получились отлично!!!

Valeriya # 14:13 10.10.2015

Самое вкусное тесто из моего опыта! Спасибо большое.

Анна С # 08:56 11.10.2015

Я не понимаю как люди "боятся" дружить с дрожжевым тестом? Я смотрю многие говорят "Я не разу не делала дрожжевое тесто, думала это мука и т.д." Боже, люди, по мне, дрожжевое тесто вообще прелесть, ни каких марок не чего. И кстати, рецепт хороший,очень, давно его нашла, лет 5 назад и пользуюсь. тесто подходит для всего, что в духовке что на сковородке

светик # 11:05 12.10.2015

сама никогда не делала дрожжевое тесто, всегда покупала готовое в магазине....наткнулась на ваш рецепт....теперь пеку чуть ли не каждый день....вот сегодня пиццу сделаю с этим тестом....всегда получается супер....заметила что с дрожжами саф-момент тесто получается нежнее....

Аннушка # 03:05 13.10.2015

Спасибо большое за рецепт! Ставила тесто в первый раз. Всё получилось отлично, только муки ушло больше, чем три стакана.

лена # 16:35 14.10.2015

Спасибо за рецепт ну очень нежное и вкусное тесто!!!

евгения # 08:27 17.10.2015

Тесто просто супер!Муки у меня тоже уходит больше,чем в рецепте,но тем не менее,тесто получается замечательное!!!!!!Спасибо автору за рецепт!!!

Виктория # 14:09 17.10.2015

Спасибо за рецепт! Делала сосиски в тесте, получились супер! Очень вкусное и простое тесто. Спасибо за рецепт.

Резеда # 09:00 19.10.2015

спасибо за рецепт!правда в первый раз тесто держала по 15 мин,как в рецепте.тесто получилось жестким.но я рискнула и в следующий раз держала побольше.сейчас у меня на первый этап приходится 20-30 минут,на второй этап - 30-50 мин.все зависит от того,насколько тепло для теста и конечно же от качества продуктов!тесто получается пышным и очень вкусным! делала уже не раз пироги сладкие,булочки,пончики и пирожки!все прям воздушное!спасибо автору!

Елена # 13:44 20.10.2015

место действительно классное,только не 15мин поднималось,а больше мин 30,пекла беляши ,всей семье понравилось,спасибо щза рецепт!

Юлия # 21:39 20.10.2015

1 раз фиаско, не поднялось и получились резиновые булки(((замесила второй раз....ЖДУ когда поднимется, но чую что и на этот раз не получится, все по рецепту, муж рядом контролирует...видимо не мое

> 
> **Анна Нечаева** # 07:13 21.10.2015
>
> Если тесто не поднялось, то возможно, вода была слишком горячей и дрожжи умерли, или вода наоборот была холодной и дрожжам не хватило сил для работы. Или дрожжи потеряли свои качества при неправильном хранении (в магазинах иногда так бывает), или у дрожжей вышел срок годности. Еще тесто могло не подняться из-за сквозняка или холода в доме. Не переживайте, у вас обязательно все получится)))

Жанар # 05:14 21.10.2015

тесто просто супер, пирожки и пирог удались на славу!

Наталья # 11:16 23.10.2015

Тесто супер!!! Пирожки с начинкой и булочки получиль очень нежными и вкусными.

Юлия # 09:55 24.10.2015

Тесто и правда быстрое! Удалось с первого раза! Воздушное, нежное. С ним приятно работать. Для пробы жарила простые лепёшки - муж с дочкой уплетали их с вишневым вареньем. Рецепт непременно в копилочку!! Спасибо за такое чудо!!!

xeda # 13:11 24.10.2015

У меня никогда не получалось дрожжевое тесто, а по этому рецепту получилось очень даже хорошее. Спасибо большое.

Гость # 14:30 25.10.2015

Соль воду и муку это тесто нельзя есть это тесто для поделок

> **Гость** # 10:51 26.10.2015
>
> Вообще-то там еще дрожжи и масло..

Марина # 10:50 26.10.2015

А я уже пробовала эти пирожки. Очень вкусные. Единственной, наверное. что нужно сделать - это чтобы они расстоялись, а не сразу в духовку... А так, мне понравилось

Екатерина # 17:15 27.10.2015

Простите...А что,яиц в тесто совсем не нужно или я не внимательно читала?

> 
> **Анна Нечаева** # 16:05 28.10.2015
>
> Да, яиц совсем не надо. Это обычное дрожжевое тесто, с яйцами оно уже будет сдобным

Серфина # 16:04 28.10.2015

Шикарнейшее тесто,слов нет

Зинуля # 12:06 29.10.2015

Подскажите, а беляши можно жарить на этом тесте?

Ирина # 13:03 30.10.2015

Хорошее тесто. Быстро поднимается. У меня получается 2 противня пирожков.

слава # 15:29 30.10.2015

совсем не получилось

> **Катя** # 07:43 4.11.2015
>
> все хорошо получается очень хорошее тесто вы просто что то не так сделали

слава # 15:50 30.10.2015

спасибо за рецепт. тока все продукты испортил

Светлана # 21:41 30.10.2015

Спасибо за рецепт. Я раньше по такому рецепту делала дрожжевое тесто, но потом переезд, то времени не хватало и рецепт был потерян и на бумажке и из памяти. Ваш рецепт это то,что я искала. Только в "своём" рецепте добавляла 1-2 ст.л. водки

Игорь # 09:43 31.10.2015

Спасибо ! ;)
я дебютант на пироговом поприще ;) но у меня все получилось на Ять !!! делал строго по указанной пропорции пироги с начинками и сладкие пирожки.
дети и гости размели в мгновение ока ;))))

Сегодня решил сделать больше - хочу из "опыта" добавить, что увеличение объема ингридиентов не пропорционально!

Если в 2 раза увеличить 1 этап - то :
дрожжи - 2 ст. ложки,
сахар - 5 ст.ложек,
мука - 9-10 ложек !!! (не 6) - иначе "тюря" не займется как следует.

и первый этап не 15 мин - а около получаса надо поставить.

Всем приятного аппетита ! ;)

Алина # 12:16 31.10.2015

Вот решила мужу , сосисочки в тесте приготовить, нашла ваш рецептик, приготовление простое и очень быстрое, вот только тесто поднимается в течении часа, спешить и сразу через 15 минут делать не всем советую, всё зависит от муки, воды, молока, дрожжей и тд. наверное даже соль и сахар значение имеет. Что бы подошло я подождала 45 минут, при жарке на сковороде тесто очень хорошо поднимается, с данной порции у меня получилось 13 вкуснейших сосисочек в тесте. Жарила на сковороде. Спасибо за рецепт)

Ольга # 14:31 31.10.2015

Мне нельзя молоко и яйца... решила посмотреть рецепт... первым был рецепт этого теста. Столько отзывов. ..пошла на кухню и я!!! Все получилось!! А пирожки вкуснющие! !! Мужу и сынишке понравилось!!! Моё первое дрожжевое тесто.. и такой успех

Марина # 14:34 31.10.2015

Спасибо за рецепт. Очень вкусный пирог получился. С удовольствием съели всей семьей. Теперь буду по нему постоянно готовить.

Альбина # 08:28 2.11.2015

Большое спасибо за рецепт. С дрожжевым тестом никогда не дружила, а тут с первого раза супер выпечка! !! Мои домашние в восторге!

Гость # 09:28 2.11.2015

Нашла сегодня ваш рецепт и сразу зделала долго поднималось получились вкусные в духовке пирожки ...но жареные нам не понравились.Спасибо за рецепт

Ольга # 11:25 2.11.2015

Спасибо, очень хороший рецепт. Первый раз делала, все получилось отлично, всем очень понравились пирожки с картошкой)))

Катя # 07:49 4.11.2015

Спасибо огромное за рецепт все очень хорошо получилось только муку я все же сыпала на глаз смотрела по консистенции теста все зависит от сорта и качества муки.Желаю всем удачной выпечки.Не смотрите на плохие коменты .Тесто действительно очень удачное и вкусное.

олеся # 13:47 4.11.2015

Супер.пеку не первый раз.все получается всегда вкусно

Галина # 18:44 4.11.2015

Давненько пользовалась таким рецептом,потом подзабыла..решила поискать в инете..и вот.. Спасибо ! Кто бы что не говорил -все отлично..и тесто, и пироги..)))

Альмира # 08:58 5.11.2015

Класс!!! Спасибочки за легхий рецептик. Сегодня же попоробую сделать.

гость # 19:35 6.11.2015

Спасибо за рецепт, напекла булочек с джемом, супер вкусные получились, дети все съели, завтра с капустой пирожки сделаю)

Елена # 08:46 7.11.2015

Тесто не быстрое, но очень хорошее, особенно для жарки! Муки ушло больше, чем в рецепте. Рекомендую.

оля # 17:22 7.11.2015

я сделала

оля # 17:23 7.11.2015

и получилось ужастно фу фу фу фу

> **Виктор** # 14:09 8.11.2015
>
> Оленька, я уже третий раз, за последние пять, дней делаю тесто по этому рецепту. ДЕТИ В ВОСТОРГЕ, (у меня их трое, два пацана по 8 лет, и дочка 5 лет). Детей не обманешь. Случайно так получилось, уже извращался по разному с рецептом, брал самую дешевую муку, самые дешевые дрожжи, тесто всё равно подходит, и получается пышным и вкусным. Может что-то пропустили? Я ставлю опару на плиту, предварительно нагрев духовку, также подходит и тесто, получилось идеальное место. Может Ваше "фу фу фу" получилось не по вене рецепта?

Светлана # 05:04 8.11.2015

Никогда не дружила с тестом, но это получилось с первого раза! Очень вкусные получаются пироги)))) Тесто как пух! Спасибо автору, за рецепт!

Надежда # 19:26 9.11.2015

А можно это тесто сейчас сделать. А завтра в часа 3 только начать печь? Просто времени нету. Завтра делать а так хочеться по пробовать.

> **Анна Нечаева** # 19:39 9.11.2015
>
> Это быстрое дрожжевое тесто, так долго оно не простоит. Поищите более длительный рецепт

Алена # 20:29 12.11.2015

Вай - вай какой рецептик, я делала самсу с фаршем такая вкуснятина! АВТОРУ ОГРОМНОЕ СПАСИБО, а Аня вам СПАСИБО за то что нашли и разместили у себя этот рецепт))

Ольга # 14:44 14.11.2015

Тесто получилось просто супер. Спасибо за рецепт

Светлана # 16:34 15.11.2015

Автору огромный респект за рецепт, сделала все по инструкции и получился божественный пирог! Такое вкусное тесто у меня впервые в жизни получилось, лучше, чем магазинное в сто раз!!! Рукоплескаю автору рецепта!!! Спасибо вам, научили меня, теперь буду чаще готовить пирожки, оттачивать мастерство!)))

Наталья # 16:37 15.11.2015

Тесто хорошие, дела тесто впервые и все отлично получилось. рецепт проще не куда. Спасибо)

Ровка # 13:26 16.11.2015

Вообще впервые буду лично иметь дело с дрожжевым тестом, надеюсь все получится как нужно, ведь батоны я люблю с далекого детства.

LuckyRabbit # 06:36 17.11.2015

Большое спасибо! Делала тесто для пирога получилось много, еще и ватрушек налепила))) за завтраком смели все))) не люблю возиться сильно долго с готовкой, рецепт для меня идеальный))))

Айгуль # 10:07 18.11.2015

А можно ли добавлять ванилин для аромата, и можно ли его завораживает?

> **Анна Нечаева** # 10:15 18.11.2015
>
> Теоретически ванилин использовать можно, но я не рекомендую. Тесто замораживать можно.

Виктория # 11:39 18.11.2015

Здравствуйте, а как вы думаете, если пирожки жарить на масле, хорошо получиться???

> **Анна Нечаева** # 11:42 18.11.2015
>
> Добрый день! Из этого теста получаются хорошие жареные пирожки, обычно все отлично выходит.

Станислав # 12:35 20.11.2015

Тесто действительно простое и безотказное при условии качественных дрожжей, это было мое первое дрожжевое тесто, впервые проверил его три года назад и все получилось, а затем начались вариации с различными добавками и сдобой, теперь любая выпечка не проблема, и, главное - остатки теста можно заморозить и оно не погибает.

Станислав # 13:55 20.11.2015

И еще информация для начинающих, а может и др., для стабилизации температурного режима при выстаивании опары и теста я держу на кухне электрогрелку медицинскую, заранее включаю её и на нее ставлю кастрюлю с опарой или тестом. Таким образом нестабильность температуры исключается при поисках неудач и режим не требует контроля, да же при сквозняке на кухне.

Милия # 07:42 22.11.2015

Классное тесто получилось,воздушное,мягкое!!!спасибо за рецепт!!!

Надежда Биктимирова (Бродовских) # 16:07 22.11.2015

просто супер! дрожжи заменила на прессованные положила 25-30 гр., получилось 24 "колобка"))) спасибо!

user-84bdd # 18:50 24.11.2015

приготовила сегодня пирожки, и к моему великому изумлению - получились! а начинку сделала из яблок. теперь можно эксперементировать с яйцами, рисом или капустой, или с мясным фаршем. хотела фото закачать - в доказательство, но нет тут такой возможности. а еще подсмотрела разные ваши рецепты - теперь я буду тут частым гостем!

настя # 03:56 29.11.2015

Делала строго по рецепту, всё получилось замечательно, я испекла воздушный мягкий пирог с абрикосовым вареньем, сразу все съели)

Даша # 05:25 29.11.2015

Клёво все получилось!

Катя # 16:55 1.12.2015

Супер вкусное тесто,делала все строго по рецепту.Испекла пирожки с картошкой)))Домочадцам понравилось,спасибо.

Жансая # 09:05 2.12.2015

Большое спасибо за рецепт! Тесто получилось не обыкновенное!

Жансая # 10:40 2.12.2015

Можно с этого тесто приготовить пирожки с повидлом?

> **Анна Нечаева** # 10:48 2.12.2015
>
> Можно))

Гость # 10:50 2.12.2015

Спасибо

Алина # 10:06 3.12.2015

уже бегу на кухню со скалкой,мукой и дугими ингридиентами

Елена Д # 12:07 3.12.2015

Очень понравился рецепт.Быстрый.Начинку любую можно.Я делала с фаршем пирожки.Делала рулет.раскатала намазала майонезом.укроп насыпала и сыр длинными полосками.защипнула.чтоб не вытек сыр.(получается как в магазине беру батон провансаль).сделала из всего теста 16 колобков.раскатала колобок внутрь повидло ябдочное и защипнула вверх все края.В общем рецепт на все случаи жизни.Я на него подсела.Спасибо.

Ольга # 09:01 4.12.2015

Отличный рецепт, пирожки с картошкой, помпушки с чесноком сделала и пирожки с повидлом. Использовала быстрые дрожжи, которые сразу в муку можно сыпать.Спасибо за рецепт.

Ольга # 13:40 4.12.2015

Рецепт простой и удобный. Из ничего и пирожки готовы. Вкус зависит от начинки. Спасибо!

Елена # 15:50 5.12.2015

Спасибо! Первый раз в жизни делала дрожд.тесто и все получилось отлично! Но я масла добавила, и температуру уменьшила, итог; прекрасный пирог с капустой!

владимир # 15:24 6.12.2015

очень мягкое получилосьтесто,и очень вкусные были пирожки спасибо за рецепт.

Галина # 15:54 6.12.2015

Спасибо огромное за рецепт теста!!)))) Я пекла плюшки в духовке. В противень положила пергамент. Снимались отлично, вид обалденный , на вкус - очень хороши. С трудом сдерживаюсь, чтобы не напасть на них, -боюсь, начну толстеть)))).

Ден 430 # 13:11 8.12.2015

Спс большое за теста все супер

Елена # 04:56 9.12.2015

Спасибо, замечательный рецепт.

владимир # 16:02 9.12.2015

большое спасибо за рецепт!пирожки получились супер!

Майся # 16:43 9.12.2015

Спасибо огромное!!! Всё получилось .

Майся # 16:46 9.12.2015

Подскажите пожалуйста, а булочки с изюмом можно испечь из этого волшебного теста? Когда изюм класть ?

> 
> **Анна Нечаева** # 16:54 9.12.2015
>
> Можно и булочки с изюмом. Так как это тесто быстрое, то лучше положить изюм в конце в готовое тесто. Вмешать, разделать на булочки и дать немного подойти

Майся # 17:04 9.12.2015

Спасибо вам огроменноое!!! Спасибо, что так скоро ответили.

Юлия # 06:39 10.12.2015

Анна, большое спасибо за рецепт! Действительно быстро, легко, вкусно. А тесто получается таким нежным и воздушным! Пирог с грибами получился на ура! Еще раз спасибо...

Наталья # 09:34 10.12.2015

Божественно!)))))))))))))))))Самое вусное тесто! Мужу очень понравилось))))))) Спасибо))))))))))

Кристина # 14:39 10.12.2015

Мне очень тесто понравилось,,, готовлю в первый раз,,, спасибо за рецепт

Елена # 17:40 10.12.2015

Спасибо только прочитала и замесила тесто получилась отличное.А вот чем смазывать протвень?

> 
> **Анна Нечаева** # 17:57 10.12.2015
>
> Пожалуйста)) Растительным маслом!

Юлия # 18:47 11.12.2015

Очень суперский рецепт!спасибо!нежнейшее воздушное тесто)рецепт однозначно в закладки))

Елизавета. # 09:36 12.12.2015

15 минут прошло. Тесто не поднялось. Ещё ждать? Или выбросить?

> 
> **Анна Нечаева** # 10:32 12.12.2015
>
> Попробуйте еще подождать. Но скорее всего дрожжи не сработали, или сквозняк

Александр # 13:50 13.12.2015

Батон страшненький получился, могла бы и не фоткать)))

> **Марина** # 16:03 14.12.2015
>
> Выложите фото своих шедевров...
>
> **Светлана** # 18:31 26.12.2015
>
> Главное- чтоб свежий и вкусный))) зря Вы так... ведь для нас показала....

Марина # 16:02 14.12.2015

Просто великолепно. Я не мастерица печь пирожки и всегда знала, что до бабушкиных мне как до луны, а этот рецепт "сработал". Пирожки получились пышные, сдобные!!!!

Елена # 22:51 14.12.2015

Спасибо за рецепт. Делала почти по рецепту) Только добавила 1 яичко и на молоке. Нежное тесто) Тесто увеличилось в три раза, не преувеличиваю. Получилось 24 пирожка с ладонь)) Жаль,что нельзя с Вами результатами на ыото поделиться)))

Анастасия # 12:33 15.12.2015

Спасибо большое очень вкусно получилось. Делала первый раз)

Лянка-полянка # 20:39 15.12.2015

Для меня было проблемой напечь пирожки, сейчас мы с младшенькой "поставили на конвейер"...

Аня # 11:10 16.12.2015

Тесто получилось просто, супер. Я у мамы получилась анти-кулинар. А тут с первого раза получилось. Спасибо!

Алина # 11:14 16.12.2015

Спасибо за рецепт!пирожки получились найвуснейшие ,только мало(в следующий раз буду делать на две порции)

Мария # 13:33 17.12.2015

Интересный рецепт, надо попробовать, а с живыми дрожжами можно?

> **Анна Нечаева** # 13:53 17.12.2015
>
> Нет, этот рецепт рассчитан именно на быстродействующие сухие дрожжи.

Валентина # 17:22 17.12.2015

Почему то у меня клеклое тесто получилось.А почему, такое может быть?

> **Анна Нечаева** # 17:29 17.12.2015
>
> Скорее всего подвела мука. Или неправильная температура в духовке, или плохо ее разогрели.

Таня # 18:33 17.12.2015

Пекла первый раз по вашему рецепту,получились пирожки нежные,ОООчень вкусно!!!огромное СПАСИБО за рецепт.

тула # 14:51 18.12.2015

Да, все получается и из топора если делается с Душой. Спасибо.

павел # 09:38 20.12.2015

я поражаюсь над теми девами у которых не получается.даже у меня получается.Еще я делаю его много оно у меня в морозилке по 3 месяца лежит его достаеш размораживать оно снова поднимается суперский рецепт как раз для холостяка СПАСИБО АВТОРУ

Екатерина # 16:14 20.12.2015

Тесто хорошее, понравилось всей семье. Спасибо!

Мария # 13:49 21.12.2015

а что на противнь стелите? или просто смазать маслом?

> **Анна Нечаева** # 14:49 21.12.2015
>
> Противень я застилаю пергаментной бумагой. или просто смазываю растительным маслом
>
> > **Мария** # 14:57 21.12.2015
> >
> > только что спекла просто булочки, не могу оторваться, и домашним понравилось)) СПАСИБО

Светлана # 18:29 26.12.2015

Очень-очень хорошее быстрое действительно тесто - делала пирог с капустой и пирог с печенкой-картошкой - обалдеть!! а А вот для пирога с яблоками мне кажется нужно чуть другое тесто, послаще... по крайней мере , мне не понравилось.. За рецепт большое спасибо

Светлана # 10:50 27.12.2015

Спасибо вам большое.я с тестом на вы.но этот рецепт супер.легко и очень быстро.пампушки получились воздушные и волшебные)))))))))

Ольга # 12:59 27.12.2015

Здравствуйте! А если тесто замешивать на булочки...сахара сколько ложить? Спасибо)))))

Катрина # 15:56 28.12.2015

Обалденное тесто) дрожжевое первый раз так супер получилось! Спасибо большое за рецепт! Кстати один момент если ставить чашечку с водой в низ духовки у вас никогда ничего не подгорит))) это от моего мужа. Научил)))

ВИкуля # 16:32 28.12.2015

У меня почему-то не поднялось тесто, наверное дрожжи лежалые... но я все равно рискнула и нажарила с грибами. Все равно вкусно... ем. Голодная.

Олег # 11:14 31.12.2015

На сколько ставить надо в духовку ?

> 
> **Анна Нечаева** # 11:53 31.12.2015
>
> Время выпечки зависит от того, какого размера ваши изделия и на какой температуре вы их печете. Обычно ориентируются на цвет и пекут до золотистой корочки.

Альфия # 09:14 1.01.2016

Очень хороший рецепт! Просто супер. Спасибо большое.

Гость # 08:32 3.01.2016

Спасибо огромное за рецепт! Пирожки делаю не первый раз, но всегда из готового теста. У самой как то не получалось. А тут решила попробовать и не прогадала. Все как написано: и про время, и про об'ем, и про качество. Обязательно теперь только сама делать буду

светлана # 21:25 3.01.2016

Спасибо !!рецепт экономный и очень быстрый в приготовлении благодарна за рецепт ,я с дрожевым не дружу ,а сейчас балую мужа "дешиво и сердито

Галина # 12:31 5.01.2016

Выпекала 30 минут. Не плохое, но и не пышное. Буду пробовать другие рецепты.

людмила # 08:16 6.01.2016

Хорошее тесто. Делаю в хлебопечке. Все засыпаю, дрожжи сверху. Пол часа вымешивает и час поднимает!

Инна # 09:08 6.01.2016

Получились булочки с первого раза! Пышные и на второй день не упали! Только сильно соленые, я бы соли меньше положила, чем в рецепте, и градус выпекания ниже, а то начали пригорать, а до конца не пропеклись.

Ruxana # 20:34 6.01.2016

Огромнейшее спасибо за рецепт!!!! Пеку пироги и торты с детства и всегда старалась избегать дрожжевого теста, потому как это всегда долгий процесс. Но, Ваш рецепт - просто чудо! Быстро, экономно и беспроигрышно. Пирожки и пирог удались "на ура".
Не верьте никому, если говорят, что не получилось!

Юлия # 13:47 7.01.2016

Спасибо огромное за простой и доступный рецепт.
Получается всё очень вкусно. Шикарное тесто!

Светлана # 18:07 7.01.2016

спасибо огромное,очень мягкие получаются пирожки

Валентина # 05:40 8.01.2016

Огромное спасибо за рецепт, все получилось отлично!

guli # 08:10 8.01.2016

klas

Ксения # 17:10 8.01.2016

Тесто очень хорошее, благодарю за рецепт. Сахара добавила 5-6 ст ложек, так как хотела сладкие булочки и внутрь клала кусок сливочного масла и ч.л. сахара, получились вкусные булочки!



Людмила # 07:06 10.01.2016

Это что то!!! Никогда не "Дружила" с тестом...а тут))) Браво!!!

Евгения # 16:28 10.01.2016

Спасибо за рецепт. Очень вкусное тесто.

Екатерина # 07:35 11.01.2016

Супер)))) Тесто !!!!Спасибо!

Гость # 10:25 11.01.2016

Тесто очень очень, удачное!!!

Гость # 16:35 11.01.2016

Может и у духовке это тесто и хорошее, но для жарки пирогов совершенно не подходит . Из-за вашего рецептика моя семья осталась без пирогов. Спасибо))) И кто меня дернул поэксперементировать , сама не знаю. Но так бесполезно продукты я ниразу в жизни не переводила. Так что друзья думайте прежде чем делать. Успехов !!!

> **Ксения** # 04:04 12.01.2016
>
> Ну не знаю, что у вас не получилось, чуть выше мой комментарий с фото булдочек, вчера снова сделала тесто, правда попробовала но молоке, но молока дома было 200 мл, долила еще 100 теплой воды)) Делала пирожки с картошкой жареные и печеные с абрикосовым вареньем, на сковороде мне даже больше понравилось, вкусные пирожки с картошкой, а когда еще теплые и со сметаной.....
>
> 
>
> **евгения** # 17:28 23.11.2016
>
> тесто говно!!!!
>
> > **так-то** # 16:31 20.03.2017
> >
> > плохому танцору всегда что-то мешает.. ;)
>
> **Гость** # 06:42 17.05.2017
>
> Точно. Такая же ситуация. Дважды пробовала.

Лилия # 18:36 12.01.2016

Тесто получилось по этому рецепту отличное. Сделала пирог в духовке и нажарила пирожков с капустой. Близкие были в восторге и очень понравилось, что тесто не прилипает к рукам. Спасибо за рецепт!

Насиба # 23:12 12.01.2016

Спасибо за рецепт! Простой и тесто получается великолепным!

Марья Иванова # 05:29 13.01.2016

Я скачала фото этого теста но потом на компьютере появилас синий экран теперь сижу с телефона

olga000064@mail.ru # 09:16 13.01.2016

Тесто -супер,теперь делаю пирожки только из него.

Мария # 13:31 13.01.2016

Спасибо за рецепт! Получилось очень вкусно! Мне 12 лет, сидела одна дома. Получилось прекрасно, а главное очень быстро!

Екатерина # 09:36 14.01.2016

Вкусное, пышное тесто. Для меня хорошо, что очень простое. Пекла в духовке колобки, все отлично, но у меня бледные получились)))))) как у вас такой румянец получился?

> **Анна Нечаева** # 10:56 14.01.2016
>
> Рада, что вам понравилось тесто. В рецепте написано, что для румяной корочки нужно смазать яйцом. Обычно этого хватает. Ну а колобки лучше печь на 200 градусах.
>
> > **Елена** # 14:32 3.08.2016
> >
> > Ужасссс.Я в шоке!Мне за такие пироги стыдно перед мужем.Первый раз у меня такие ужастные пироги.
> >
> > > **Анна Нечаева** # 14:45 3.08.2016
> > >
> > > Печально. Я тоже в шоке, что элементарнейший рецепт у вас не получился. Почему пироги вышли ужасными? Вы напортачили с тестом, начинкой? Или может передержали в духовке?
> > >
> > > **Марина** # 18:22 20.03.2017
> > >
> > > Действительно ужасс!!!
> > > это ж каким нужно быть "кулинаром", чтобы при таком простом и продуманном рецепте вам стыдно было.

Наталья& # 12:04 14.01.2016

А кулебяка с рыбой все равно вкуснее !!!~

КОЛЯ # 15:00 15.01.2016

Тесто замесил будем ждать эфекто

Коля # 19:37 15.01.2016

Анна,спасибо большое! за рецепт сделал пирог с капустуй супер.Тесто палучилась мягкое долго не ждал за 30 минут паднелось.

ольга # 06:58 17.01.2016

Огромное спасибо за рецепт. Пирожки к завтраку поспевают сейчас в духовке. Уверена, будут ооочень вкусными

Валерия # 09:20 17.01.2016

огромное спасибо!

Ольга # 10:48 20.01.2016

Мужу понравилось!!! Спасибо:))

Оксана # 12:17 20.01.2016

скажите,а яиц точно не должно быть в рецепте?

> **Анна Нечаева** # 12:29 20.01.2016
>
> Да, в этом рецепте точно не должно быть яиц.

Любовь # 15:59 20.01.2016

Рецепт действительно очень хороший. Спасибо.

Гульнара # 17:40 20.01.2016

супер тесто просто пальчики оближешь

Елена # 20:09 20.01.2016

Тесто супер !!! Спасибо за рецепт !!!

Любовь # 09:42 21.01.2016

Я уже писала, что тесто супер. Однако все зависит от дрожжей. С Сафом получается лучше. Может у вас еще где завалялся рецептик вкусного бисквита без яиц и молока (готовить в постные дни).

> **Анна Нечаева** # 17:24 22.01.2016
>
> Основа бисквита - это яйца. Основа кексов - яйца и масло сливочное. Без яиц это уже другой вид теста. Для поста используйте дрожжевое тесто.

Рушана # 16:34 22.01.2016

А если оставитьприготовленное вечером тесто в холодилтнике до утра?

> **Анна Нечаева** # 17:23 22.01.2016
>
> Это быстрое дрожжевое тесто, к утру оно будет сильно вонять. Его можно заморозить. Но лучше возьмите нормальный рецепт теста, когда нужно много времени.

наталья # 20:01 22.01.2016

ТЕСТО ПРОСТО ЧУДО!!!!!!!!! СПАСИБО!!!!!!!!!

Аннушка # 06:30 23.01.2016

Первый раз в жизне сама сделала тесто для пирогов по вашему рецепту. Получилось 17 пирожков отменного качества. Мои были в восторге. Спасибо за рецепт. Просто и быстро.

Андрей # 13:18 23.01.2016

Спасибо! Раньше с тестом не имел ни какого опыта. Решил попробовать,Результат превзошёл себя! Пирожки с капустой получились супер! Жена обалдела, а внуки ели с удовольствием.

Натали. # 14:44 23.01.2016

Спасибо большое за рецепт. Получились отменные пирожки!

Настюша # 05:47 24.01.2016

Спасибо большое очень вкусный пирог получился!

ТАМАРА # 10:00 24.01.2016

АННА, ТЕСТО СУПЕР!!! СКАЗКА!!! ВСЕ ВРЕМЕНИ НЕ ХВАТАЕТ НА ЗАМЕС ТЕСТА ДЛИТЕЛЬНОГО ПОДХОДА.... А ЭТО ПРОСТО ХОЧЕТСЯ С НЕЙ РАБОТАТЬ!!!! ПИРОГИ - СКАЗКА! ПЕКЛА ПЛЮШКИ. А СЕГОДНЯ ПИРОЖКИ С МАРМЕЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ. ЛЮКС!!! СПАСИБО ЗА ТАКОЙ РЕЦЕПТ. ГЛАВНОЕ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНО, СОБЛЮДАТЬ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ И ... МУКА И ДРОЖЖИ ХОРОШИЕ. И ВСЕ . ВСЕМ УДАЧИ!!!

Татьяна # 17:50 24.01.2016

Спасибо огромное за рецепт!Вообще с тестом "дружу",но вечно времени не хватает,а теперь буду печь гораздо чаще.Семья у меня большая и все очень любят печёное,поэтому испекла сразу пирожки на 8 порций.получилось много.Но,думаю,долго не залежатся,так как тесто нежное,мягкое и очень вкусное.С таким тестом работать-просто удовольствие! Правда,перемешивала его 4 раза,каждый раз накрывая полотенцем минут на 10-15.СПАСИБО!

Светлана # 13:17 26.01.2016

Большое спасибо за рецепт!!!) Очень вкусное тесто получилось и осень быстро)

вика # 22:46 26.01.2016

тесто получилось, но на втором этапе подходило минут 40. я пекла булочки с повидлом в духовке. тесто поднялось ,пропеклось , но на мой взгляд это тесто не очень подходит для сладкой выпечки. вот для хлеба или для пирожков с несладкой начинкой - норм

Светлана Петрова # 09:25 27.01.2016

Тесто замечательное! Делала по рецепту,на тк не было простых сухих дрожжей сделала из быстрых(в пакетике)1/2 пакета на 7 рюмок(100 гр)с верхом муки...граненого стакана тоже не нашлось)))))) Спасибо!!!!!!!!!!!!!!!

Тали # 12:24 27.01.2016

Спасибо за рецепт. Рецепт очень понравился. Только что испекла. По этому рецепту получается 15 пирожков.

Татьяна # 14:10 27.01.2016

Все хорошо...но муки надо гораздо больше

свтлана # 16:44 28.01.2016

тесто замечательное,делаю не первый раз,даже в закладках стоит чтоб не потерять.Есть вопрос а если положить 3 ложки сахара и щипотку соли(может получится тсто на булочки

Любовь Ивановна # 13:40 30.01.2016

На 300 г молока или воды муки уйдет намного больше, чем 2,5 - 3 стакана1

> **ТАМАРА** # 20:47 30.01.2016
>
> Я ПЕКУ УЖЕ МНОГО РАЗ ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ И ТОЛЬКО 2 СТАКАНА МУКИ ПО 250 ГР. УХОДИТ. ТЕСТО ВОЗДУШНОЕ ПОЛУЧАЕТСЯ. ПРОСТО ЧУДО. ВСЕМ ОЧЕНЬ НРАВИТЬСЯ. ПЕКУ ВСЕ == ПИРОЖКИ С МАРМЕЛАДОМ, С ВАРЕНЬЕМ ПЕРСИКОВЫМ, ПЛЮШКИ, ПРОСТО БУЛОЧКИ МАЛЕНЬКИЕ С ЧЕСНОКОМ ПОТОМ ДЕЛАЮ, КОТЛЕТЫ В ТЕСТЕ. СУПЕР!!!ПРИДЕРЖИВАЙТЕСЬ СТРОГО ЭТОГО РЕЦЕПТА И ВСЕ!!!! Я ОЧЕНЬ ДОВОЛЬНА . ХОЧЕТСЯ И ХОЧЕТСЯ ПЕЧЬ!!! С ТЕСТОМ РАБОТАТЬ ПРОСТО НАСЛАЖДЕНЬЕ. ВСЕМ УДАЧИ.

Юлия # 10:11 31.01.2016

Скажите пожалуйста при какой температуре и СК? Выпекать?

> 
> **Анна Нечаева** # 10:30 31.01.2016
>
> Читайте рецепт, в нем все указано.

Зифа # 14:45 1.02.2016

Наконец-то нашла рецепт! Три дня назад наткнулась на этот рецепт и попробовала сделать и с первого раза на отлично! Вы писала для себя. Спасибо большое!!!

vikanet # 17:01 1.02.2016

Спасибо, огромное! Рецепт замечательный. Быстро, просто и получается отличное тесто.

Таня # 22:01 1.02.2016

Спасибо за рецепт!! У меня впервые получились пирожки -- супер-здорово, прямо как у бабушки -- я делала тесто без молока, очень просто оказалось сделать тесто, оно хорошо поднялось, и здорово с ним было работать, при выпечке оно пышное и лёгкое -- моим мальчикам очень понравилось!! Долго сомневалась, читала комментарии здесь -- счастлива, что решилась, теперь буду часто баловать свою семью пирожками, надеюсь!! И это, правда -- просто -- удивительно!!

лида # 13:46 2.02.2016

не у меня не получилось!

> **Анна Нечаева** # 13:48 2.02.2016
>
> что именно произошло? тесто могло не получится, если дрожжи просроченные или неправильно хранились. Или температура воды была не та.

ксюша # 13:48 2.02.2016

да потому что у тебя нет дрожей

Татьяна # 16:54 2.02.2016

Сделала ваше тесто,думала не получится,думала комменты купленные,но сделала из них сосиски в тесте,сфоткать не получилось -братва все съела-я думала -на 3 дня!!!Спасибо за рецепт большое!!!!

Виктория # 11:20 3.02.2016

Анечка,спасибо большое за рецепт:) Очень простой в приготовлении, пирожки с яйцом и лучком получились на Ура! Вы сломали все мои страшные представления о дрожжевом тесте!

Галина # 16:16 3.02.2016

Хоть и пеку часто, но решила попробовать этот рецепт. Получилось прекрасно, радует,что без молока,яиц. Мне понравилось! Дрожжей только многовато, обычно использую меньше, поэтому поднимается и быстро. Попробую чуть меньше

Альбина # 08:43 4.02.2016

Спасибо за рецепт) у меня все получилось) отменные пирожки вышли)

Екатерина # 16:35 5.02.2016

Спасибо за супер тесто!!!! С тестом, как и многие, не дружу.... Но это получилось сразу. На вкус шикарное, единственное что изменила-технологию ! Все ингредиенты сразу поместила в ёмкость,замешала и поставила в духовку (её перед замесом разогрела до 150 гр.) Я так делаю булочки. Вот только время поднятия точно не могу сказать- каждый раз по-разному (видимо от дрожжей зависит). В среднем 30-40 мин.

Екатерина # 19:04 5.02.2016

Духовку только не забудьте отключить!!!!! И ёмкость накрыть полотенцем.

Елена # 08:14 7.02.2016

Искала долго подходящий рецепт, где не получалось, где долго. В итоге решила попробовать Ваш, и теперь всегда пирожки пеку только по этому рецепту. Сколько делала тесто, всегда получалось. Пирожки очень вкусные, муж доволен)))

Татьяна # 10:58 7.02.2016

Спасибо за рецепт!)Быстро и вкусно!

Елена # 07:57 9.02.2016

Вчера приготовила тесто по вашему рецепту! Все получилось! Тесто очень нежное, пышное, мягкое!! Рецепт уже записала к себе в книжечку. Большое спасибо!!))

Гость # 17:11 11.02.2016

Тесто супер. Спасибо большое!

Гость # 22:09 11.02.2016

Спасибо за рецепт!!!)))Я никогда не делала дрожжевого теста!Получилось просто супер, я в шоке)))))Еще раз спасибо!!!)))

Юлия # 17:54 12.02.2016

Очень нравится рецепт))) только я еще майонеза иногда в тесто добовляю, получается и с сырыми дрожжами и с сухими.

Наталья # 12:42 14.02.2016

Отличное тесто, спасибо, Анна. Очень лёгкое и воздушное получается и быстро подходит. Использовала дрожжи Саф-момент. Для недовольных: вы не ругайте рецепт, лучше опишите проблему и как делали, потому что тут явно дело не в рецепте!

Наташа # 09:59 17.02.2016

Отличный рецепт, много раз им пользовалась, огромное спасибо!

Антон # 15:01 17.02.2016

Клаааасс спасибо

Наталия # 17:34 17.02.2016

Благодаря вашему рецепту я почувствовала себя шеф-поваром. Из этого теста у меня получились офигенные помпушки с чесноком. Они волшебные.))))

Людмила # 08:27 19.02.2016

Ой, видели бы вы мой щенячий восторг когда я сделала из вашего теста пирожки с яблоками! Это был мой второй опыт по приготовлению пирожков! Первый раз делала по рецепту "тесто как пух" на кефире! Этими пирожами можно было гвозди забивать! Жесткие и сухие! Из за того что оно получилось резиновым естественно не склеилось и все вытекло! Ну естественно я подумала что у меня руки из жопы растут! Но тут я поняла что не все потеряно))) близкие мои оценили мамины старания, а это самое главное))) спасибо большое за рецепт! Очень вкусное и мягкое тесто. Единственное что я не делала опару, сразу дрожжи положила! И тесто подходило где то час)))

меня звать володя # 10:34 19.02.2016

я некогда с тестом дело неимел но вот зашол на саит и увидел этот рецепт и решил попробовать супер рецепт да канечно надо все правильно сделать вот уже на третий рас супер даже жене понравилась я делаю вертуты со шкварками и вишневае варения супер спасибо вам всем кто занемаетса рецептоми и делятса с нами это супер

Татьяна♥ # 12:30 21.02.2016

Это тесто обалденное! Пирожки из него... ммммммм с руками съешь!!! Воздушное, мягкое, пушистое, пористое! Я из него и хлеб делала в мультиварке, уменьшив немного количество масла, поднялось аж в 2,5 раза (время для поднятия дала больше)
Супер! Рекомендую!

> **ввееннераа** # 04:11 22.02.2016
>
> Спасибо

Айка # 08:51 22.02.2016

Подскажите пожалуйста можно ли дрожжи заменить разрыхлителеи для теста? Кто-нибудь пробовал ? Заранее спасибо!

> **Анна Нечаева** # 08:55 22.02.2016
>
> Дрожжи нельзя заменить на разрыхлитель. Пожалуйста, включите голову.

Анюта # 18:15 22.02.2016

Тесто, действительно, не реально классное!!! Очень вкусное, нежное, мягкое, податливое, лепить из него одно удовольствие!!!!!! В основном жарю пирожки, даже после нескольких дней "лежки" остаются мягкими! Супруг в восторге, сказал обязательно оставить комментарий к данному рецепту и лайкнуть! Пользуюсь рецептом не первый раз, всегда на отлично, один раз перепутала и взяла из морозилки это тесто на чебуреки, муж визжал от восторга, сказал вкуснотища!!!! Огромнейшее спасибо автору!!! Раньше не особо хотелось с тестом возиться, теперь с удовольствием леплю различные пирожечки!!!

Альбина # 07:34 23.02.2016

Очень понравился рецепт. И тесто то,что надо получается,а главное просто .Спасибо.

Гость # 06:10 24.02.2016

Только поставила тесто надеюсь получится э,а то в последнее время ничего не получается из дрожжевого теста

Виктория # 14:19 25.02.2016

Спасибо огромное за рецепт,даже моя мама была в восторге от этого восхитительно теста!!! Готовлю уже второй раз!!
Восхитительно!!!!!С грудным ребенком готовлю!быстро и вкусно.

Вика # 14:31 26.02.2016

Спасибо огромное за рецепт, делала дрожжевое тесто впервые, получилось просто супер. Я даже нк ожидала, что так получится. Не знала что добавить молоко или воду, поэтому решила смешать пополам. Нежное, воздушное и оочень вкусное.Спасибо огромное за рецепт, делала дрожжевое тесто впервые, получилось просто супер. Я даже нк ожидала, что так получится. Не знала что добавить молоко или воду, поэтому решила смешать пополам. Нежное, воздушное и оочень вкусное.

Ольга # 09:35 27.02.2016

Замесили тесто с дочкой 10 мин.назад-уже поднялось отлично!!!Осталось попробовать на вкус!

user-a60ad # 07:26 28.02.2016

Вот правда лень было писать...НО...тесто супер вчера впервые в жизни завела его ,супер жарила сосиски в тесте и колобки делала на масле посыпала сахарной пудрой....сегодня напекла опять но в духовке тесто еще на пиццу хватило...спасибо огромное ....с ним хочется постоянно играться!!!очень вкусно сын доволен муж тоже заценил...

Надежда # 13:01 28.02.2016

Анна, огромное спасибо за такое удивительно-вкусное, удачное тесто. Оно просто превосходное. Так редко можно встретить в интернете рецепт, который написан до конца, без укрываних тонкостей или секретов. Я попробывала, сделала пирожки печеные, просто улет!!!

Гость # 15:19 28.02.2016

Спасибо огромное за рецепт!Тесто аж "пищит" при раскатке!У меня такое явление первый раз получилось!)))Плюшки получилось бесподобные!Ещё раз спасибо!!!

Светлана # 18:15 29.02.2016

Тесто супер!!!! Делала пирожки с луком и яйцом. вкусные получились! Спасибо автору!!!

Татьяна # 15:35 1.03.2016

Тесто просто супер!!!

Наталья # 19:20 1.03.2016

Спасибо огромное за рецепт. Быстро нажарила пирожков. Из этого количества получилось 17 больших пирожков. Тесто я нп катала а просто руками выдавливала шарик и разминала в лепешку. Делала 2 вида: с капустой и яйцо с зеленым луком. Хотела еще с картошкой, но так теста и не хватило)) поэтому картошка пока отправится в холодильник ждать своей участи. Пирожки оценил мой сыночек. Умял 4 штуки. Но сказал что для пирожков в тесто больше соли надо. Я к сожалению на диете и не могу даже попробовать эти вкусняшки ...

наталья # 19:35 1.03.2016



наталья # 19:37 1.03.2016

Урааааа! Наконец поняла как разместить фото))



> **Светлана** # 19:29 5.10.2016
>
> Здравствуйте. Не подскажете как фото сюда скинуть?

Надя # 10:39 2.03.2016

У меня тесто получилось с первого раза.Теперь делаю его всегда,очень быстрое и простое тесто,пробуйте не пожалеете!

наталья # 21:37 2.03.2016

Вот еще пару фото. Сегодня пирожки с картошкой.
На сковородочке



И уже часть готовая и часть ждет когда освободится сковородка...



У меня еще вопрос. У Вас такие булочки духовые с корочкой блестящие. Чем вы их смазываете?

> **Анна Нечаева** # 06:17 3.03.2016
>
> Шикарные пирожки! Духовые я смазываю просто возболтанным яйцом))
>
> > **наталья** # 17:04 3.03.2016
> >
> > Спасибо большое! Буду пробовать духовые на выходных испечь. У меня просто газовая духовка низ греет а верх плохо. Надеюсь получится.

Ильсеяр # 19:50 3.03.2016

Очень хороший рецепт! Спасибо!
Тесто поднялось в 2 раза, добавила 1 желток и чуть больше масла))) Очень вкусная, мягкая выпечка получилась)))

Ирина # 17:40 4.03.2016

ещё раз СПАСИБИЩЕ за рецепт, всем знакомым раздала, все пекут и вспоминают Вас добрым словом. А нет ли у Вас такого же замечательного рецепта на дрожжевые тонкие блины? Будем благодарны

> **Анна Нечаева** # 17:42 4.03.2016
>
> На здоровье! К сожалению, такого рецепта нет. Я еще ни разу не готовила дрожжевые блины. Может в этом году получится :)

Юлишна # 03:50 5.03.2016

Спасибо огромное за рецепт!!!! Я вообще не стряпуха, но с вашим рецептом чувствую себя шефом)))))) Уже два раза делала тесто и оба удачно. Больше никакого покупного теста! Спасибо еще раз!!!!!!!

марина # 16:08 5.03.2016

Не поняла в рецепте насчет масла. На втором этапе кладем 1/3 масла растительного, а когда остатки?

> **Анна Нечаева** # 16:12 5.03.2016
>
> Какие остатки вы имеете ввиду? Все указано четко и ясно. В рецепте написано 1/3 стакана масла, его и кладете, когда указано.
>
> **Катерина** # 10:17 16.09.2016
>
> 1/3 от стакана 250 гр, я наливала 80 гр масла, все получилось! Отличный рецепт! Спасибо!!!

неумейка # 14:24 6.03.2016

Спасибо, отличный пирог у меня получился. Спасибо за рецепт.

Крис # 21:39 6.03.2016

Впервые делала тесто дрожжевое. Раскатала, положила начинку, сверху еще слой. А вот, что ждать час пока поднимется - прочесть забыла, сразу в духовку поставила. Но даже в таком варианте все супер - мягкое, не сладкое и не пахнет дрожжами. В следующий раз еще дам постоять, так, наверное вообще пышный пирог выйдет. Спасибо автору!!

елена # 07:06 8.03.2016

Девчонки тесто супер,но если начинку будете делать капусту или картошку то побольше соли в тесто добавьте. А так шикарное тесто. Спасибо за рецепт

Мила # 11:21 8.03.2016

Я постоянно покупала для пирожков готовое тесто, а тут нашла рецепт такой. Пирожки испекла в духовке, все делала по рецепту. Спасибо автору!

Мила # 11:40 8.03.2016

Скажите, пожалуйста, а какого продукта положить побольше, чтобы и пирожков у меня получилось больше?

> **Анна Нечаева** # 11:46 8.03.2016
>
> Чтобы теста вышло в два раза больше, увеличиваете кол-во всех ингредиентов в два раза. Если в полтора, то увеличиваете в полтора и т.д.

> **Мила** # 15:31 8.03.2016
>
> Спасибо большое!

> **Валентина** # 18:28 16.03.2016
>
> А я просто жду подольше и тесто поднимается раза в три,даже в холодильнике продолжает расти.в результате одного замеса хватает на два захода примерно по два противня

Галина # 12:34 12.03.2016

Спасибо вам огромное. Боялась подходить к дрожжевому тесту,пекла всякие печеньки. Но с вашим рецептом чуствую себя почти проффессионалом. Пекла и сладкие и с мясной начинкой,всё классно и добавлять ничего лишнего к рецепту не нужно. Просто и доступно. Спасибо ещё раз от всей нашей семьи.

Ирина # 20:40 12.03.2016

Очень люблю готовить. Что касается этого рецепта не могла не написать комментарий. Тесто прекрасное. Пирожки отличные. рецепт занял заслуженное место в кулинарной книжке. Огромное спасибо за то, что не утаили, а поделились с людьми.

Оленька # 13:37 13.03.2016

Превосходно! Я сегодня первый раз в жизни самаостояпельно пекла пирожки (вообще никогда ни чего не пекла до этого) и воспользовалась вашим рецептом. Всё получилось замечательно! Тесто воздушное как облачко)) и вкусное. Думала, что из этого количества ингредиентов теста мало получится и поэтому фарша на пирожки приготовила не много, но теста получилось много! И теперь у меня пирожки не только с мясом, но ещё с грибами и повидлом)). Спасибо за отличный рецепт!!!

Крисс # 19:11 15.03.2016

Спасибо за рецепт:-) мои первые пирожки и такие вкусные:-):-)

Валентина # 18:25 16.03.2016

Обалденный рецепт!у меня духовка сломалась,попробовала печь в мультиварке:получилась ромашка лучше чем в магазине продают,муж ее проглотил сразу,а пирожки на сковороде жарю и сладкие,и с огурцами-уходят влет!муж теперь регулярно пирожки требует)))))))спасибо Вам огромное!

Екатерина # 06:13 17.03.2016

Классное тесто, воздушное! Девушки, используйте только что открытые дрожи! Дрожжи остаются свежими только 2 дня после вскрытия пачки. А так же очень удобно замесить тесто вечером и на ночь разложить по пакетикам и в холодильник, тесто прекрасно поднимается! Очень удобно.

Наталья # 20:49 17.03.2016

Хочу в очередной раз сказать вам спасибо! Наконец испекла булочки. Положила во внутрь масло сливочное кусочек и сахар ложечку. Смазала булочки яйцом. Первую партию проглотили не успела даже фотоаппарат взять))) вот второй заход на фото. На вид конечно не очень. Я не заморачивалась просто залепила сверху. Проблему с духовкой, которая не пропекает верх и сжигает низ, решила противнем с солью. Результатом осталась очень довольна. В следующий раз позабочусь и о красоте.



> **Светлана** # 19:55 29.04.2016
>
> поподробнее о "противне с солью"
>
> **Ольга** # 14:35 10.11.2016
>
> Нет пышности,а булочки должны быть пышными.
>
> > **Анна Нечаева** # 14:49 10.11.2016
> >
> > Это могло случиться либо потому что дрожжи не сработали или сработали плохо (возможно жидкость была холодной или наоборот слишком теплой или были просрочены (например, хранились неправильно в магазине), либо муки было много и тесто получилось слишком крутым.

Ольга # 07:57 19.03.2016

Спасибо большое за рецепт, моей семье очень понравилась

танюшка # 10:29 19.03.2016

Спасибо за очень простое и вкусное тесто.

Елизавета # 18:13 20.03.2016

Тесто супер!!! Делала из ржаной и кукурузной муки, пирожки получились то, что надо. Тесто само по себе очень вкусное, воздушное=)

Ольга # 19:20 21.03.2016

Шикарное тесто,нежнейшее ,вкусное... Спасибочки)

Олеся # 04:25 22.03.2016

Тесто просто оболденное, спасибо за рецепт, делала из него булочки а сверху чеснок ложила тертый, порожает вкусом всех на повал, всем нравится и семье и друзьям!!!!!!

Гость # 10:06 22.03.2016

Этот рецепт самое худшее что я видел! Все сделал правильно, но когда дошло до муки я высыпал 750 грамм, в итоге "тесто "продолжает прилипать ко всему и вдобавок разваливается на отдельные куски. Не знаю на какой помойке вы нарыли ЭТО.

> **Алёна** # 12:09 29.03.2016
>
> Если вы не в курсе, то качество муки очень важно при выпечке. Взяла как-то муку, решила сделать блины, на 1 литр молока высыпала почти 2 кг.муки и всё равно осталрсь жидким. Я такого никогда не видела раньше, хотя готовлю лет 25 уже и рецепт проверенный. А так грубо обращаться к человеку, который не пожалел времени и поделился хорошим, подробным рецептом, просто верх невоспитанности и вас никак не красит.

Наська # 16:47 23.03.2016

Тесто волшебное. От всей души спасибо! А у кого не получается значит что то не правильно делаете. Муку надо сыпать сколько тесто возьмет. Когда будет как на фото значит хватит.

ирина # 17:02 24.03.2016

офигеное тесто

Рита# # 08:24 26.03.2016

Поставила тесто по вашему рецепту, единственное показалось мало, если увеличить пропорции, то дрожжи тоже увеличивать? Или кроме дрожжей все остальное?

> **Анна Нечаева** # 14:25 26.03.2016
>
> все увеличивайте пропорционально. Если в два раза больше теста надо, то все ингредиенты тут тоже увеличиваете в два раза

Марина # 09:20 26.03.2016

Мне 49 лет,это важно,никогда не бралась за дрожжевое тесто,потому как ,для меня это сравни триллеру,вчера ребёноп попросил пирожки,открыла интернет ,слава тебе господь,и вам Анна получилось нечто необыкновенное красивое вкусное,нет слов.Спасибо огромное

Светлана # 14:36 26.03.2016

Всё зависит от дрожжей. Если пачка была открыта, то её лучше выбросить. И в следующий раз покупать маленькую пачку, чтоб использовать за один раз. Рецепт простой и лёгкий. Готовила вообще первый раз в своей жизни дрожжевое тесто и всё получилось. Спасибо автору!!!

Белла # 15:22 28.03.2016

без яиц тесто что ли???

> **Анна Нечаева** # 15:26 28.03.2016
>
> Что вы так удивляетесь. Классический рецепт дрожжевого теста без яиц и сливочного масла. С яйцами и маслом тесто называется сдобным. Это быстрый вариант классического теста.

Алёна # 12:03 29.03.2016

Отличное тесто, быстро подходит, хорошо встаёт, а вкус просто отличныф. Пирожки жарила, духовка сломана, но вкус теста ничуть от этого не пострадал. колличество увеличила в двое (спасибо, что предупредили) на моих троглотитиков не хватило бы...у меня 2 сына и муж)))) Жаль, что фото в коментах нельзя оставлять, для тех, кто винит не собственные ошибки и качество продуктов, а сам рецепт. Купим духовку и прощай талия (да и фиг с ней)))))

Катя # 17:23 30.03.2016

Спасибо Вам огромное за этот рецепт, я много перепробовала рецептов, но всегда огорчалась и понимала что выпечка-это не мое!!! А с этим рецептом(на воде) приготовила пирожки с капустой и сосиски в тесте, на сковороде! Все смели!!! а на следующий день из такого же теста, просто сахара и соли побольше добавила, приготовила пирог с вишневым вареньем и изюмом (на молоке только), опять же вышло очень вкусно!!!

Екатерина # 11:44 31.03.2016

Спасибо огромное, всегда думала что с дрожжевым тестом не дружок, оказывается с классным рецептом все может получится. Для начала попробовала в виде хлеба, теперь понимаю что можно смело эксперементировать

Юля # 18:23 1.04.2016

Огромное спасибо!!! Тесто просто супер!!! Пирожки с картошкой пекла в духовке, очень вкусные получились. Девочки всем советую этот рецепт.

Эльмира # 11:32 3.04.2016

всегда делаю тесто только по этому рецепту.очень легко и быстро,а главное вкусно!!!!

Татьяна # 16:00 4.04.2016

Тесто- класс!!!!!!!!!!

> **Майя** # 12:13 5.04.2016
>
> Вы без яиц делали?

Майя # 12:12 5.04.2016

А яиц не надо?

> 
> **Анна Нечаева** # 13:21 5.04.2016
>
> Не надо. Это не сдобное дрожжевое тесто, яйца в него не идут.

Дарья # 13:27 6.04.2016

Прикольно

Tanomi # 15:50 7.04.2016

Подобие этого рецепта. Только тесто сладкое делала и живые дрожжи, пекла булочки более 20 лет , можно как начинку кубик шоколода, долька мандарина в меду и детям в школу на завтрак, все в восторге.

Полина # 13:39 8.04.2016

Ох! замечательный рецепт! сохраняю к себе! теперь только так тесто для пирогов делать буду! пироги просто чудесные получились!) вся семья в восторге)

Ирина # 05:24 9.04.2016

Первый раз делала такое тесто- все легко. Только муки положила побольше, т.к. липло к рукам. Получилось 2 противня ватрушек. Первый нормальный, а второй забыла обмазать яйцом- достала уже румяные и обмазала-так они перезапеклись.
Хотела сфоткать сразу и забыла, вспомнила на следующее утро.
А фото не вставляется.

> **Анна Нечаева** # 19:34 2.05.2017
>
> К сожалению, фото вставить в комментарии пока нельзя. Но ими можно поделиться в группе сайте в любой из социальных сетей.

Анна # 03:21 10.04.2016

здравствуйте!!!) а можно ли это тесто использовать для жарки?

> **Анна Нечаева** # 07:34 10.04.2016
>
> Здравствуйте! Можно))

Денис # 12:25 12.04.2016

Спасибо за рецепт все вкусно а главное быстро получилось за 2 часа 31 порожок испёк! классно)))все в восторге

Денис # 12:26 12.04.2016

как фотку выложить

> **Анна Нечаева** # 12:45 12.04.2016
>
> фотку выложить пока нельзя. только если в соц.сетях (ссылки на них спрва)

Юлия # 20:07 12.04.2016

Огромное спасибо за этот рецепт!!!Я вообще рукожоп, НИКОГДА не получалось тесто,а уметь печь пироги хотелось! И вот свершилось чудо!!! Не только получилось,но и просто получилось классно!!! Муж с сыном в восторге!СПАСИБО БОЛЬШОЕ!!!

Сабина # 05:36 14.04.2016

Первый раз делала пирожки с сосисками, второй раз плюшки! Тесто обалденное))) а самое главное быстрое)))

Наталья # 05:44 14.04.2016

Спасибо большое за рецепт!!! Тесто просто отличное получилось, дети и муж довольны!

Марина # 12:44 17.04.2016

Спасибо огромное за рецепт! Впервые попробовала завести дрожжевое тесто и результат просто изумительный!

> **Баяраа из Монголии.** # 09:25 20.04.2016
>
> Спасибо за хорошую рецепт. Отличный рецепт Я домхозайка живу в Уланбаторе. Я монголка
>
> > **Наталья Владимировна** # 16:29 20.04.2016
> >
> > Бесподобное тесто! Очень вкусное!

Гость # 19:26 20.04.2016

Добрый вечер)тесто просто замечательное)пекла и сладкие пирожки, пирожки с картошкой, грибами,просто батон! Большое спасибо!хотелось бы спросить,кто нибудь пек из такого теста куличи? Спасьбо заранее за ответ)

> 
> **Анна Нечаева** # 19:35 20.04.2016
>
> Добрый)) Думаю, что куличи из него получатся. Но традиционно куличи пекут из сдобного теста, т.е. дрожжевого теста с добавлением яиц, молока, сливочного масла. Все же куличи подавали на большой праздник после самого длинного поста. На сайте есть рецепт куличей по старинному рецепту, довольно простой. Я вам советую печь все же классические куличи)))
>
> > **Гость** # 05:50 21.04.2016
> >
> > Большое спасибо за ответ)

Анастасия # 09:42 22.04.2016

обалденное тесто! пирожки за вечер вся семья слупила!)))))))

Елена # 11:36 22.04.2016

Делала по этому рецепту,пироги получились просто отменные,очень очень вкусные,спасибо за рецепт

Люда # 09:36 24.04.2016

Мне тесто понравилось делаю пирожки с луком и яйцом спасибо за рицепт

Юлия # 14:19 25.04.2016

Очень классное тесто! Спасибо большое! Вопрос. Кто-нибудь делал или делает из этого теста кулич? И поднимется ли оно, если добавить в него изюм, курагу и т.д.

> **людмила** # 17:56 25.04.2016
>
> первыи этап это элементарная опара....

Юлия # 14:20 25.04.2016

Простите))) ответ выше нашла. Попробую сделать кулич, потом отпишусь)))

людмила # 17:59 25.04.2016

этои опарои издавна пользовались и пользуются повара общепита....)))))))))).....мне лет пятнадцать назад подсазала этот способ быстрого приготовления дрожжевого теста подруга у которои мама работала поваром....отличное тесто получается....пуховое

Тато # 10:30 27.04.2016

Спасибо большое за рецепт, вкуснее не ела, уже 4 человека попросили рецепт моих пирожков))

RiRi # 11:06 28.04.2016

Увидела Ваш рецепт- сейчас иду скорее готовить! Посмотрим, что получится, пока мое тесто только на 1ом этапе:D
Надеюсь,руки у меня из того места!

Зауреш # 06:18 29.04.2016

Хорошее тесто, Готовила несколько раз, поднимается великолепно. Я не очень "дружу" с дрожжевым. Редко, когда удается. Но по этому рецепту получилось с первого раза. Единственное, на мой взгляд мало соли, получалось пресное.Но это же можно исправить.

Лариса # 07:14 29.04.2016

Спасибо за рецепт! Дрожжевое тесто не делала очень давно! Как-будто в первый раз! И получилось просто шикарно! Добавлять на свой вкус можно и соль, и сахар, кто как любит и в зависимости от того, для чего тесто. Если для пирожков с несладкой начинкой, то можно больше соли. На сладкие пирожки или на булочки - можно послаще. Легко и довольно быстро! Еще раз спасибо!

хоз8 # 08:22 29.04.2016

все просто изумительно :-* :-* :-*

Алена # 04:29 4.05.2016

Тесто супер!..мои сыновья и муж, просто, балдеют от моей выпечки!.. Спасибо Вам за рецепт!!

Надежда # 15:27 7.05.2016

Тесто просто чудо! Спасибо! Это лучший рецепт

Джамиля # 20:37 8.05.2016

Тесто супер! !!! Получилось с первого раза, мужу очень понравилось Спасибо вам огромное за рецепт т))))

Маришка # 10:38 10.05.2016

Из всех быстрых рецептов дрожжевого теста,которых я перепробовала немало,этот самый удачный наверное. И быстро и легко,а результат просто бесподобный) воздушная выпечка получается что в духовке,что на сковороде) и получается это тесто всегда! А если у кого не получилось,ищите причину либо в дрожжах(скорей всего несвежих),либо вы эти дрожжи сварили,залив слишком горячей водой ;)
Автору спасибо огромное за то что поделилась рецептиком)
P.S. читала про комменты, кто то там жаловался что не покидает привкус подсолнечного масла в готовой выпечке... Думала может масло человек взял с запахом,поэтому так. На днях решила попробовать с таким же маслом,а не как обычно без запаха. Результат-такой же воздушно потрясающий,и никакого вкуса и запаха масла не было)

Александра # 12:26 10.05.2016

Спасибо, Вам огромное!))) Вот уже не один год не могу для себя подобрать рецепт теста. Сегодня случайно нашла Ваш! И всё получилось просто замечательно))) Пампушки готовы... Я так рада)))))) Теперь буду печь именно по нему!)))

Алёна # 13:15 11.05.2016

Автор,спасибо за рецепт,тесто воздушное и пирожки мягкие и вкусные,даже на второй день,муж доволен и благодарит тоже Вас)))

Наталья # 06:14 12.05.2016

Время от времени пользуюсь какими-то рецептами из инета,но никогда не оставляла комментариев,а тут захотелось.Тесто совершенно не хлопотное,ведет себя изумительно,просто восторг!Пирожки получились вкуснющие!!!))

Екатерина # 09:24 12.05.2016

Засунула в духовку. Минут 5-ть уже прошло. Что-то не ах как поднялось. Сколько не пеку все кирпичи получаю. Надеюсь в этот раз повезет)

ЮЛЯ # 07:21 13.05.2016

РАБОТАЕТ С ПЕРВЫХ МИНУТ СПАСИБО

Анна # 09:55 13.05.2016

Спасибоооооо

Лиана # 09:55 13.05.2016

Тесто отличное на вкус, делала уже много раз, НО вечно прилипает к рукам. Приходится использовать во много раз больше муки, но даже так оно липнет. Делаю точно по рецепту. Все перепробовала, не знаю, что делать. С липким тестом возиться трудно :(

Тоня # 03:39 14.05.2016

Спасибо! Первый раз у меня получилось дрожжевое тесто! Очень вкусное.

Марина # 10:56 14.05.2016

Сегодня снова пекла, тесто снова завела по этому рецепту. Подтверждают легко, быстро, вкусно!!! Решила,что беру себе навсегда!!!

Владислав # 02:06 15.05.2016

Делал дрожжевое тесто в первый раз и получилось изумительно!

Людмила # 09:13 15.05.2016

Пекла пирог в духовке .Картошка, лук,фарш.Все получилось , только не передерживать чтоб не подгорело и тесто и начинка супер!!!!

Анастасия # 10:04 15.05.2016

Я тоже делала дрожжевое тесто сама в первый раз, даже не ожидала,что получится на столько хорошо! обычно всегда ставила замешивать в хлебопечку,но теперь пеку только с этим тестом) получается быстро и вкусно. спасибо!

Ирина # 13:24 15.05.2016

Спасибо большое за рецепт, очень долго отнекивалась от дрожжей, но тут муж попросил напечь пирожков.... все получилось, пирожки всем понравились, мягкие, воздушные, мням, сегодня затею еще)))) тесто подошло очень хорошо, но минут за 30

Дарья # 12:48 18.05.2016

Спасибо большое за рецепт! Первый раз в жизни сама делала тесто!) Все делала по рецепту, дрожжи использовала пакетик Dr.Oetker, тесто прилипало к рукам, пришлось больше муки добавить, тесто прекрасно поднялось. Поставила в духовку на 180С, минут на 15 (пока они не подрумянились), в итоге, почему-то получилось очень твердое тесто, особенно , где "швы" из теста... Хочу понятЬ, что сделала не так, либо меньше их в духовке держать, либо меньше муки, но тогда тесто прилипает к пальцам... Что делать, хочу в следующий раз исправить ошибки. Спасибо заранее за ответ!

> **Анна Нечаева** # 17:35 18.05.2016
>
> Попробуйте сменить муку и посмотрите на дату изготовления. И еще попробуйте выпекать при 200 градусах до румяной корочки, а когда вынете из духовки, накройте чистым полотенцем, можно чуть влажным. Чуть остыв, они должны стать мягкими.
>
> > **Дарья** # 12:30 19.05.2016
> >
> > Спасибо большое! Я попробую!
> >
> > **Дарья** # 13:12 23.05.2016
> >
> > Сегодня сделала пирожки, учитывая прошлые ошибки! Оказалось, что нужно было пирожки влажным полотенцем накрыть после духовки, что касается количества муки и остальных ингредиентов, все оказалось верно. В этот раз, правда я делала в духовке 200 С минут 12. Спасибо огромное, пирожки вышли фантасические)) Мягкие, вкусные, сделала с грибной начинкой, яблочной и ватрушки! Ура!))

Татьяна # 20:16 19.05.2016

Всё делала строго по рецепту, тесто не подошло ни сразу, ни в духовке, получилось твердым и невкусным...жаль (

> 
> **Анна Нечаева** # 05:00 20.05.2016
>
> Если тесто не подошло совсем, значит не сработали дрожжи. Либо дело в самим дрожжах - старые или были нарушены условия хранения в магазине. Либо дело в температуре жидкости: если она была слишком теплой - дрожжи сварятся, а если холоднее, чем надо, то дрожжам просто не хватило сил для работы.
>
> Или банально дело в сквозняке, который для любого дрожжевого теста губителен.

наталья # 08:10 20.05.2016

Спасибо за рецепт ! Очень вкусное тесто.

Любовь # 14:58 20.05.2016

Два раза пекла пирожки по этому рецепту с разными начинками и плюшки. Очень понравилось тесто, делается легко и быстро. Большое спасибо за рецепт от меня и моей семьи!!!!!!!

Марийка # 17:17 21.05.2016

Тесто вышло очень нежным, лепится великолепно. Пирожки на вкус роскошны. СПАСИБО

Евгений # 20:44 21.05.2016

Спасибо Вам! Попробовал первый раз пироги в духовке - получились отличные. Рецепту следовал

Елена # 13:18 22.05.2016

Отличный рецепт))) пеку уже не первый раз, быстро и вкусно)))

Марина # 06:04 23.05.2016

Тесто просто СУПЕР!!! Получается очень быстро и тааак вкусно!!! Спасибо огромное за рецепт!!!

Ольга # 15:44 23.05.2016

Хороший рецепт теста! Спасибо!

Машуленька # 11:57 24.05.2016

Тесто ,ну очень классное..И для булочек сладких и для пирожков с черемшой у меня получилось как надо.. универсальное ..советую!!!

Гость # 07:19 26.05.2016

тесто удалось. очень вкусные пирожки получились. Большое спасибо за рецепт.

Мария # 09:22 28.05.2016

Спасибо! Готовила пирожки первый раз, получилось очень вкусно!
Делала с сыром, очень боялась, что форма неаккуратная, но в духовке пирожки приобрели "товарный" вид.

Djama # 09:42 31.05.2016

Добрый день! Спасибо за подробный рецепт! Приятно когда человек с пониманием относится к неопытным пользователям, и выкладывает такой адаптированный рецепт с конкретными изделиями, получившимися результатами!!
У меня вопрос, подскажите, начинку лучше подготовить(обжарить или проварить немного мясо и припустить лук) или можно спокойно класть сырую? В последнее время попадается лук, который плохо пропекается(

> **Анна Нечаева** # 11:32 31.05.2016
>
> Добрый! Спасибо :)
>
> Начинку лучше подготовить заранее. Сырое мясо в таких пирожках может не успеть приготовиться

Тата # 09:44 4.06.2016

Замечательнейшее тесто!Муж со свёкром сметают в момент всё,что я из него готовлю!Спасибо огромнейшее за рецепт!

Пери # 11:39 4.06.2016

Тесто просто идеальное! Спасибо огромное! Пирожки получились очень вкусные.

Ширин # 14:08 4.06.2016

Спасибо за рецепт , сейчас пробую , надеюсь все получится. :)

Пери # 16:38 4.06.2016

Для начинки я взяла фарш и картошку в сыром виде. Пирожки получились сочными! Спасибо еще раз!

Ирина # 08:15 5.06.2016

Спасибо большое за рецептик. Тесто очень вкусное. Мои мужички оценили)))

Алина # 15:43 5.06.2016

Присоединяюсь к благодарностям. Бабушка попросила напечь пышек, и я очень рада, что Ваш рецепт был первым в поисковике - время поджимало, дрожжевое тесто - терра инкогнита, в общем, как всегда. Получилось прекрасно - мы сделали пышки с начинкой и обжарили во фритюре, они волшебны. Никаких нареканий, проверяйте ингредиенты перед закладкой - чтобы ни мука, ни дрожжи не подвели, и не испортили впечатления от встречи с прекрасным)) - живое дрожжевое тесто, смешанное своими руками, и правда, прекраснейшая вещь))).

Анастасия # 13:51 6.06.2016

Спасибо за рецепт! У меня все получилось! Очень вкусно, теперь буду только вашим рецептом пользоваться!

Александа # 14:09 9.06.2016

Тесто очень хорошое ! Уже не первый раз его делою.просто и быстро !спасибо за рецепт

Яна # 14:35 9.06.2016

Спасибо за ваш рецепт!) Впервые делала дрожжевое тесто. Получились очень нежные и воздешные булочки. Заврта приедет мама, буду ее угощать) Тесто поднялось очень быстро буквально за полчаса и чуть не убежало из миски)) В общем всем совету данный рецепт получается замечательно))

ОКСАНА # 17:30 9.06.2016

ТЕСТО ПРОСТО СУПЕР!!!!

анастасия # 16:22 10.06.2016

Только этим рецептом и пользуюсь.тесто супер пышное и мягкое.спасибо!!!

Валерий # 06:37 13.06.2016

Спасибо. Готовлю внучке пирожки. Она пока спит.

Валерий # 07:46 13.06.2016

Девочки, спасибо большое. Готовлю для внучки пирожки. Надеюсь понравятся.

Ольга Антропова # 18:18 15.06.2016

Супер тесто. Настряпала и пирожков и булочек. Вся семья в восторге!!!

Наталья # 14:50 16.06.2016

Тесто получилось очень нежное, хорошо поднимается, правда у меня муки больше пошло 3-3,5 стакана! Огромное спасибо Вам!!!

Гость # 21:05 16.06.2016

Что такое?? У меня пироги не разгрызть, и поднялось и темп нормальная в духовке..... и муки не много... странно

> **Анна Нечаева** # 03:37 17.06.2016
>
> Какая у вас духовка? Такое чаще всего случается с газовыми. Еще причины почему такое может быть: дверца духовки не плотно прилегает, если газовая дело может спасти миска воды внизу. Такое может быть, если прыгает температура в духовке или выставляет ее ниже нужного. Иногда помогает, если вынуть пирожки из духовки готовые и накрыть их влажным полотенцем. Некоторые девочки только что вынутые пирожки смазывают сливочным маслом или молоком и накрывают просто чистым полотенцем. Или кладут в кастрюлю и накрывают крышку. Все это дает пирожкам возможность "пропариться".
>
> Попробуйте печь не на 180 (чаще всего так и делают, но пекари всегда пекут пирожки и булочки при высокой температуре), а на 200-230 градусах и только до золотистой корочки, не передерживая.
>
> А лучше проверьте духовку, продают недорогие термометры для духовок, которые показывают реальную температуру. Проблемы с нагреванием встречаются не только в газовых, но и в электрических духовках.
>
> Если пирожки получаются черствыми, то дело не в рецепте и в количестве муки, обычно проблема в самой духовке.
>
> **Анна Нечаева** # 03:41 17.06.2016
>
> Извините, но вы смазываете пирожки яйцом или смесью желтка и молока перед тем как отправить их в духовку? К сожалению, не все так делают (знаю такие случаи), а без этого они могут получиться как камень

Алла # 11:29 18.06.2016

Спасибо за рецепт!пеку постоянно,очень вкусно.

Любовь # 07:50 19.06.2016

Здравствуйте! Вчера изменила вашему рецепту и сильно пожалела об этом. Так как тесто не только изначально стало твердым как буханка хлеба, но впоследствии ожидаемо и не поднялось. До этого, готовила тесто по данному рецепту раза 3-4 и ни разу не попадала с ним впросак. Изначально оно у меня пошло.

валентина # 07:54 19.06.2016

очень вкусные пирожки, спасибо за рецепт.

Марина # 07:55 19.06.2016

Добрый день! Решила испробовать себя в кулинарии. Взяла в интернете первый попавшийся рецепт дрожжевого теста, оказалось очень удачно! Хорошее тесто!!! Немного сладковато на мой вкус для пирожков с капустой, а так просто замечательно!!! Спасибо за рецепт!!!

Г;алина # 04:03 20.06.2016

Спасибо! тесто супер!

Гость # 20:12 21.06.2016

А сколько примерно по времени печь в духовке пирожки?

> **Анна Нечаева** # 05:48 22.06.2016
>
> по времени по-разному, в зависимости от величины пирожков и толщины теста. Обычно пекут, ориентируясь не на время, а на цвет. Если корочка румяная, значит, готовы. При 200 градусах печь примерно 10 минут, при 180 примерно 15 минут

Наталья # 17:24 25.06.2016

Тесто супер! Очень понравился рецепт своей простотой, быстротой, не большим количеством и качеством. Спасибо огромное автору.

Оксана # 14:00 26.06.2016

Замесила тесто,жду 20 мин.потихоньку поднимается,надеюсь всё будет хорошо! Спасибо автору за рецепт.

Татьяна # 14:32 28.06.2016

Спасибо за рецепт. Все получилось. Первый раз делаю тесто на дрожжах. Записала рецептик. Теперь буду радовать своих пирожками и всякими вкусностями .

Айгуль # 13:38 30.06.2016

Спасибо! Отличное тесто! Однозначно в мою кулинарную книгу)))

таня # 00:35 1.07.2016

Какая опара из сухих дрожжей?! На пакете ясно написано - смешать с мукой. Все ингредиенты рецепта смешать и отправить в холодильник пока делаете начинку. Рецепт превосходный!

Оксана # 07:06 2.07.2016

Спасибо автору за рецепт! Тесто — просто находка: каждый раз, когда нужно быстро сообразить хлеб, булочки, пирожок, а времени не слишком много, всегда ищу этот рецепт в сети и каждый раз радуюсь, что нахожу моментально, готовлю быстро, а результат получается вкусным и красивым!

Анастасия # 07:12 3.07.2016

Поставила тесто впервые, получилось просто изумительно! Нежное, воздушное тесто, только подождала когда поднимется в 2-2.5 раза, и соли добавила чуть больше. Большая вам благодарность за рецепт! Буду по нему впредь готовить

Гость # 21:04 3.07.2016

Крутой рецепт!

Гость # 10:02 4.07.2016

спасибо за рецепт. Пирожки получаются мягкие,пышные . Готовила из этого теста и рулет,и пиццу,и хлеб . Теперь советую всем ваш рецепт,кто интересуется))))

Kleona # 17:34 5.07.2016

Самый лучший и простой рецепт! Такая вкуснятина впервые получилась. Спасибо!

Регина # 11:54 7.07.2016

Первый раз тоже делала дрожжевое тесто.Получились вкусные сосиски в тесте!Спасибо большое за рецепт!

Наталья # 14:20 7.07.2016

Тесто,супер!Благодарю за рецепт!

Людмила # 08:23 9.07.2016

Спасибо за рецепт. Делали пирожки в духовке в мячом. Дети в восторге!

> **Гость** # 08:24 9.07.2016
>
> А мясом

Asya # 01:05 14.07.2016

Капец,чайная ложка соли это перебор,я пересолила(

> **Екатерина** # 23:15 27.07.2016
>
> Положила чайную ложку и все норм, у вас наверно ложка большая)))

Любаша # 12:50 16.07.2016

Спасибо за рецепт, делала первый раз дрожжевое тесто и удачно выбрала именно Ваш рецепт, получились отличные пирожки с щавелем и оставшееся тесто пошло на пиццу и здесь всё отлично!

Ольга # 10:17 17.07.2016

'Аня, спасибо за рецепт! Тесто просто сказка, у меня певый раз получилось так быстро и вкусно слепить пирожки!

Эля # 14:23 18.07.2016

Спасибо за рецепт! То, что нужно!)

***Людмила** # 08:13 21.07.2016

Спасибо огромное за рецепт, тесто получилось изумительное.

Юлия # 15:42 24.07.2016

Спасибо! Рецепт потрясающий! Тесто обалденное получилось. Никогда такие сосиски в тесте не получались!

#Натулик # 13:41 25.07.2016

Отличный рецепт!!! Спасибо!!!
Тесто просто класс!!! Самые вкусные пирожки!!!
Делайте всё, как написано и будет вам счастье))) И главное в теплом молоке (воде) дрожжи растворять, ну и чтобы сами дрожжи были не старые. Делала из обычных быстродействующих САФ-МОМЕНТ, 1 пакетик дрожжей на 1 литр молока.
Всё получилось с первого раза. Хотя и пеку ооочень редко.

Алёна Премудрая # 07:50 26.07.2016

Это тесто может не получиться разве что у рукож*пых! Все гениально и просто!!! И минимум ингридиентов! Наверняка у кого не получилось запарили дрожжи в кипятке, а не в тёплой водичке(молоке)... Вот читать надо правильно уметь рецепты- это да! А отзывы писать можно и безграмотно, от этого тесто хуже не становиЦа- проверено!!!))) А для любителей орфографии и пунктуации анекдот в подарок: " Приходит филолог на работу , а у него синяк под глазом... Коллеги спрашивают откуда синяк? Тот объясняет- ехал в поезде с военным, а он мне историю рассказывал...говорит был у меня один х#й в роте...а я поправил его- ни в рОте, а во рту!.." Задумайтесь, умники, всегда ли умничать стоит... А в интернете все горазды!)))
Тесто изумительное- спасибо за рецепт! Приятного всем аппетита!

> **Gost`** # 18:40 10.10.2016
>
> полностью согласен:
> Это тесто может не получиться разве что у рукож*пых! Все гениально и просто!!! И минимум ингридиентов!
> тесто норм - беру в заметки :-)

Екатерина # 23:13 27.07.2016

Тесто супер, нажарила вчера пирожков с капустой, картошкой и с мясом. Муж в восторге, сегодня опять просит. Спасибо вам огромное за рецепт, это мое первое удачное тесто

Ирина # 18:52 29.07.2016

Спасибо огромное за рецепт. Делаю 2 ой раз! И пирог и пирожки получаются отличные

Инесса # 18:08 30.07.2016

Огромное спасибо за рецепт! Моя семья очень любит домашнюю вкуснятину. Пирожки на тесте по Вашему рецепту теперь прочно обосновались в списке самых любимых вкусняшек! Я и раньше пекла очень вкусные пироги, причём без определенного рецепта, как Бог на душу положет. Но только на приготовление теста уходило не менее трех часов. Теперь же на все действо, от приготовления опары до поедания первого пирожка (готовлю двойную порцию) уходит не более двух часов. Просто выручалочка! Всем нравится, что получается много начинки и мало теста и пирожки не теряют мягкости пока не исчезнет последний. Люди, попробуйте, вам понравится!!!

Елена # 07:26 1.08.2016

Спасибо большое! Очень быстро и очень вкусно! Теперь только так буду делать!

Мария # 07:02 2.08.2016

Прекрасное тесто!!! Второй день пеку пирожки в духовке. Вчера попроьовала сосиску в тесте все съели я успела только один пирожок пипробовать. Сегодня на две закладки зделала буду жарить с капустой и яйцо с луком советую всем рецепт простейший.

Кристина # 19:32 3.08.2016

Идеально тесто! Много перебробовала разного, но именно это бесподобное! Автор от всей души Вам спасибо))

Galina # 18:35 4.08.2016

Testo super,kak puh .Spasibo za recept.A te,kto pishet,4to ni4ego ne polu4ilosj,dejstviteljno,ruki iz odnogo mesta rastut.

mariya # 13:43 8.08.2016

ocen vkusnoe testo spasibo

Гость # 13:45 8.08.2016

ispekla tolko wto xorowo polucilos daje ne ojidala vkusno oceeeeeeeeen)

Гость # 13:46 8.08.2016

ya s vami soglasna galina testo kak puh

Лана # 18:38 8.08.2016

Здравствуйте, огромнейшее спасибище автору за рецепт! Тесто просто супер-пупер класс! Раньше я всегда стряпала традиционно,как мама научила, но решила изменить своим традициям и ни чуточку не пожалела, тесто прелесть, а пирожки, испеченные в духовочке просто нет слов, наивкуснейшие... никогда не думала, что может быть так просто, а главное быстро и очень вкусно! Еще раз спасибо за рецепт!

Виктори # 18:28 9.08.2016

Очень класнное тесто! Рецепт написан великолепно ясно и доступно!! У кого розползлось скажу так, не жалейте муки и вымешивайте, а не раз-два и бегом поставили, не ленитесь милые баришни!!!

Елена ЕФРЕМОВА # 10:37 10.08.2016

Анечка!!!!!!!ВЫ УМНИЦА!!!!!СПАСИБО!!!!!!!!!!!!!ПИРОЖКИ-ЧУДО!!!!ВСЕ СДЕЛАЛА ПО ВАШЕМУ РЕЦЕПТУ!!!!

Надежда # 15:58 10.08.2016

Сделала все как написано, спасибо, получилось вкусно! Пекла пиццу, объедение! Только муки получилось чуть больше, чем написано, почти три стакана граненых. Тесто мягкое и быстро поднялось.

Мария # 01:21 12.08.2016

первый раз готовила тесто в жизни по вашему рецепту. все очень просто. с вашими пропорциями вышел протвинь пирожкой. сейчас попробую увеличить пропорции. тесто тает во рту. спасибо за рецепт!

Анастасия # 13:15 14.08.2016

Действительно очень быстро. Только у меня муки в 2 раза больше ушло. Пирог получился мягким, воздушным. Съели быстро, даже сфотографировать не успела :)

Виктория # 19:26 16.08.2016

Очень очень вкусное! Спасибо за рецепт!

татьяна # 19:44 17.08.2016

спасибо за то что Вы чудесный человек и дарите своими рецептами радость удовольствие другим людям .Всех Вам благ и тесто великолепно,Спасибо,

Олеся # 19:39 18.08.2016

Спасибо большое! Я делала первый раз и получается супер вкусно

люда # 12:02 23.08.2016

Вместо сухих дрожжей можно свежие и сколько?

> 
> **Анна Нечаева** # 12:09 23.08.2016
>
> Этот рецепт рассчитан только на сухие быстродействующие дрожжи. Если хотите использовать свежие, поищите классический рецепт теста

Кристина # 15:01 23.08.2016

Обалденное тесто получается!!!!!!!!!!!!!!!!Спасибо Вам за рецепт.Всем советую!

Ирина # 11:19 24.08.2016

Спасибо!очень нежное,воздушное и вкусное тесто!

Диана Роза # 07:07 25.08.2016

Очень вкусное тесто. Получилось с первого раза, хотя раньше никогда его не готовила. Испекла пирог с шоколадом, пирожки с курицей, яйцом, абрикосами. Родителей угостила, сама с удовольствием ела. Рецепт простой и понятный, даже для меня. (Мне 11 лет).Спасибо вам огромное!

Mila # 11:46 25.08.2016

тесто супер

мила # 11:50 25.08.2016

работаю в детсаду, искала тесто быстрое и простое. справились отлично первые 15 мин разговаривали о хлебе, а девочка кричит, тесто убегает, налепили пирожков, пока спали все испеклось. пироги-обьеденье! с капустой

Лиана # 15:26 25.08.2016

Рецепт класс! Пирожки получились на ура!

Happyfox368 # 16:28 25.08.2016

Раньше делала тесто это,но без масла. Все время не получалось. Сделала по вашему рецепту,пирожки получились божественные. Мягкие и пышные)) спасибо большое)))

Валерий # 12:14 29.08.2016

Испекли с внучкой по этому рецепту пирожки.. Хоть получились неказистые, но зато с яблоками и клубникой.. Тесто приготовили быстро, гораздо больше времени ушло на выпечку.. Очень жаль, что нет возможности продемонстрировать фотографии наших пирожков... Спасибо..!!!!!

Юлия # 10:05 30.08.2016

Анна, а сколько по весу теста получается, чтоб знать сколько замешивать? Может увеличить пропорции придется

> **Анна Нечаева** # 11:04 30.08.2016
>
> Извините, я ни разу не взвешивала это тесто. Примерно на полтора противня изделий.

Арина # 14:04 30.08.2016

Тесто изумительное, очень мягкое. Я делала просто пончики, пирожки с повидлом и с сосисками. Мне ооооочень понравилось

Ирина # 14:29 31.08.2016

Замечательное тесто. Буду всегда им пользоваться. Детишки сказали зачетное.

Алексей # 15:21 3.09.2016

хороший рецепт, моим больше всего понравилось

Олеся # 01:53 8.09.2016

Тесто супер, получилось с первого раза, пышное. Стряпала беляши. Спасибо за рецепт)

Инна # 03:31 9.09.2016

Рецепт беру!! Тесто поднималось чуть дольше,но результат обрадовал.Пирожки получились "на -ура" с первого раза.Хотя с дрожжевым вообще не дружу.Спасибо))

Юлия # 18:21 9.09.2016

Спасибо, пеку очень мало, понравилось как получилось, тесто супер!!! Делала сосиски в тесте))

Светлана # 10:55 11.09.2016

давно хотела поблагодарить за такое чудное, быстрое тесто - только им им пользуюсь... .Спасибо

Александра # 11:01 13.09.2016

А если добавить туда яйцо, тесто будет подниматься? Вот у меня оно не поднимается совсем, хотя и в теплом месте стоит..

> 
> **Анна Нечаева** # 11:14 13.09.2016
>
> Яйцо никак не влияете на поднятие теста, за это дрожжи отвечают. Если тесто ув ас не поднимается, значит, либо дрожжи плохие (или хранились неправильно, либо вы напутали с температурой воды (молока), в которой разводили дрожжи. Я максимально подробно расписала все. Если вода была холоднее, то дрожжам не хватило сил, если слишком теплая, то они умерли, тогда тесто никак не поднимется, при всем вашем желании
>
> > **Александра** # 13:40 13.09.2016
> >
> > Анна, я извиняюсь, все получилось) Тесто поднялось, просто я нетерпеливая. Пирожки с картошкой и грибами удались на славу. А тесто вобще суппер. Спасибо вам за рецепт))

Человек из толпы # 16:56 13.09.2016

Очень клевое тесто. Делаю с ним пирожки и пиццу. Поднимается очень быстро и максимально простое в приготовлении

Марина # # 07:32 16.09.2016

Спасибо за замечательный рецепт,делается тесто быстро и вкусно,правда я переборщила с начинкой,было яблочное варенье,напекла целый противень а оставшиеся три пожарила и так и так очень вкусно.

Марина # 12:15 17.09.2016

Спасибо большое за рецепт! Он меня так выручает! Как говорится быстро и комфортно!

Эльвира # 15:39 20.09.2016

Спасибо за рецепт! Один раз попробовала и каждый раз ищу ссылку заново. Только ваш рецепт пришелся по вкусу:) теперь перенесла в свою кулинарную книжечку,чтоб не искать. Спасибо!

Юлия # 03:49 21.09.2016

В который раз убеждаюсь - с духовкой нужно приноровиться, да и дрожжи не всегда срабатывают. Кстати перешла на прессованные дрожии - результат намного лучше - меньше вероятность того что тесто не поднимется

Нина # 07:58 22.09.2016

Тесто отличное! Спасибо за рецепт. От дрожжей и муки оч. Многое зависит. Но разница только во времени. Время ,пока тесто поднимется,увеличивается мин на 15. И все. Пробывала и жарить,и печь,и батон. Подругу научила...та с выпечкой не дружила...а сейчас балует детей)) . Еще раз спасибо.

Гость # 08:09 23.09.2016

Спасибо за рецепт,тесто действительно вкусное. Я ч тестом вообще не дружу но тут действительно супер,делаю вторую партию так как с первой партии от пирожков не чего не осталось.

Светлана # 13:45 25.09.2016

Перечитала рецепт несколько раз.
Туда действительно не надо яйца добавлять или Вы забыли их вписать?
Спасибо за ответ.

> **Анна Нечаева** # 14:01 25.09.2016
>
> В это тесто яйца не идуты. оно было с яйцами или маслом сливочным, или и тем и другим, то оно называлось сдобным дрожжевым тестом. А у меня обычное, только быстрое

Лилия # 17:23 27.09.2016

Действительно муки больше 3 ст . уходит, иначе жидкое получается и липнет ко всему.

Ася # 08:53 28.09.2016

Редко пишу комментарии, но тут уж не удержалась, чтобы.... ПОБЛАГОДАРИТЬ Вас!!!! Тесто удивительное - быстрое, вкусное, пышное, в меру сладко-соленое! Решила побаловать мужа, он у меня на редкость привередлив к тесту...даже в пицце... а тут он прямо-таки расхваливал))) делала сосиски в тесте и пирог с жареным куриным фаршем.... из девяти ОГРОМНЫХ сосисочек за час осталось лишь четыре))) за пирог опасалась, что внутри будет "мокрым" и непропеченым... ничего подобного - удивительно вкусный, в меру сочный, с пропеченым, но не жестким низом!!! Делала двойную порцию - ушел 1 пакетик + 1/4 ч.ложки сухих дрожжей (самых дешевых), примерно 1,2кг муки, а одну из порций масла я заменила на растопленный маргарин! С такой порцией теста от опары до лепки я провозилась около часа.... находка для работающих!!!! СПАСИБО ВАМ ЕЩЕ РАЗ!

Екатеринка # 09:50 28.09.2016

Отличные пирожки мы постряпали с моей 3х летней доченькой. Очень вкусные, спасибо за рецепт

Ольга # 07:50 29.09.2016

спасибо за рецепт ! тесто просто прелесть)) пирожки отличные))))

Гость # 07:52 29.09.2016

пекли с дочкой,ей 4 годика. все мои были довольны такими пирожками. делали с щавелем и клубникой. СПАСИБО за рецепт!!!

кетка # 04:37 3.10.2016

первый раз в жизни пекла пирожки , и все получилось, спасибо вам огронмое

ОльгаР # 11:50 4.10.2016

Не раз пекла пирожки, пироги осетинские и даже из похожих ингредиентов, но такого шедевра не ожидала, Все просто и очень вкусно). Спасибо автору!

toti # 14:28 4.10.2016

Очень вкусные пирожки получились из этого теста!Я довольна!Всем советую!Нямка :Р

Татьяна # 09:00 5.10.2016

Спасибо!тесто очень понравилось!!! первый раз делала сама тесто и получилось просто шикарное!!!

денис # 09:03 5.10.2016

суууууууууууууууупеееееееер клёво буду готовить со своими друзьями

Светлана # 19:44 5.10.2016

Доброй ночи!Мне 29 лет до этого времени не любила делать тесто и никак не могла понять как наши бабушки так быстро делали тесто и пирожки всегда получались мягкими.Тут решила наконец -то научиться делать тесто, нашла ваш рецепт,что хочу сказать. Пеку месяца 3 всё подряд:пирожки, пироги,каравай и т.д.Хочу сказать вам ОГРОМНОЕ СПАСИБО за такой простой рецепт. Спасибо что делитесь опытом в кулинарии

Екатерина # 17:22 7.10.2016

Идеальное тесто!!!!Спасибо огромное!!!!

Ольга # 20:34 7.10.2016

Спасибо огромное за рецепт,тесто огонь!!! Пироги с капустой,с картофелем и грибами,и очень классный пирог с рыбой! Все получилось на Ура!!! Муж и ребёнок в восторге!!!)))

Светлана # 16:35 9.10.2016

Обалденный рецепт . Спасибо.

Галина # 17:26 9.10.2016

А мне не понравился результат. 2,5 стакана муки оказалось маловато, тесто получилось жидким, но оставила как в рецепте. Сначала все подошло и казалось все будет хорошо. Выложила на сковороду тесто, положила сверху яблоки, При выпекании тесто стало тяжелым и совсем не пыщным. В чем причина?

> **андре** # 06:21 17.10.2016
>
> Нужно было муки добавить до состояния теста чтобы к рукам не прилипало. У меня тоже по этому рецепту ушло почти 4 стакана муки, видимо перелил молока, на глаз мерил.

Валентина # 07:27 10.10.2016

Очень хороший рицепт теста моей симье очень нравиться чтобы я не приготовила.

Аленка # 09:37 11.10.2016

Спасибо! Заметила впервые. Сижу. Жду. Дальше отпишусь

Светлана # 15:46 11.10.2016

Тесто просто вау!!!Спасибо!

Юлия # 16:15 13.10.2016

Тесто супер!!! Не успела испечь пирожки, а их уже все растащила!!!

Нюша # 14:34 15.10.2016

Очень шикарные пирожки получились. Тесто просто живое.Спасибо огромное за рецепт!!!5

лекс # 06:26 17.10.2016

Да тесто действительно шикарное. Пеку пирожки в духовке получаются отменные особенно с печенью и сердцем свинным(покупаю готовый фарш). Только у меня муки всегда больше уходит, иногда 4 стакана, но я не отмеряю именно 250 мл воды или молока, лью в стакан на глаз и дрожжи развожу в кипяченой теплой воде, поэтому видимо и жидкости больше получается.

Галина # 16:13 18.10.2016

Ой, спасибки, вкусняшка получилась)))

Анести # 17:42 22.10.2016

Я, ПОВАР БЕЗ ДИПЛОМА.Так считают мои близкие.Всегда готовил тесто на пирожки и мучные изделия на молоке и жарил на масле,на сковороде.Пока горячие мягкие и вкусные но стоит им остыть уже не то.Сегодня попробовал Ваш рецепт .и доволен.Все получилось замечательно К сожалению я живу один и не кому оценить мой "талант",но думаю завтра приедут друзья и всё исчезнет в миг.Хочу отметить что.ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ НА МАСЛЕ ПОЛУЧАЮТСЯ ЖИРНЫМИ и не всем это нравится,а по вашему рецепту жир не чувствуется.СПАСИБО!!!

Гость # 12:57 23.10.2016

Спасибо , очень вкусные пирожки и тесто супер



Дар # 16:50 26.10.2016

Небеса! Впервые готовила пирожки на дрожжевом тесте, и по данному рецепту получилось невероятно. Тесто- пух и бархат в одном флаконе, да и вкуснота невозможная. Спасибо огромное за рецепт ♡

Виктория # 12:49 27.10.2016

Низкий Вам поклон. согласна с коментарие выше тесто как пух-лекое и обалденно вкусное.Вы молодец, хорошим нужно делится. ВСЕГО ХОРОШЕГО ВАМ.

любовь николаевна # 08:04 29.10.2016

Очень вкусно! Оценили все домашние!Делать надо строго по рецепту,пробовала прибавить температуру,что бы побыстрее--- подгорает.Спасибо!!!

Оля # 20:27 29.10.2016

Классное тесто советую всем зьделали за 14минут

Инна # 07:13 31.10.2016

Огромное спасибо за рецепт теста!!! Жарила пирожки с капусточкой, с картошечкой, пекла в духовке булочки с корицей. Вкуснятина!!! А может и беляши можно попробовать с этим тестом?

> **Анна Нечаева** # 09:59 31.10.2016
>
> Очень рада, что вам понравилось тесто) Думаю, белящи должны получится. В комментариях писали, что и беляши, и чебуреки, и вообще жареные пирожки получаются хорошо.

Мария # 15:44 31.10.2016

Спасибо огромное за рецепт!!! Никогда не любила дрожжевое тесто, в смысле, возиться с ним. А здесь и возиться то не приходится))) Теперь для меня выпечка- огромная радость. Пирожки и булочки с любой начинкой из этого теста - СУПЕР!!!!

Гвость # 13:29 1.11.2016

тесто как тесто, 4 года уже готовлю по этому рецепту с того момента как прочитал этот рецепт тут)))))))

Ольга # 10:29 3.11.2016

Спасибо огромное! Первый раз готовила мужу пирог с яблоком и все получилось, пальчики оближешь!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! Главное быстро и просто!

рукажоп # 12:44 4.11.2016

у меня тесто получилось, но не такое как на картинке... не знаю, вроде все делала по рецепту.... буду пробовать еще раз, надеюсь на третий раз получится подружиться

Ирина # 16:01 6.11.2016

Спасибо за рецепт. С дрожжжевым тестом вообще на вы, а по ваше у рецепту на 'Ура!!!' всё получилось!!!

Валерий # 10:56 7.11.2016

спасибо за рецепт теста,очень быстро и вкусно))

Анжела # 11:40 9.11.2016

Да тесто просто супер универсальное, подходит для многого.

Татьяна # 10:38 10.11.2016

Здравствуйте! Сегодня по вашему рецепту хотела сделать пирожки, но к сожалению тесто получилось жидковато, сделала пампушки, жду, посмотрим, что получиться. Наверное муки нужно побольше, а так тесто прикольное, быстро подошло.

> 
> **Анна Нечаева** # 12:13 10.11.2016
>
> Мука разная бывает и к, сожалению, иногда ее нужно больше. Потому я написала, что месить нужно до тех пор, пока тесто не перестанет приставать к рукам. Попробуйте в следующий раз положить муки чуть больше. Удачи вам)

Светлана # 13:10 10.11.2016

Подумаешь,Америку открыли.А как еще по другому можно сделать тесто?Рецепты все одинаковы,только ингридиенты меняются,где то больше сахара,а здесь дрожжей целая столовая ложка на такое малое количество муки.Здесь что угодно поднимется,только запах дрожжей останется.

Евгения # 08:19 11.11.2016

Анна, спасибо за подробные рецепты и Вашу работу. Нашла Ваш сайт около 2-х лет, пользуюсь(особенно данным рецептом теста) и всегда получается вкусно, раньше находила рецепты в интернете и не всегда получилось вкусно. СПАСИБО, благодарю Вас!

Гость # 11:28 13.11.2016

Я пекла пирожки их этого теста и все понравилось. Но вот сейчас у меня возник вопрос. Недавно начала делать хлеб и вот там норма дрожжей 1-1,5 ч.л. на полкило муки. У вас же столовая ложка. Вот думаю, а не много ли это. Может попробовать как добавляю в хлеб? Везде написано, что норма это 1,5ч.л. на 500грамм. А вы сами придумали столовую ложку?

Анна Нечаева # 11:56 13.11.2016

Рада, что вам понравилось тесто :)
Но отеты на ваши вопросы есть в тексте. Рецепт взят с форума у другой женщины, о чем я несколько раз упоминала.

По поводу количества дрожжей: норма дрожжей та, что вы написали, но этот рецепт "Быстрого дрожжевого теста" и количество дрожжей увеличено, чтобы ускорить процесс поднятия теста. Так как классическое дрожжевое тесто требует примерно 4 часа, а это всего полчаса.

Рецепты для хлеба тоже бывают разными. По технологии дрожжевому тесту этих самых дрожжей нужно совсем чуть-чуть, но времени для теста нужно много.

Кулинар # 12:17 13.11.2016

Спасибо за рецепт! Очень понравился!!!

Юлия # 11:50 15.11.2016

Спасибо за рецепт! Записала себе! Очень понравилось, будем по такому рецепту готовить еще!

Мадина # 12:50 17.11.2016

Спасибо за рецепт.тесто быстро поднялось.и все зависит от дрожжей.

Гость # 17:27 17.11.2016

Очень вкусно, пышно! Даже без ничего. Делала ромашку, смели за вечер

Гость # 15:40 19.11.2016

Спасибо за рецепт ! Решила оставить свой отзыв . Сегодня я и не собиралась ничего печь ,а тут муж внезапно мне объявляет ,что вечером уезжает на закрытие сезона футбольного матча или не знаю как правильно(да простят меня мужчины) а Краснодар. Я бегло ищу рецепт именно БЫСТРЫХ пирожков, потому как времени действительно пара часов... а с моим рецептом я не успеваю.... Муж спрашивает ,успею ли я, я УВЕРЕННО БРЯКАЮ ,ЧТО УСПЕЮ... Начала делать ,в результате получились пышные ,мягкие пирожки ,муж ,попробовав один ,в дорогу забрал ВСЕ ,хотя в еде еще тот привереда... Девочки ,не это ли лучшая похвала ? Буду печь только так теперь!!! Еще раз спасибо !!!!!

оле;чка # 08:10 23.11.2016

Меня раззадорили комментарии)))пошла печь - _ -

Маша # 22:18 19.11.2016

Испекла сосиски в этом тесте. Тестопышное, мягкое. Но этого количества муки было маловато. Добавлять я не рискнула - деревяшки кушать не хочется. Помучилась и слепила из очень мягкого, липнущего к рукам теста. Получилось хорошо. Спасибо за рецепт.

Клава # 06:49 23.11.2016

Не поднялось через 15 мин.Видимо дрожжи другие.

> **Анна Нечаева** # 07:07 23.11.2016
>
> Очень жаль. Возможно, дело и в дрожжах. А может в температуре жидкости, чуть холоднее - дрожжам сил не хватает, чуть горячее - умирают. Или сквозняк, из-за него тесто тоже не подходит.

Маша # 14:37 24.11.2016

Здравствуйте. В рецепте нет яиц. Что если их положить, тесто так же будет быстрым?

наталия # 08:00 25.11.2016

Тесто зависит от дрожжей и от муки.Если дрожжи и мука хорошие то и тесто получается отменно.Яйца в тесте замедляют брожение.

Елена # 17:44 27.11.2016

Тесто супер!!! Спасибо за рецепт.

Юлия # 11:33 29.11.2016

Спасибо, я все время считала что у меня для теста руки из жопы, а тут супер, все получилась!!! спасибо

олег федорович # 15:57 2.12.2016

1.после втоорого подьема тесто обминать с мукой,сколько муки примерно уйдет 2 после обминания сразу лепить пирожки,давать им расстояться?

> **Анна Нечаева** # 16:12 2.12.2016
>
> 1. В рецепте все расписано предельно просто. Как указано добавлять столько муки, сколько указано в рецепте. У меня ни разу больше 2,5 стаканов (как написано в рецепте) не уходило. Но некоторые кладут и три.
> 2. Можно сразу лепить. Я обычно даю расстояться минут 5, но иногда и сразу в печь ставлю.

Анна # 20:32 3.12.2016

Вот сегодня решила попробовать Ваш рецепт,...очень мне понравилась выпечка!!!Спасибо Вам!

> **Гость** # 20:37 3.12.2016
>
> жаль что то не могу добавить фото((

Татьяна # 08:49 4.12.2016

Спасибо за рецепт! Получилось очень хорошее тесто! Сделала тыквенный пирог и еще на несколько жаренных пирожков с тыквой осталось! Семья довольна! Тесто и правда подходит и для жарки и для выпечки!

Тома # 15:17 7.12.2016

Спасибо за рецепт,очень вкусные пирожки получились.

Валентина # 13:32 10.12.2016

А что,яиц вообще не надо?

> **Анна Нечаева** # 14:18 10.12.2016
>
> Это не сдобное тесто, поэтому ни яиц, ни масло не надо. Это обычное дрожжевое тесто, только ускоренное

Ира # 16:35 10.12.2016

здравствуйте.только вот испекла.супер,воздушное тесто.кстати в первый раз с дрожжами возилась.боялась.жаль продукты переводить,но.....получились клёвые пирожки с капустой,начинка закончилась.сделала две лепёшечки,супер,ммммммм
Спасибо!

Галина. # 18:57 10.12.2016

Добрый вечер !!! За рецепт, огромное спасибо!!!. Рецепт в самом деле хорош. Пекла и пирожки с капустой, в повидлом, с вишней свежей, и сосиски в тесте. и пиццу из этого теста делала , очень вкусно. Тесто долго не черствеет и нет тяжести на желудке.
Летом пеку редко, в основном в зимнее время. Всегда ищу этот рецепт с батоном ,в интернете.Если вдруг беру попробовать другой рецепт , то семья говорит сразу , что какое-то тесто наверное другое, предыдущее делать надо и нечего экспериментировать!!!! Рекомендую всем и начинающим и хозяйкам с опытом, главное легко , быстро и ОЧЕНЬ вкусно !!

Ирина # 14:17 13.12.2016

Спасибо за рецепт тесто получилось супер напекла пирожков с мясом быстро и вкусно.Теперь всегда буду печь по этому рецепту

Ирина # 14:20 13.12.2016

Жаль неполучаеться фото выложить

Софья # 08:33 14.12.2016

Тоже скажу спасибо! Огромное! Пеку из него и пиццу, и булочки, и сосиски в тесте жарю, а то просто чесночный хлеб. Выпечка не черствеет. Пойду сейчас ватрушки стряпать))

Мария # 14:51 16.12.2016

От рецепта в шоке,на 2 стакана муки столовая ложка дрожжей!!!!А на килограмм муки получается 4 ложки дрожжей положить?И чуть ли не стакан сахара! Да ведь мало того ,что это вредно,тесто будет с запахом дрожжей! Неужели никто не почувствовал,а все дико рады ,что наконец то тесто получилось на химических сухих дрожжах,главное подходит хорошо,а остальное не важно.Так вы тогда сыпаните 2 ложки дрожжей,оно у вас вообще удерет.Проработав поваром 20 лет,я просто в шоке от таких рецептов.

> **Илья** # 15:05 16.12.2016
>
> Иногда нужно не только копать отсюда и до обеда, но и пробовать что-то и учится чему-то новому. Вы бы стряхнули быль со своей короны, вышедшей из моды лет эдак 20 назад, и попробовали бы, а потом уже что-то конструктивное писали.
>
> 20 лет поваром? это вы значит в расцвет 90-х стали "профессионалом"? Помню, помню я то лихое время. Если весь ваш профессионализм из тех времен, то у меня для вас плохие новости.
>
> > **Светлана** # 08:58 28.12.2016
> >
> > А что вы против имеете ? 90 годы,80 годы,да у меня бабушка печет отлично,ее соседи просят всегда напечь что нибудь к торжеству.И печет не из сухих дрожжей,а как раньше пекли,живые дрожжи.Тот профессионализм настоящий,а сейчас всыпят химию,и радуются,все получилось.Какой дурной от вас отзыв,вы сами то знаете с какой стороны к тесту подойти,зачем на этот форум зашли.Или вы считаете себя проффессионалом 2000 ных.?Сейчас сплошь химия.И чему здесь новому научили? Как сделать дрожжевое тесто?

> **Ольга** # 09:20 28.12.2016
>
> У меня мама тоже печет,а в лихие 90 она работала тоже по этой специальности,так все у нее всегда спрашивают рецепты теста.Так ,что теперь она устарела и рецепты тоже? Какой вы глупенький.

Лариса # 13:41 17.12.2016

Не получилось ничего!

>  **Анна Нечаева** # 14:48 17.12.2016
>
> Очень жаль. Если вы напишете поподробнее, то вместе мы сможем выяснить причины неудачи.

Наталья # 17:40 19.12.2016

Огромное спасибо за рецепт теста,пирожки просто супер,очень вкусные!да и само тесто в первый раз было так легко с ним работать,мягкое,воздушное,поднимаетсяотлично(причем во время всей готовки)!!!!!от мужа и детей вам тоже благодарность!!!

Анастасия # 09:44 20.12.2016

Анечка, спасибо за такой рецептик, пирожки изумительные получаются, муж с дочкой за обе щеки улетают:):):)

Анастасия # 09:52 20.12.2016

Разместила бы еще фото, но что то не могу найти где и как:(

Ирина # 13:19 23.12.2016

Спасибо за рецепт!
У мен не очень получалось дрожжевое тесто - но с этим рецептом получилось с первого раза! Только тесто поднималось в течении 40 минут, но зато раза в 3-4 выросло!

Мария # 12:53 24.12.2016

Спасибо за рецепт. До недавнего времени пока я не увидела этот рецепт я покупала тесто в магазине. Теперь пользуясь только этим рецептом хотя пробовала много чего. Советую всем очень быстро и очень вкусно

Кристина # 19:46 25.12.2016

Отличное тесто...Приготовила пирожки с картошкой и капустой. С порции вышло 19 пирожков средней величины.. Я вообще с тестом не очень дружу..но это на удивление получилось просто супер. Все домашние оценили! Делала на воде, на молоке наверное еще вкуснее получится. В общем, буду так делать еще не раз)) Всем советую!!

гость # 07:51 29.12.2016

непонятно написанный рецепт, в первый раз готовлю, делал по инструкции, жахнул всё с первого этапа и со второго в кучу, а потом посмотрел, что по отдельности надо. Автору минус. Рецепт может и нормальный, но материал преподнесён хреново! начинающие сбиваются с толку.

> **Анна Нечаева** # 08:02 29.12.2016
>
> Не сочтите за труд, напишите, пожалуйста, как этот рецепт должен выглядеть, чтобы вам и вам подобным было понятно?
>
> **Гость** # 08:14 29.12.2016
>
> уха-ха-ха! автор комментария наверное не только первый раз готовит, но и читать-то только научился. Мама наверное за него комментарий писала, в 4 года очень тяжело до клавиатуры дотягиваться :D
>
> **Ольга** # 11:08 9.02.2017
>
> А читать сначала не пробовали?

Юлия # 10:14 6.01.2017

Спасибо за рецепт. Всегда делала тесто в хлебопечке,а тут не успевала и нашла Ваш рецепт! Пекла пирог с картофелем и мясом,ушёл на ура! Сегодня из него же испекла булочки с сахаром. Это просто необыкновенно для такого быстрого теста! Вся выпечка воздушная, мягкая,нежная, деток не отгонишь от противня! СПАСИБО!

Алина # 12:28 8.01.2017

А сколько выпекать и при какой температуре?

Анна Нечаева # 12:32 8.01.2017

Об этом написано в рецепте :(

Вот копирую вам из него: Изделия смазать взболтанным яйцом и выпекать при 180 градусах до красивой корочки. Но сейчас я все изделия из дрожжевого теста пеку при 200 градусах до красивой корочки, в среднем 10 минут.

Екатерина # 10:32 9.02.2017

Время выпечки зависит от начинки, к примеру если начинка уже готовая (тушеная капуста) то минут 12-15, если сырой фарш 20 минут. Главное не забыть оставить пирог на настойку в теплое место поставить минут на 10-15, чтобы он пышным был. Это я вам как пекарь говорю

Екатерина # 15:09 10.01.2017

Тесто супер,сама делаю уже какой раз...))и подруге дала этот рецепт,и она довольна...

Ника # 15:35 11.01.2017

Супер тесто! Самое лучшее! Дочь и муж просто в восторге!!!

Светлана # 21:27 11.01.2017

Первый раз пишу комментарий! Т.к. раньше, что не готовила по рецептам из интернета, такого восторга не испытывала никогда от полученного результата. Это просто супер! Язык можно проглотить! Никогда в жизни у меня не получалось такого мягкого и воздушного теста и такого вкусного! И особенно порадовало, что так просто и без всяких излишеств типа маргарина, яиц и т.д. Написан рецепт просто замечательно! Все понятно и полно! Вопросов нет! Теперь всегда буду его использовать!!! Живот полный, а вкус выпечки так и манит съесть еще пирожок! Спасибо!!!

Светлана # 21:44 11.01.2017

Вот удивлена, что изредка встречаются недовольные чем то комментарии.. На мой взгляд либо у людей руки растут совсем не из того места, либо все дело в дрожжах. Знаю, что старые дрожжи могут испортить любое тесто! Для того, чтобы понять какие попали дрожжи, нужно их сначала развести в теплом молоке с сахаром, и если они не начнут подниматься, то дальше можно не стараться и вылить все в раковину. И как раз, если по данному рецепту, на первой стадии у вас не поднялась масса из молока, сахара, дрожжей и трех столовых ложек муки через 15 -20 минут, то дальше тоже можно не стараться.. Значит дрожжи плохие и тесто тоже не поднимется. А если эта масса поднялась, а дальше выпечка не получилась - значит дело в ваших ручках, а не в рецепте и не в дрожжах...

Светлана # 22:00 11.01.2017

Да, и еще мука бывает плохая. Я беру только Макфу или другую в этой же ценовой категории. Из дешевой муки ничего хорошего не получится - проверено.

Лина # 18:36 12.01.2017

Здравствуйте, замечательный рецепт , спасибо Вам большое!!!!!! А можно с него пироги печь?????

> 
> **Анна Нечаева** # 05:55 13.01.2017
>
> Здравствуйте! Можно, конечнр

Гость # 09:21 14.01.2017

А яйцо добавлять не надо

> 
> **Анна Нечаева** # 11:13 14.01.2017
>
> Это не сдобное тесто, поэтому ни яйца, ни сливочное масло добавлять НЕ надо.

Светик # 13:13 14.01.2017

Супер рецепт! Пекла и пирожки, и закрытые пироги, и булочки с корицей и яблоками, рыбники, слойки. Все очень вкусно, разлетается моментально.

Ирина # 02:47 15.01.2017

очень, легкий и доступный рецепт, у меня получилось с первого раза.Домашние остались довольны.

Ирина # 17:47 15.01.2017

Тесто действительно изумительное!!! быстро делается... и легко.. спасибо большое!

Светлана # 17:16 16.01.2017

Спасибо за рецепт,пирожки получились вксуные и ароматные.

Елена # 15:19 19.01.2017

Говно херовое,а не тесто

Гость # 19:39 20.01.2017

Какой язык, такие и руки. Какие руки, такое и тесто у вас получилось

Ольга # 11:06 9.02.2017

Скорее всего, дело в хозяйке.

Ольга # 18:42 20.01.2017

Тесто готовила впервые,получилось нежное и мягкое,пирожки получились на первый вкус немного с хрустинкой,но в то же время мягкие,вкусно,спасибо))

Ольга # 18:44 20.01.2017

Только муки больше добавила-три стакана

Кристина # 20:00 20.01.2017

Никогда до этого не получалось печь! Сколько не пробовала. Но этот рецепт для меня просто находка! Спасибо Вам огромное! Пирожки получились с первого раза!!! И самое главное ещё и быстро!

татьяна # 17:18 21.01.2017

Присоединяюсь ко всем положительным комментариям!Тесто делается очень быстро,пирожки получились наивкуснейшими.Муки добавляла где-то 3,5 стакана,а то прилипало тесто к рукам сильно,остальное все по рецепту.Спасибо большое автору.Раньше покупала всегда готовое тесто,теперь только делаю сама:-)

Владимир # 20:42 23.01.2017

Долго думал что написать.
Я нет кулинар, но люблю как и все мужчины поесть.
Я очень долго просил жену приготовить мне пироги или пирожки и т.п.
Она на все это ответила всему свое время и закормила меня своими фирменными пельмени.
Я в восторге от пельмени но душа хотела.
И как то раз в разгар терки (скандал) недавно, Я сам попробовал приготовить.
После всего приготовления напрочь убрал жену от духовки.
У меня 2-е чадо. МУЖИКИ.
В разрез всего просят папа приготовь пирог или т.п., а вот маму просят пельмени.
Большое спасибо за рецепт. Я попробовал еще несколько, но Ваш самый супер.
С Уважением, семья ПИСАНЕЦ.

Ирина # 10:21 25.01.2017

Тесто супер, легко и быстро готовится, спасибо большое!!!

Лариса # 08:57 29.01.2017

Все получилось. Спасибо огромное

Анна # 13:35 29.01.2017

Тесто замечательное. Легкое,быстро подходит,вкус отличный. Пирожки получились и в духовке печеные,и на сковородке жареные. Единственное,на большую семью ингредиенты надо увеличивать на два.

кузнецова татьяна # 23:11 2.02.2017

Спасибо!

Александра # 19:40 3.02.2017

Спасибо Вам огромное за этот рецепт. Мои близкие в восторге. Всё делала как вы писали.

Катя # 18:14 4.02.2017

Огромное спасибо вместо пирожков сделала пирог супер тесто аж тает во рту

Ольга # 07:20 8.02.2017

А я что то не поняла. 300 мл воды? У меня тесто получилось как на блины. Пришлось еще муки добавлять стаканов 8. Что не так?

> **Анна Нечаева** # 07:40 8.02.2017
>
> Ой, как странно(8 стаканов муки на 300 мл воды это очень странно. Скорее всего дело в муке, такое редко, но случается. Обычно так бывает, когда срок годности у муки давно прошел или она очень плохого качества (из-за неправильного хранения зерна или если рано начали молоть зерно), тогда мука "плывет" и работать с ним сложно.
>
> Попробуйте поменять муку и уменьшить количество других ингредиентов вдвое.

Гость # 07:28 8.02.2017

Благодарю за рецепт,оценила вся семья.Я не очень умею печь и всегда выходило что то не то,а пирожки из этого теста как магазинные и сытненько и красиво вышло)

Гость # 05:52 9.02.2017

Отличное тесто, мягкое, хорошо тянется , пирог получился на ура)

Ольга # 11:04 9.02.2017

Просто волшебное тесто! Пробовала несколько рецептов, ничего особенного не получилось, бросила это дело. А с Вашим рецептом всё получилось просто сказочно! Огромное СПАСИБО!!!!

ирина # 06:22 10.02.2017

Я тоже хочу попробовать этот рецепт! Проблема в том что начиная лет так с 25 (пробуя все рецепты дрожевого теста) не могу найти рецепт теста, которое у меня бы поднялось и получилось! Дошло до смешного, что даже покупное готовое дрожевое тесто....у меня не получается, не поднимается! Вчера купила тесто дрожевое и пролежав в теплом месте не поднялось вообще! Испекла сосиски в тесто и получилось г.....но я не опускаю руки пробую сама делать и покупаю иногда!

> **ирина** # 06:31 10.02.2017
>
> Испеку тоже отпишусь!
>
> 
> **Анна Нечаева** # 06:51 10.02.2017
>
> Ой, как печально. Может у вас есть сквозняк? Небольшой сквознячок в теплом месте может сильно навредить тесту. Иногда, чтобы ускорить процесс поднятия, тесто ставят в духовку, разогретую градусов на 30-50 кажется (если не ошибаюсь).
>
> И правильно делаете, что не опускаете руки :) Надо пробовать дальше и выяснять причины. В этом рецепте если на первом этапе жидкость не будет мутной и не будет пенки, значит, дрожжи не сработали. Не надо тогда сыпать муку, вылейте жидкость и начните заново. Потому что если дрожжи не сработали, то тесто уже все равно не поднимется.
> Вода должна быть примерно температуры человеческого тела, 35-40 градусов. Если будет холоднее, то дрожжам не хватит сил работать, а если теплее, то дрожжи просто погибнут. Знаете как проверяют молоко для младенцев, когда его подогревают? Нужно капнуть на внутреннюю часть руки (ой, проблемы у меня с этим объяснением) или локоть. Туда, где нежное место. Вода должна быть теплой и не казаться прохладнее или теплее.

ирина # 10:25 10.02.2017

У меня в квартире нет сквозняков!☺все соблюдаю, сейчас стою колдую над тестом!

ирина # 10:28 10.02.2017

Пенка есть появилась! Посмотрю дальше что будет! Хочу булочек к завтраку!

> **Анна Нечаева** # 10:55 10.02.2017
>
> Ой, надеюсь все получится! Держу за вас кулачки)

ирина # 10:56 10.02.2017

Если честно что то не поднимается!

> **Надежда** # 08:31 20.06.2017
>
> У меня чета тоже не поднимается все делала по рецепту
>
> > **Анна Нечаева** # 09:14 20.06.2017
> >
> > Почему не поднимается дрожжевое тесто:
> > - температура воды, если она будет очень теплой, то бактерии погибнут, если вода будет холоднее, чем надо, то у бактерий не хватит сил для работы.
> > - так же дело может в самих дрожжах: старые или хранились неправильно. Открытую пачку, например, нужно хранить в холодильнике.
> > - дрожжевое тесто боится сквозняков и ему нужно оставлять в теплом месте. Я ставлю его в ванной у полотенцесушителя и закрываю дверь. Или летом на кухне, но при закрытом окне, если на улице ветер. Некоторые ставят в слабо нагретую (30-50 градусов) духовку.

ирина # 11:35 10.02.2017

Тесто поставила в тепло, подожду до утра! Посмотрю что будет! А сюда как нибудь можно выложить фото?!

> **Анна Нечаева** # 11:50 10.02.2017
>
> До утра? Вы что, оно к утру ведь забродит. Это рецепт быстрого теста, оно уже через полчаса должно быть готово. Часами его выстаивать нельзя.
>
> Может с мукой что-то не то? Если пенка была, теплое место было, сквозняков не было, то тесто не могло не подняться хотя бы за полчаса.
>
> Сюда фото выложить нельзя, вы можете сделать это в любой социальной сети, указанных в окошечке справа от рецепта.

Гость # 12:06 10.02.2017

Вы читали что я вверху писала! Пенка была но это не показатель для меня! Я сделала все и пока ничего не поднялось! Никак и тесто стоит и я ничего не вижу! Никакой реакции! Я уже больше 10 лет пытаюсь научиться тесто ставить и пока ничего!

> **Анна Нечаева** # 12:28 10.02.2017
>
> Я читала, что вы писали. Давайте без повышенных тонов, пожалуйста. Я здесь не в игры играю, а трачу свое время, чтобы вам помочь, совершенно чужому и незнакомому человеку. Пытаюсь разобраться в вашей проблеме.
> Обычно именно пенка - показатель того, что тесто поднимется. Это значит, что дрожжи работают. И тесто в 99 процентах случаев не поднимается либо из-за того, что дрожжи не сработали, либо из-за старой муки, либо из-за сквозняка. Хотя и есть варианты, что тесту могут помешать плохое настроение, громкая музыка и даже погода.
>
> Вот еще нашла специально для вас советы:
> 1. Мука не должна быть холодной. Поэтому её нужно заранее поместить в тёплое место. Муку рекомендуется перед использованием просеять, чтобы произошло насыщение кислородом. Это действие будет способствовать лучшему подъёму теста.
>
> 2. Нельзя во время всей работы с дрожжевым тестом открывать окна или форточку, так как дрожжевое тесто боится сквозняков.
>
> 3. Нормальной для поднятия теста считается температура теста 28-30 градусов, при понижении температуры брожение замедляется, при повышении — ускоряется. Однако следует иметь в виду, что при температуре ниже 10 градусов и выше 55 брожение совсем прекращается.
>
> > **Гость** # 20:27 10.02.2017
> >
> > Я пишу, но не рзговариваю! И значит ни на кого не повышала тон! Спасибо за помощь!
> >
> > > **Анна Нечаева** # 20:55 10.02.2017
> > >
> > > В письменной речи восклицательный знак используется для передачи сильных эмоций и восклицаний, для предложений более спокойного плана используют просто точки.
> > >
> > > Не за что, проблема то не решена.
> > > Как ваше тесто? Вы за эти годы писали пекарям? Их сейчас много. Я написала парочке человек, которые давно занимаются изделиями из теста, но пока ответа нет, выходные все же.

ирина # 21:33 10.02.2017

с кем только не разговаривала! у всех спрашивала совета, могу одно сказать может это не мое!

Ангелина # 05:35 11.04.2017

Спасибо!!! А если передержать тесто в тёплом месте оно не испортится??

Ангелина # 05:36 11.04.2017

спасибо а если в теплом месте передержать оно не испортится

Ирина # 21:32 10.02.2017

Тонкости русского языка не помню! Встав утром, тесто не поднялось. Но при выпечке хочу сказать в глину или камень не превратилось (как раньше бывало у меня), при выпечке сделала свою ошибку я выпекала при 150 минут 15 и получилась сверху корка, зато внутри мягкое как хлеб с дырочками!

ирина # 21:42 10.02.2017

время выпечки надо уменьшить, в моем случае! плюс я сахара положила на 3 ст.л.! вкус булочек понравился!



Анна Нечаева # 06:30 11.02.2017

А почему вы печете при 150, когда изделия из дрожжевого теста пекут при 180 или 200 градусах? Что-то не так с духовкой?

У повара и пекаря Оксаны Путан скоро выходит книга по тесту с простым разбором технологии. Посмотрите, может она пригодится. Разберетесь в технологии, а там и проблему с тестом решите. Вот ее страница Вконтакте: https://vk.com/putan

ирина # 06:51 11.02.2017

просто у меня печь просто супер! при 150 наверное все 200 выдает! я когда пекла торт (первый раз ее пробуя) при 175 гр 25 мин (согласно рецепту) у меня торт превратился в шоколадный (при этом ничего такого не было, все было белое!) так что у меня печь огонь!

ирина # 06:52 11.02.2017

спасибо посмотрю!

Зухра # 15:28 12.02.2017

Я любительница кулинарных передач, сайтов, журналов и т.д. Частенько "прогуливаюсь" по кулинарным страничкам в интернете. Случайно натолкнулась на ваш рецепт, понравился своей простотой. Решила, что непременно однажды воспользуюсь. И вот сегодня этот день настал. Признаюсь, тесто всегда покупала готовое. Так что, это мой первый опыт. Так вот - рецепт прекрасный! Делала все по рецепту, тютелька в тютельку. Тесто поднялось примерно за 45 мин. воздушное, мягкое. С ним комфортно работать. Налепила сосиски в тесте, пирожки с повидлом, "пикники" с сосисками и сыром. Дала расстояться 15 мин. Смазала верх взбитым яйцом. Пекла 20 мин. при температуре 180 градусов. Получилась красота и вкуснота. Тесто мягкое, нежное. Запаха дрожжей нет(как писали некоторые в комментариях). Я открыла для себя мир выпечки из дрожжевого теста. Спасибо за отличный рецепт!

> **Гость** # 15:33 12.02.2017
>
> http://radikal.ru/lfp/s018.radikal.ru/i509/1702/7a/193088a96109.jpg/htm
>
> > **Анна Нечаева** # 19:25 12.02.2017
> >
> > Спасибо! Очень аппетитно!

Ирина # 16:35 13.02.2017

Огромная благодарность Вам, Анна, за отличный рецепт! Получились шедевральные пирожки!

Кристина # 20:34 14.02.2017

Тесто понравилось) спасибо!!! всё понятно и просто)

Я только вместо растительного масла добавляла растопленный маргарин) в тех же пропорциях)

Ирина # 10:29 17.02.2017

Напишу так без всяких ляляля,конкретно,тесто просто супер,бомба.Первый раз в жизни(мне 34г)делала дрожжевое тесто думала не получится а тут клас.Спасибо огромное!!!

Татьяна # 15:55 19.02.2017

У меня ничего не поднялось!!! Хотя тесто конечно пышное такое..живое.. У вас в рецепте не ключевой фразы"круто заместить"... в общем не знаю ,что у меня получится в итоге...отправила в духовку.. Запах классный на кухне..Но возни слишком много... Прочитала кстати что когда уже готовые пирожки уложенные на противне..перед выпечкой их лучше подержать мин 15 под пленкой.. Поднимаются в 2 раза.. Там 15 мин Здесь 15 мин..еще 15 мин.. и так до бесконечности... А потом еще и кухню всю после всего в порядок приводить..Нет ..выпечка подобная не мое.. Я люблю что бы было очень быстро вкусно и без лишней возни..

> **Гость** # 18:27 20.03.2017
>
> Ходите в ресторан. Вкусно, кухню приводить в порядок не нужно, возни никакой.

Марина # 16:08 19.02.2017

Спасибо Вам за подробный рецепт! В первый раз в жизни у меня благодаря нему получилось тесто.

Ирина # 09:49 20.02.2017

Ецепт отличный. Пироги супер получаются.
Спасибо.
А мужчинам, у которых женыы-лентяйки, ищите тут себе жену. Если уж готовить не лениться и любит, то и в остальном умница! :)

Валентина # 08:28 21.02.2017

спасибо за рецепт! делала на молоке. тесто получилось просто изумительное! нежное, воздушное и очень вкусное!

Елена # 10:41 24.02.2017

очень хорошее тесто!

татьяна # 16:30 24.02.2017

получилось тесто. даже когда лепила пирожки, поднималось. но когда пекла. что то не так получилось. низ перепекся, верх еле пожетел. что не так я сделала? (

> **Анна Нечаева** # 17:40 24.02.2017
>
> Когда низ подгорает, а верх не печется, проблема обычно с духовкой. У меня так раньше было в старой советской газовой духовке, я вниз ставила миску с водой. Это из-за неравномерности нагревания. Иногда так бывает и с электрическими духовками.
>
> Как раньше у вас было дело с выпечкой?
>
> Можно попробовать чуть уменьшить огонь.

Гость # 16:42 24.02.2017

получилось не поднятое и как будто клеклое. но я не отчаиваюсь и щас еще раз попробую сделать)))

> **Анна Нечаева** # 17:37 24.02.2017
>
> Удачи вам!

Мария # 10:19 25.02.2017

Спасибо за рецепт! Универсальное тесто!

Вита # 19:15 25.02.2017

Спасибо за рецепт. Тесто для пиццы очень вкусное. По этому рецепту выходит два противня. Разделяю на две части, тонко раскатываю и уже на противне формирую где нужно дотянуть. Выпекаю при 180 гр. около 20 минут. Если дрожжи свежые обязательно получится. Спасибо. Рекомендую.

Ольга # 08:51 26.02.2017

Спасибо огромное за рецепт. Тесто просто супер. Делала тесто на молоке. Сделала двойную норму, получилось много пирожков с капустой, с яйцом жаренных на сковороде и еще целый противень булочек в духовке. Все поднималось как написано. Ровно по 15 минут. Мои домашние очень довольны. Еще раз огромное спасибо.

Елена # 17:40 26.02.2017

Прекрасное тесто получилось, испекла батон и 6 ватрушек получилось и очень вкусно! А у кого не получилось то с уверенностью могу сказать либо дрожжи плохие, либо температура для теста была низкая. У меня все хорошо получилось. Спасибо за рецепт, сохранила и буду в дальнейшем использовать.

Светлана # 10:37 5.03.2017

Пробовала много разных рецептов. С яйцом, майонезом, с разрыхлителем, клала различную сдобу, но это тесто настолько простое и шикарное, что отодвинуло остальные в сторону)))

Мария # 11:50 10.03.2017

Супер!Рецепт простой.Подходило тесто 1 час,перемяла и еще оставила подходить.А потом выпекала.Все получилось на "Ура".Делала впервые.Очень рада,что все сразу получилось.Спасибо за рецепт!

Ксюша # 13:08 11.03.2017

Тесто, очень вкусное,эластичное! Спасибо за рецептик.

Елена # 13:05 16.03.2017

Анна, а Вы тесто раскатываете или руками разминаете уже на пирожки?

> 
> **Анна Нечаева** # 14:33 16.03.2017
>
> Раскатываю. Моя бабушка разминает руками, но я пока со скалкой работаю

Гость # 03:20 18.03.2017

Тесто отличное. Получились вкусные пирожки

Ольга # 12:20 19.03.2017

Первый раз пожарила пирожки по вашему рецепту. Все подошло и получилось как написано. Даже по расходу муки все вышло по рецепту. Спасибо! Взяла тесто на заметку на постоянной основе.

Римма # 13:37 19.03.2017

тесто прекрасное , всем советую . Спасибо .

Алена # 08:43 21.03.2017

Вообще хороший рецепт, всегда получается)))

Светлана # 10:07 21.03.2017

Благодарю за рецепт. Замечательное, быстрое в приготовлении тесто.

Катя # 17:32 21.03.2017

Добрый день. Зашла сегодня сказать ОГРОМНОЕ СПАСИБО за этот рецепт Анне. С своему стыду, никогда в жизни не делала дрожжевое тесто - боялась его как огня(да и лень было, честно). А тут совершенно случайно увидела этот рецепт. И решила рискнуть. Не пожалела - это не то выражение. Делала почти все строго по рецепту, единственное что - всыпала весь пакетик дрожжей(11 г),а это чуть больше столовой ложки. Ну и всего на чуточку побольше насыпала в итоге, как бы "с горкой". Итог моего печева - довольны и сыты все, включая зашедших в гости обеих мам)))). Причем мама мужа еще и отцу взяла "на вынос".Два дня назад делала с картошкой пирожки и пирожки с рисом\консервированной скумбрией. Ушли влет. Теперь вот натушила капусты и решила сына побаловать - сделала колбаску с сыром пополам. Жду что получится. Да, тесто оба раза делала на молоке, а не на воде. Думала еще и круассаны сделать, но начинки много было - теста не все не хватило. У меня электрическая духовка, протвини небольшие, но получилось в прошлый раз 2 протвиня средних пирожков.
Еще раз моя великая благодарность Анне. Будем печь!

Максим # 16:18 22.03.2017

Огромное спасибо за простой и вкусный рецепт, живу с братом в общаге, готовить не кому , но с вашими рецептами справляемся сами) и сами от себя в восторге!)))

Марусина мама # 14:12 26.03.2017

Спасибо Вам за рецепт!!! Просто и быстро. Духовые пирожки получились воздушные, нежные и ооочень вкусные 😉👍

Юлия # 08:53 28.03.2017

Класс)))))) А запах от выпечки!!!!!! Спасибо, действительно бюджетный вариант.

Светуля # 08:06 31.03.2017

Анна, Вы часто пишете, что дрожжи "не сработали", подскажите, пожалуйста, как правильно создать температурный режим жидкости???Заранее спасибо за ответ

> **Анна Нечаева** # 08:18 31.03.2017
>
> Для того чтобы создать правильный температурный режим жидкость нужно просто нагреть. Хотя некоторые просто берут теплую воду из под крана.
> Температура жидкости должна быть 35-40 градусов. Если она будет меньше, у дрожжей не хватит сил для работы, а если выше, то дрожжи просто умрут.
> Как ее определить:
> Если у вас нет термометра, то определить можно только опытным путем. Если у вас есть или был маленький ребенок, то проверить можно так же, как проверяется молоко (или смесь) для малыша. Капнете воду на внутреннюю часть запястья, если вы не ощутите разницу в температурах, значит, то, что надо. Я обычно делаю воду чуть-чуть теплее температуры тела.
>
> Чем чаще вы будете заводить дрожжевое тесто, тем быстрее вы научитесь определять температуру и просто пальцами. Да и чувствовать начнете само тесто и его консистенцию.

Светуля # 09:31 31.03.2017

Спасибо, Анна, за подробное описание)))Завтра планирую приготовить, надеюсь получится))

> **Анна Нечаева** # 09:49 31.03.2017
>
> Не за что :) Если не получится, не переживайте. Всякое бывает. И тесту для поднятия нужно теплое место без сквозняков. И посмотрите на срок годности дрожжей.

Светуля # 09:55 31.03.2017

Хорошо, спасибо))

Елена # 13:36 31.03.2017

Для выпечки в духовке может и классное тесто, но для жарки оно мне не понравилось...

Океан # 07:14 3.04.2017

Получилось, только муки почему ушло почти 4 стакана. И долго поднималось, может конечно у меня холодно или дрожжи не оч. Но это мой первый,удачный пирог! За всю жизнь,)тесто мягкое, красивое , вкусное.

Евгения # 17:34 4.04.2017

Спасибо большое за рецепт! Находка для меня, как я думала леворукой в плане дрожжевого теста. Все получилось очень вкусно!! Делиться рецептом буду со всеми))) и теперь моя дочка наестся пирожков вдоволь)

Сашка # 15:37 8.04.2017

ща запробую, начал замешивать, по факту отпишусь, первый раз делаю))))))

Ангелина # 05:10 11.04.2017

Спасибо!!! Хоть мне всего 10 лет, но пеку отменно. родители в восторге. На ваш сайт зашла в 1 раз и просто в восторге. Хотя моя мама ждёт по 40 минут долго. Сейчас жду...

Ангелина # 05:11 11.04.2017

Анна подскажите, а от чего зависит время?

> **Анна Нечаева** # 06:13 11.04.2017
>
> Время зависит от многого. Духовки у всех разные, в некоторых устанавливается не верная температура, в некоторых вверху жарче, чем внизу, т.е. духовка нагревается неравномерно. Так же по разному ведут себя электрические духовки и газовые.
>
> Изделия из дрожжевого теста пекут до золотистого красивого цвета. Время, что я дала, усредненное. Здесь, как и везде нужно включать мозг. Если время еще не кончилось, а пирожки или булочки начали подгорать, то зачем над ними издеваться?

Ангелина # 05:15 11.04.2017

У меня в прошлый раз тесто подгорело. Хотя всё по рецепту может уменьшить температуру. А точно 10 минут?

> **Анна Нечаева** # 06:15 11.04.2017
>
> Изделия из дрожжевого теста пекут до золотистого красивого цвета. Время, что я дала, усредненное. Здесь, как и везде нужно включать мозг. Если время еще не кончилось, а пирожки или булочки начали подгорать, то зачем над ними издеваться?
>
> Это ваша духовка и ваше тесто. Если хотите, можете уменьшить температуру или время. Кто-то печет на 180 градусах, я всегда пеку на 200 или 220. С опытом приходит и понимание процессов. В выпечке следуют букве рецепта и все взвешивают до десятых грамма только в кондитерке высшего уровня, а в не домашней выпечке.

Ангелина # 07:34 11.04.2017

а на сколко минут в духовку

Анна Нечаева # 08:38 11.04.2017

Простите, сложно, когда не читают.

В рецепте ведь написано, примерно 10 минут. Если уменьшить температуру, значит, должно увеличиться время выпекания. Какое точно должно быть время, сказать не могу. Это зависит от вашей духовки, ее способности устанавливать правильную температуру, от размера ваших изделий. Для пирожков и булочек может уйти 15-20 минут.

P.S.: Такое ощущение, что вы издеваетесь.

> **Юлия** # 10:45 21.04.2017
>
> Может быть я не совсем понимаю,но ведь раз уменьшить температуру,значит время выпекания наоборот увеличивается?Духовка то холоднее.Может я глючу?
>
> > **Анна Нечаева** # 11:46 21.04.2017
> >
> > Нет, это я спешила. Спасибо, что обратили внимание)))

Ольга # 08:47 11.04.2017

Очень хорошее тесто получилось, мягкое, воздушное. записала на листок, прицепила на холодильник,ёчтоб не потерять)))

Ханна # 15:59 16.04.2017

Добрый день 🌞
Сегодня приготовила тесто по рецепту. Только делала 2-ю норму и пополам молоко/вода. Все оочень пышно, вкусно, мягенько. Поднималось тесто даже в руках. Оочень вкусно! Буду чсем рекомендовать рецепт. Просто, быстро и вкусно! О мама мия, я объеламь саоих пирогов. Первый раз такие чудесные получились ❤️

> **Юлия** # 10:42 21.04.2017
>
> Везет Вам.А я на 2ю порцию масла переборщила,и вот теперь не знаю,что же получитсяяяя????
>
> > **Анна Нечаева** # 11:48 21.04.2017
> >
> > Попробуйте добавить чуть больше муки, вымесить его, чтобы не липло к рукам и печь) Все должно получиться. У меня как-то было, что на втором этапе вообще забыла масло добавить и потом в уже чуть подошедшее тесто добавила масло, вымесила и дала еще подняться.

Юлия # 10:40 21.04.2017

А я самая умная)))Решила поставить аж на две порции,ну и что ж вы думаете?С маслом перебор.Зато,как умная Маша высчитывала...А в итоге набуздякаааааала.Теперь не знаю,что получится,за 15 мин тесто конечно не поднялось,масло аж по краям кастрюли,но поднимается все таки.Попробую,что получится.Может и ни чего,вкусненько будет,тогда это буден новенький рецептик)))Вообщем вот такая я Ворона)))

> **Анна Нечаева** # 11:50 21.04.2017
>
> Ничего, бывает))) Попробуйте добавить муки побольше, чтобы масло впиталось и вымешайте тесто, чтобы к рукам не прилипало. А чтобы подошло побыстрее можно поставить в духовку разогретую до 20-30 градусов. Некоторые и при 40 выстаивают.

Юлия # 12:32 21.04.2017

Рассказываю:тесто подошло через час двадцать мину.Ну как сами понимаете-живое масло.Выложила на стол,масло всё на столе,наделала,как обычно шариков,что бы подходили дальше.Начала лепить пирожки,о ужас-ни как не защипну края.Вообщем с горем пополам все сделала(правда только на один протвень)поставила в духовку,предварительно смазав яйцом.Выпекались примерно мин.15-18 при темп.180гр.подрумянились конечно плоховато.Вытащила,разложила в тарелку,не удержалась пока остынут,слопала аж три штуки(я сделала маленькие)вкусно,но думаю когда остынут,будут,как подошва,т.к масла очень много.Короче остальное тесто собрала,добавила муки,по новому перемесила и поставила дальше подходить,вот теперь точно не знаю,что получится.Короче-рукадельница,нет слов.Ведь знаю,что не получается у меня если делаю 2ю порцию(обязательно что нибудь напортачу),так нет же,опять на те же грабли.Теперь буду пробовать второй подход.Напишу,что получилось...

Ольга # 05:02 23.04.2017

Я попробывала этот рецепт. Получается супер!!!! Спасибо

наталья # 10:47 24.04.2017

Тесто получается превосходное. мягкое, упругое, эластичное. Делала много рецептов теста дрожжевого, но это самое лучшее. Опара поднялась превосходно, дрожжи брала самые дешевые (каждый день по 4 рубля). правда опара стояла не 15 минут а минут 30. Пирожки получились очень мягкие, начинка вкусная. Правильно говорят, чем проще, тем вкуснее. Выпекала пирожки на протвине,застеленным бумагой для выпечки. После того, как вытащила из духовки, каждый пирожок сбрызнула водой и смазала растительным маслом.

yalo # 09:30 4.05.2017

я сразу поняла по фразе "дрожжевое тесто из области фантастики", что это мой рецепт)))))
сегодня это свершилось!)))тесто поднялось, пирожки крутые получились)))) спасибо за бомбический рецепт)))))!!!!

вера # 06:46 7.05.2017

огромное спасибо за рецепт.

Руфина # 16:27 7.05.2017

А вместо сухих дрожжей можно использовать дрожжи "Люкс"?

> 
> **Анна Нечаева** # 17:23 7.05.2017
>
> Что такое дрожжи "Люкс"?
>
> Это быстрое дрожжевое тесто, рассчитанное на сухие дрожжи. Если ваши дрожжи "Люкс" свежие прессованные, то лучше поищите более традиционный рецепт.
>
> Если захотите все же попробовать со свежими дрожжами, то 1 г сухих дрожжей эквивалентен по массе 3 г живых прессованных

Тамара # 17:27 7.05.2017

Спасибо пребольшое за рецепт.С первого раза все получилось.

Анна # 09:15 8.05.2017

Большое спасибо. Получилось прекрасное тесто и превосходные жаренные пирожку с капустой. Очень правильный вкус теста у них. Я делала их хлебной муки, ушло только два стакана, а раньше всегда сыпала и сыпала - очень крутое тесто получалось. Отличный рецепт. Рекомендую.

Оксана # 12:16 8.05.2017

Тесто просто супер,пирожки изумительные получились.

Кошечка # 13:01 8.05.2017

Никогда неполучалось дрожевое тесто:)теперь благодаря вам оно получилось:))) очень вкусно вкусно!!!спасибо:*

Марийка # 15:41 8.05.2017

Тесто супер, как жаренное так и печеное. Пальчики оближете. Спасибо огромное!

Анна Спб # 09:04 9.05.2017

Автор, пожалуйста или уберите "многие просто добавляют тёплую воду из под крана" или подкорректируйте "многие неумные люди добавляют тёплую воду из под крана". Потравятся же люди, нельзя пить и использовать в еде механическую воду, которой и является теплая вода из крана. Там такой химический коктейль - мама не горюй!

> **Анна Нечаева** # 09:32 9.05.2017
>
> Вы правы, удалила это предложение

Жанна # 17:29 9.05.2017

Спасибо за отличный рецепт! Ингредиенты отмеряла "на глаз", но не думаю, что со значительными отступлениями. Сахара и муки чуть больше. Тесто поднялось быстро. Сделала пирог со сладкой творожной начинкой (типа ватрушки) и батон. Дно формы под пирог и верхушку батона присыпала кунжутом. Замечательно!

Наталья # 09:37 10.05.2017

Тесто получилось отличное!!!!! Спасибо))))

Катерина # 05:52 11.05.2017

Анна, подскажите, а сколько в Вашей - 1 ст.л. сухих дрожжей.

> **Анна Нечаева** # 06:45 11.05.2017
>
> В 1 столовой ложке примерно 7-8 граммов сухих дрожжей. Это если нормально измерять, без горки.

Наталья # 13:02 13.05.2017

Спасибо Вам за прекрасный рецепт.

Гость # 19:38 15.05.2017

Попробую завтра сто получиться

Гость # 01:34 18.05.2017

Самый четкий рецепт. Спасибо!!!

Анна # 04:32 19.05.2017

Тесто супер, для тех кто мучается с тестом и не понимает почему оно черствеет)) ответ прост, не надо с ним возиться, и класть кучу яиц масла и пр. Спасибо большое человеческое вам !

любовь # 18:46 19.05.2017

правда что дрожжи не разойдутся, если вода кипяченная.? скажем так из чайника холодная вода,разогретая в духовке пойдет?

> **Анна Нечаева** # 19:05 19.05.2017
>
> Про подобные слухи я ничего не знаю. У меня с кипяченной, но теплой водой нормально дрожжи работают.

Ольга # 06:02 28.05.2017

спасибо за рецепт очень классный,тесто бесподобное,рулеты вышли классные и вкусные,семья моя говорит вам огромное спасибо

Елена # 20:29 31.05.2017

Анна, тесто офигенное. Два года на нем только и делаю все плюшки ватрушки. И не клеклое на второй день. Спасибо!!!

Була # 06:29 3.06.2017

Анна я из Алматы, хочу сказать вам большое при большое СПАСИБО за такой быстрый прекрасный рецепт тесто.
Счастья вам и вашей семье!

Тахмина # 04:04 4.06.2017

Тесто поднялось шикарно! Ещё на этапе опары поняла что всё получится, так как она пузырилась и пенилась будь здоров!)) Сделала с вишней, получилось оооочень вкусно😊 пирожки такие же мягкие и на второй день. Пеките однозначно!!!

Зоя # 18:39 6.06.2017

Спасибо большое за рецепт теста! Очень вкусное 👍

Виктория # 15:29 10.06.2017

Спасибо огромное за рецепт,тесто супер. Тесто поднялось быстро,за 30 минут. Сейчас пойду жарить пирожки.

Наталья # 14:22 13.06.2017

Не решилась отправить комментарий, не дождавшись конечного результата... Тесто просто обалденное: сделала пирожки с мясом, сосиски в тесте и сладкие пирожки (внутри песок сахарный) - всего понемножку. Прелесть тесто и главное - быстро!!!!! Спасибо!

Юлия # 03:47 15.06.2017

Очень хорошее тесто!Делали не раз уже!!!

Светлана # 09:17 15.06.2017

Огромное спасибо за рецепт!
Тесто реально подошло за пол часа. Пирожки полусились мягкие, пушистые.
Не ожидала. Самый лучший вариант теста для пирожков из всех перепробаванных мной.
Забрала в закладки, буду постоянно готовить.

Игорь # 12:45 15.06.2017

Ни разу ничего не стряпал,а тут все получилось с первого раза.Спасибо!!!

Lilia # 12:48 16.06.2017

очень вкусно получилось, я даже не ожидала такого прекрасного результата, первый раз я испекла пирожки и теперь буду это чаще делать и только по вашему рецепту, для начинки я брала яблоки бананы и кокосовую стружку, а в тесто я добавила ванилин. всем у кого не получилось советую в следующий раз брать продукты хорошего качества, ведь от этого многое зависит, да и вообще мне не понятно как этот рецепт может вообще не получится!!!

Мария # 08:29 17.06.2017

Пеку очень редко,раз в 2 месяца. Нашла этот рецепт 2 года назад. Сохранила в закладки. Пользуюсь только им. Тесто замечательное,очень очень вкусное. Дочь и муж очень любят и моим родителям очень понравилась выпечка,мама взяла рецепт.

Мария # 09:55 20.06.2017

Большое спасибо за рецепт! Очень быстро и легко,все получилось!

Наталья # 11:58 27.06.2017

Спасибо большое за рецепт))) Сейчас сделала тесто, минут 10 постояло, уже чуть ли с миски не убегает, просто супер как быстро. Сейчас налеплю пирожков. Теперь буду только тау делать. Супер)))))

Катя # 04:37 1.07.2017

Спасибо огромное.очень довольна

оксана # 13:14 2.07.2017

спасибо за рецепт пирожки понравились всей семье

Галина # 13:20 2.07.2017

Спасибо за рецепт! Тесто супер! Быстро,легко!

Олеся # 11:32 6.07.2017

Супер, первый раз делала тесто и с первого раза получилось, спасибо за простой и быстрый рецепт.

Ольга # 15:26 8.07.2017

Здравствуйте, тесто сделала, поднималось прекрасно, но виз духовки пирожки вышли плоскими....не такие как на картинке... все по рецепту.



Анна Нечаева # 16:42 8.07.2017

Добрый день!
Если делали по рецепту, но не получилось, значит, что-то пошло не так. Рецептов выпечки из этого теста на сайте не мало и по фотографиям вы может видеть, что с тестом все нормально. Я правильно понимаю, что тесто подошло, но в духовке пирожки не увеличились в размере, а наоборот стали плоскими?

Если так, то давайте разбираться что могло пойти не так. Во-первых, могли подвести дрожжи. Такое бывает, при поднятии теста работали, а при выпекании им не хватило сил. Так же такое может случится при сбое в работе духовки. У вас газовая или электрическая? Возможно, что в реальности температура в духовке ниже, чем нужно, поэтому у дрожжей опять же не хватило сил.

Если раньше у вас получалась выпечка в этой духовке, значит, дело в дрожжах. Хотя, возможно, сработали оба варианта.

Когда еще пекли пирожки в печах на дровах или угле, ориентировались на жар. Чем жарче натоплено, тем лучше. Попробуйте увеличить температуру в духовке. Я обычно пеку при температуре не ниже 200 градусов.

Попробуйте сами тоже подумать, что могло повлиять на пирожки. Попробуйте разобраться в технологии, недавно вышла книга Оксаны Путан про дрожжевое тесто, вроде в нем все должно быть просто расписано про это.



Татьяна # 05:32 9.07.2017

Замечательный рецепт!!! С первого раза не совсем получилось, из за невнимательности купила дрожжи для сдобы)))) и пирожки получились сладковатыми. Экспериментировала с сахаром, дрожжами, ванилью, выпеканием и жаркой. Мне понравились больше печеные, т.к жаренные впитали много масла и жирноватые для меня получились. Для помпушек удачны сдобные дрожжи, или добавить ванилин и побольше сахара в тесто и завести на молоке. В итоге просто влюбилась в этот рецепт, быстро, просто, экономично и самое главное вкусно!!!! Семья просто в восторге!!! Насчет хранения ничего не могу сказать, все быстренько съедается))))



Мария # 07:32 12.07.2017

Оййй спасибки огромное за рецепт,всё руки недоходили написать, уже не первый раз делаю пирожки из разной ночинки - хотя я воощпе не дружу с мукой, дрожжами, но когда наткнулась на эту рецептуру попробовала и урааа!!! оказывается я шев по замешиванию теста😂 девочки все легко и просто, удачи в шедеврах👍👍

Елена # 10:37 23.07.2017

Это не тесто,это"БОМБА"! Сегодня прочла рецепт и сразу поставила. Пожалела,что не увеличила вдвое. Получился один противень ,очень вкусные,воздушные и нежные(во рту таят) пирожки(капуста+рыба).
Соблюдала пропорции полностью.
Анна,благодарю за рецепт! Всех благ!

Анастасия # 10:03 14.07.2017

Очень классное тесто спасибо)

Александр # 08:42 24.07.2017

А масло только растительное ? сливосного ненадо? И яиц тоже ненадо?

Анна Нечаева # 09:58 24.07.2017

Пожалуйста, прочитайте рецепт, в нем ведь все указано.

Если сливочного масла и яиц в нем нет, значит, их класть НЕ надо. Со сливочным маслом и яйцами тесто называется сдобным, а здесь простое дрожжевое тесто.

Юлия # 09:54 28.07.2017

ОБАЛДенное тесто! пушистое и вкусное! Готовлю по этому рецепту регулярно, беру ингредиентов в два раза больше! Пирогов хватает и на семью и гостям на дорожку)))))

Екатерина # 14:54 30.07.2017

Здравствуйте,я Вашим рецептом пользуюсь не первый раз,но у меня почему то тесто после второго этапа все равно прилипает к рукам((

Анна Нечаева # 15:35 30.07.2017

Здравствуйте! У вас есть два варианта, либо добавить муки пока тесто не перестанет липнуть к рукам, либо помесить его минут 5. Классическое дрожжевое тесто нужно долго вымешивать до нужной консистенции. а это быстрый рецепт, потому попробуйте просто добавить муки.

Анастасия # 17:49 7.08.2017

Спасибо ! Отличное ,вкусное тесто . Мы в восторге !!

Анастасия # 17:52 7.08.2017

Все зависит от муки и дрожей . Тесто взяло 3 ст муки и поднималось час. Итог очень приятно удивил)))

Елена # 11:46 13.08.2017

Очень понравилось тесто-мягкое, пышное, нежное.
Просто, быстро, вкусно!
Рекомендую и буду использовать только этот рецепт!

Другой гость # 16:33 16.08.2017

Рецепт просто замечательный и очень простой и легкий в приготовлении)

Татьяна # 08:32 18.08.2017

Спасибо автору. Пекла два раза пирожки, очень хорошо получается.

Вокалистка # 17:22 18.08.2017

Божественное тесто! Сама первый раз делала дрожжевое тесто, боялась что не получится, но результат превзошел все ожидания!

Гость # 08:24 27.08.2017

Спасибо за рецепт! Тесто очень вкусное.

Ольга # 07:43 6.09.2017

Отличное тесто! Делается очень быстро. Пирожки получаются пуховыми! Очень рекомендую

Веснушка # 14:29 20.09.2017

Я влюбалась в этот рецепт, решил проблему с быстрым приготовлением теста для беляшей, очень пышное и нежное ,вкусное тесто, а беляши получаются очень сочными и вкусными, огромный поклон вам и спасибо за рецеп!!!)

вячеслав # 02:22 22.09.2017

просто замечательное тесто

Светлана # 05:37 22.09.2017

Тесто подошло очень быстро,но муки пошло больше чем в рецепте.все делала по рецепту.Пирожки в духовке.Жду результат надеюсь будут хорошие.Спасибо за такое быстрое тесто,ведь мы всегда спешим.Всем здоровья!!

Светлана # 16:15 22.09.2017

Сегодня попробовала по вашему рецепту,тесто получилось супер👍👍👍выпечка великолепная. Спасибо за рецепт

Антонина # 16:40 22.09.2017

Сегодня внучка попросила пирожки с яблоками и с вишенкой.Времени было мало.Поискала в интернете рецепт.Вот попробовала ваш.Ура!Получились.Такая вкусняшка.Спасибо большое.Главное внучке понравились.

Светлана # 12:44 1.10.2017

Спасибо автору за отличный рецепт теста! Готовлю пиццу, пирожки и пироги только по нему!

вав # 15:11 9.10.2017

вкусняшка

Гость # 09:50 11.10.2017

Подскажите пожалуйста, почему пирожки и булочки в духовке получились твердые и сухие. Само тесто супер, жарила из него на масле- все получилось. В духовке просто засохло.

> **Анна Нечаева** # 12:35 11.10.2017
>
> Такое бывает. Попробуйте посе духовки накрыть пирожки чистым полотенцем. Некоторые смазывают молоком и накрывают. Это как с блинами.

Алёна # 09:30 13.10.2017

Спасибо за рецепт! Тесто очень вкусное :-)

Анастасия # 14:46 14.10.2017

Опупенное тесто. Простое, вкусное. Спасибо большое за рецепт

Виорика # 11:16 20.10.2017

Спасибо большое за ваш рецепт

Игорь # 12:07 22.10.2017

ОБАЛДенное тесто! пушистое и вкусное! Готовлю по этому рецепту регулярно, беру ингредиентов в два раза больше (на 10-12г) дрожжей (1 пакетик) Готовлю и пироги и кулибяки , просто пирожки пробовал из разных дрожжей
если с мясом, овощами чуть уменьшаю сахар.Все всегда получается. Недано передержал 1 этап (срочно было отехать)
плохо поднялось. Пришлось пирожки с куриным фаршем жарить на масле , (говорю жене и дочке тесто не получилось) где там в субботу вечером пожерил к обеду воскресенья осталось 2 штука. И всё окей. Спасибо за рецепт.

гость # 15:58 22.10.2017

Первый раз решила сделать пирог,нашла ваш рецепт и ООО Чудо у меня все получилось,сама в шоке ,спасибо за рецепт и за коменты там много полезного узнала,без них наверное рецепт был бы не полон

Надежда # 18:41 1.11.2017

Огромное спасибо! Замечательное тесто, пирожки на славу, нежные и воздушные! Внучка пищит от удовольствия. Все получилось быстро и вкусно.

Виктория # 10:49 6.11.2017

Анна, спасибо Вам за такой великолепный рецепт, готовлю по нему даже куличики, т.к. оригинальный рецепт не по вкусу, этот же-чудо!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Светлана # 12:48 7.11.2017

Спасибо большое за рецепт,сегодня дела впервый раз и все получилось,тесто мягкое,воздушное .

Ирина # 12:57 7.11.2017

Отличный рецепт , получилось с первого раза .
Очень вкусный и пышный пирог .

Надежда # 21:38 7.11.2017

Большое спасибо за чудесный рецепт "быстрого" теста! Никогда не занималась выпечкой, а тут внучка подзадорила.Нашла Ваш рецепт - и понеслось! Пирожки получаются нежные, вкусные, пекла уже и с капустой, и с мясом,и с грибами, и с яблоками. Улетают стремительно, а я и рада, потому что остановиться не могу- пеку и пеку! Спасибо!

Надежда # 08:59 8.11.2017

Большое спасибо за чудесный рецепт "быстрого теста"! Никогда не занималась выпечкой, а тут внучка подзадорила. И все получилось! Тесто нежнейшее, пирожки вкуснейшие. Пекла уже и с капустой, и с мясом, и с грибами, и с яблоками. Улетают стремительно, а я и рада -остановиться не могу, пеку и пеку! Спасибо!

ЮлияО # 13:33 9.11.2017

Замечательное тесто!!! Раньше не получалось дрожжевое тесто, и я его побаивалась. Но с этим рецептом всё получилось

александра # 16:30 16.11.2017

Я в шоке!!!!!!!!! всегда любила делать жареные пирожки своей семье , чебуреки и т.д. а вот в духовке булочки не получались выкидывала в мусор, сколько рецептов в нете не пробовала. Но этот класс, получилось с первого раза булочки с повидлом мягкие вауууу спасибо за рецепт ОГРОМНОЕ...

Вера # 11:20 19.11.2017

Так случилось, что нет яйца. Чем смазать пирожки для красивой корочки ? Спасибо !

> **Гульназ** # 12:45 26.04.2018
>
> Я смазываю подсолнечным маслом в таком случае)

Наталья # 14:36 28.11.2017

Очень очень очень изумительно и легко! Спасибо Огроменное!!!

Роман # 02:10 30.11.2017

Спасибо за отличный рецепт теста, я добавляю немного больше.

Лидия # 05:59 2.12.2017

Тесто получилось очень хорошее(самое лучшее что я пробовала)спасибо за рецепт

Ольга # 02:20 21.12.2017

Отличное тесто, спасибо! Правда муки тесто взяло больше, чем вы описали.

Антонина # 14:58 23.12.2017

Очень хорошее дрожжевое тесто получилось и пирожки с яблоками и вишней очень вкусные. Спасибо большое за рецепт

Татьяна # 11:06 24.12.2017

Спасибо большое за рецепт, сахара положила 1,5 ложки, беляши получились отличные. Вся семья в восторге!

Надежда # 13:56 9.01.2018

Большое спасибо. Очень вкусное тесто,только я подмешивала еще раз и сделала пиццу. Мужу очень понравилось.

Гость # 11:11 19.01.2018

Хорошее тесто

Анастасия # 18:57 31.01.2018

Спасибо за рецепт , очень вкусные пирожки получаются!

Юлия # 11:07 4.02.2018

Здравствуйте. Опыт работы с тестом имеется. Решила попробовать новый рецепт. Ну никак не получилось у меня с такими пропорциями сделать тесто, не прилипающее к рукам. Пришлось добавить ещё один стакан муки. Вроде более менее стало. Поставила в тепло. Жду)))

Оксана # 16:24 28.02.2018

Здравствуйте, очень крутой и лёгкий рецепт!!!,,,😀Я долго экспериментировала- трое детей и все любят поесть!!!Все рецепты : яйца, масло или маргарин и др.- не жалко, но выпечка не получается то очень сухая, то не поднимается, то черствая...А тут для своей большой семьи я замешивала в 2 раза больше - прекрасный пирог с повидлом и чесночные булочки!!!Дети в восторге и я!!! Наконец-то!!!Спасибо огромное! Сейчас трескаем розочки с сахаром и корицей!

Ольга # 11:16 3.03.2018

Спасибо!Очень хороший и простй рецепт!Такое тесто не получалось никогда.Без усилий и особенных продуктов рецепт-супер!

Наталья # 00:25 4.03.2018

Огромное спасибо за рецепт!!! Пекла пирожки уже несколько раз! Пирожки нежнейшие и наивкуснейшие! Семья в восторге!!!

Фадис # 16:35 5.03.2018

Всё хорошо (наверно)

Анастасия # 14:15 7.03.2018

Спасибо за рецепт. Даже на сырых дрожжах, получилось.

Юрий # 16:22 11.03.2018

Спасибо огромное отличное тесто получилось!!

Елена # 11:22 13.03.2018

Сегодня испекла пирожки с мясом. Скажу честно очень вкусно. Тесто обалденное всего в меру. Спасибо огромное. На конец то нашла то что нужно.

Ксения # 08:32 17.03.2018

Ничего не получилось,комментарии купленные как будто...тесто лажа

> **Ксения** # 08:54 17.03.2018
>
> Беру свои слова обратно,постояло подольше правда но получилось в итоге вкусно)



Анна Нечаева # 09:08 17.03.2018

Здравствуйте!
Если ничего не получилось у ВАС, это не значит, что рецепт плохой. Тем более за столько лет его приготовили очень много людей.

А теперь смотрите, вы можете дальше винить всех и вся, вместо того, что разобраться что пошло не так и подружиться с тестом.
Или рассказать подробно о том, что происходило и как выглядело, чтобы мы вместе смогли выяснить причину неудачи.

Я вот тратила свое время, снимала пошагово, разжевывала по максимуму, а приходит человек и кидает в тебя и твой рецепт какашку.
А причины для неудачи могут бвть такие: что-то пошло не так из-за нарушения технологии, что-то пошло не так по независящим от вас причин (мука подвела, дрожжи неправильно хранились в магазине или старые, сквозняк был, тепла не хватило), что-то пошло не так потому что руки кривые (я раньше в такое не верила, пока не появились люди на сайте, у которых простейшие рецепты не получаются).

Ну какие траты на платные комментарии, когдя я даже дурную контекстную рекламу на сайт не ставлю, чтобы посетителям сайта было удобнее. Смешно.

Но таких людей как вы, к сожалению, встречаю часто. Вот у вас не получился рецепт, но виноват кто? Автор виноват, что у вас элементарнейший и простой рецепт не получился? У автора все хорошо, я это тесто уже много лет готовлю, в моем инстаграме часто появляются булки и пироги из него. В последний раз я делала булки с корицей и глазурью на 8 марта для родных. По этому рецепту тесто приготовило огромное количество людей. Оно даже у детей и мужиков получается отлично.

За годы пользования этим рецептом и сотни положительных отзывов от других людей, могу предположить, что вы либо ребенок, который еще не умеет справляться с проблемами и в первую очередь обвиняет всех, кроме себя и который еще не способен анализировать действия и искать причины, либо вы просто человек, полный какашек, в котором они просто не задерживаются.

Такой комментарий большой написала потому что обидно, когда незрелый человек прибегает с дерьмом в сторону шикарного и отличного рецепта. Ну нельзя же так позориться.

> 
>
> **Ксения** # 08:35 22.03.2018
>
> С чего вы взяли ,что я незрелый человек?
> Я же написала,что потом все получилось,но не надо врать что тесто поднимется за 15 минут,у меня оно только спустя 2 часа поднялось!!!!



Анна Нечаева # 12:25 22.03.2018

Это вы лжете.
У меня тесто уже много лет поднимается за 15 минут. Если у вас дольше, значит, либо нарушена технология, лиюо дрожжам тяжело работать, лиюо не хватает тепла, либо есть сквозняк (но с ним обычно вообще тесто не поднимается).

Ну вот я часто пеку, у меня тесто поднимается за 15 минут, и тут приходит незнакомый мне человек и пишет что тесто лажа и у него оно поднимается за два часа. Верю, так может быть, но если либо вы неправильно что-то сделали, лиюо по причинам, описанным выше. Хотя да, ваше тесто может и лажа, у меня то с ним все в порядке, как и у большинства людей.



Сергей # 17:18 8.10.2019

Анна, не поднимается оно за 15 минут. И температурный режим держал и временные отрезки. И муку на два раза просеивал. Бесполезно. Может, надо было подольше ждать? Некоторые пишут, что два часа ждали поднятия.



Анатолий # 09:13 17.03.2018

Сегодня опробывал!Класс!Теперь буду делать тесто только по этому рецепту!Огромное спасибо!Здоровья Вам!



Ксюша # 06:29 18.03.2018

Спасибо за рецепт. Никогда не получалось тесто. А тут с первого раза получилось. Да еще такое вкусное.



Рыбынька # 06:45 26.03.2018

Обожаю собственный хлеб



Гость # 10:17 26.03.2018

добрый день.а с мокрых дрожжей получится тесто и сколько их надо,спасибо

> **Анна Нечаева** # 15:42 26.03.2018
>
> Добрый!
> Рецепт этого теста основан на быстрых сухих дрожжах. Со свежими тоже может получится, но сколько это займет времени я не знаю. Ели рискнете, то расчет по пропорции 1 гр сухих дрожжей - 3 гр свежих.
>
> Лучше поищите рецепт для свежик (или мокрых) дрожжей.

Эля # 15:53 31.03.2018

Пирожки получились просто объединие!

Кок # 06:06 7.04.2018

Спасибо за рецепт.Пирожки класс!

Бегим Талыбова # 06:08 10.04.2018

Сделала тесто первый раз, получилось хорошо,
большое спасибо автору.

Татьяна # 11:39 15.04.2018

Спасибо! Сентября хорошее и быстрое тесто. Спасибо!!! Напекла булочек и с яйцом.

Ольга # 17:00 16.04.2018

Тесто просто замечательное! Спасибо большое за рецепт. А главное, ингредиентов и времени - минимум. Такого вкусного и воздушного теста у меня ещё ни разу не получалось. Спасибо вам!

Аля # 21:02 16.04.2018

Супер, благодарю за рецепт. Очень переживала,но всё получилось!!!

Ирина # 11:19 26.04.2018

Спасибо большое за рецепт, который раз делаю пирожки и всегда вкусно.

Татьяна # 09:21 23.05.2018

Тесто действительно очень быстро поднимается , вкусное и подходит как для сладких пирожков с щавелем, так и для соленых начинок! Все быстро и просто, и на достаточное количество! Спасибо Вам!

Елена # 11:10 23.05.2018

Огромное спасибо!!!! Тесто-супер!!!! Теперь только по этому рецепту и делаю)

Екатерина # 12:02 5.07.2018

Супер тесто,очень вкусные пирожки вышли,спасибо!

Елена # 08:53 10.09.2018

Это самый лучший рецепт теста из всех, по каким я пробовала готовить. Тесто получается очень вкусное и воздушное. Огромное спасибо!

Вероника # 19:49 23.09.2018

Анна спасибо вам огромное за тесто!У меня получилось замечательное,воздушное,буквально за 30 мин)!Я люблю своих любимых баловать выпечкой)))Искала быстрый рецепт,уже много перепробовала, сегодня пробую Ваш,и хочу сказать тесто очень нежное),делаю на молоке пирожки с мясом.Думаю родным понравиться)))))
Спасибо огромное, добавлю Ваш рецепт в избранное 💋💋💋

Светлана # 07:56 22.10.2018

Очень рада, что случайно наткнулась на этот рецепт.Шикарный рецепт, испекла булочки с абрикосовым повидлом: пальчики оближешь.Спасибо.

Анастасия # 09:20 6.11.2018

Тесто получилось, легкий рецепт и пирог получился очень вкусным, спасибо!!!!

Галия # 08:42 7.12.2018

Очень вкусное тесто! Теперь готовлю только по вашему рецепту.
Всем рекомендую!!

Марина # 11:58 10.01.2019

Спасибо за рецепт)))) пользуюсь уже три года, очень легко и вкусно.

Анжелика # 06:13 12.01.2019

Это моё первое дрожжевое тесто!
ЧУДО!
Все получилось, а главное быстро.

СПАСИБО ВАМ.

Маргарита0311 # 14:11 26.01.2019

Очень много раз искала рецепт вкусного теста ,но все было не то. Сегодня приготовила по вашему ,и о боже тесто восхитительное просто. Теперь только ваш рецепт теста мой кумир . спасибо большое

Лена # 19:54 12.02.2019

Делала пирожки с творогом. Получились замечательно. Рецепт отличный.

Таня # 09:22 8.04.2019

Замечательный рецепт.
Два раза пекла с ним пироги.
Муж сказал: " Больше в пекарне тесто не покупаем. Это вкуснее."

Марина # 11:40 12.04.2019

Большое спасибо за рецепт! Скажу честно - было сомнение. На воде, без яйца... Решила попробовать испечь с грибами и луком, и какого было мое удивление... тесто получилось очень воздушным, до чего вкусное... Делала полностью по Вашему рецепту.
Еще раз огромное спасибо!!!

Анна # 17:51 26.05.2019

Замечательное тесто! Теперь делаю только по этому рецепту, родные в восторге! Жареные пирожки получаются как пух, очень нежные, а когда запекаешь, и пиццу можно сделать и пироги с начинкой! Спасибо Вам огромное от чистого сердца!

Ольга # 17:15 12.06.2019

Огромное спасибо)
Печь люблю и умею, но этот рецепт теста для меня находка! Очень быстро и вкусно. Уже сидим у самовара, поехаем ватрушки и пиродки с капустой. Автору, респект от меня)

Наталья # 08:39 26.08.2019

Тесто очень быстрое
Благодарю за рецепт,очень понравилось
кушаю уже пирожки)))

Сергей # 17:13 8.10.2019

Не знаю в чём дело. Делал строго по рецептуре с граммами и таймингом ожидания. Тесто не поднялось. Более того, оно получается странным после выпечки, хотя вымешивал на совесть...Пироги не получились. Либо я - рукожоп, хотя печь мне не впервой, либо что-то с рецептом не так...

эмма # 13:35 20.12.2019

спасибо большое. только благодаря вам у меня стало получаться просто обалденное тесто!!1

Вера # 08:54 7.01.2020

добрый день, вот тоже решила попробовать. Скажите а сахар ,мука - вообщем ложки с горкой или по краям?)))

> **Анна Нечаева** # 14:13 7.01.2020
>
> Можно и с горкой, можно и по краям, здесь это не принципиально. Если дрожжи сработают, то пара граммов роли не сыграют

Вера # 12:11 7.01.2020

все получилось. Тесто супер))

Гость # 21:52 17.01.2020

Я холостой ребята и сам всё пеку так сказать своими руками и всё здорово получается только надо всё делать по рецепту и почитать коментарии о рецепте, это важно. Но быает так как в пословице... Первый блин комом))) так что не отчаивайтесь если не получается в первый раз)) просто анализируйте свои ошибки для следуещего раза и всё обезательно получится)) и пирошки с любой начинкой, кексы, рулеты и булочки и блины))) главнле делайте с душой и улыбкай на лице ;-)

Нина # 07:56 7.02.2020

Спасибо, легко и просто, рекомендую.

Нина # 15:17 22.03.2020

Спасибо большое за рецепт) мужу очень понравилось)))

Надежда # 22:12 5.04.2020

У меня тесто вообще редко получается. Но тут.... Просто супер. На первый раз сделала пампушки. На пробу. В следующий раз с начинкой сделаю или открытые штучки с вареньем.
А тем, кто жалуется, что тесто липнет, хочу сказать: больше терпения. Это тесто нужно просто хорошо вымесить. Минут 5, не меньше. Сначала, когда только-только вмесили муку, оно липнет. Поместите чуть-чуть ещё и увидите, как оно меняется на глазах: начинает отставать от ладоней и становится всё более упругим. Как только вы это заметили, вымойте руки, смажьте их небольшим количеством подсолнечного масла и продолжите вымешивание ещё минут 5. Вот увидите, тесто липнуть перестанет. И при этом вам не потребуется лишняя мука. Максимум 2,5 стакана, как в рецепте.
А если медленно подходит, вам автор уже отвечала. А я добавлю: тесто любит подходить в тепле. У меня в квартире холодно, поэтому тесто растёт медленно. Но и тут есть выход: я кладу его в предварительно разогретую духовку (не слишком горячую) и ему там нравится расти)))
Приятного всем аппетита и огромное спасибо за супер рецепт.

Светлана # 23:24 11.04.2020

Анна, спасибо за рецепт.
Ещё не пекла, потому что не пойму, сколько брать муки(

Скажите пожалуйста, а сколько грамм муки в Вашем стакане ? Который Вы используете. Вы не пробовали взвесить?

У меня к сожалению нет старых стаканов (граненых). Стаканы, помню, были 250 мл и 200 мл, даже не помню сейчас, какие как выглядели.

Может быть Вы все таки взвесите муку, которая идёт на эти пропорции в рецепте)

Спасибо.

Любовь # 08:24 25.04.2020

Не вкусное тесто! На вкус плохое! Твёрдое, в духовке плохо поднялось! Рецепт плохой! Не верьте! Делала пирожки с мясом. Начинка очень вкусная, а тесто ужасное!!!!



Анна Нечаева # 11:29 25.04.2020

Это настолько элементарный рецепт, что с ним даже дети справляются. Я часто его готовлю и выкладываю в инстаграм и вконтакте. Уже тысячи людей в восторге от него.

Бывает тесто не получается. Тогда взрослый и адекватный человек ищет причины и исправляет их или спрашивает совету у более опытных. Но у вас похоже из-за количества дерьма в голове и руки похо работают. Вы нарушили технологию (ну куда уж проще то) и пытаетесь свалить свои ошибки на рецепт. Причем здесь верить или нет если люди готовят тесто и оно получается и вкусным и таким как надо.

Неудивительно что тесто у вас не получилось. Оно озлобленных не любит.
Вот в последний раз перед Пасхой пекла булочки разные из этого теста. Вкус отличный и тесто воздушное, легкое. Если руки из жопы то это исправимо, но если голова злая, то тут уж ничего не поможет



Раиса # 07:21 4.05.2020

Супер! Боялась дрожжевого теста, как огня. Благодаря вам все
получилось классно! Пирожки с 2-я видами начинки ушли на УРА!
Большое спасибо!



Tat’yanka # 20:10 4.05.2020

Делала в духовке, получилось очень воздушное тесто🤤. Муж с дочей сметелили всё за пол часа. Реально тесто поднялось за пол часа, быстро испеклось! Спасибо большое за рецепт😊
👍👍👍👍



Анна Ч. # 08:05 6.05.2020

Тесто очень классное!
Всегда его использую для пиццы, тесто получается не толстое, мягкое, мммм))) Крутой рецепт.



Татьяна # 06:51 4.06.2020

Очень хорошо тесто. Я делала сырную лепешку и батон. Спасибо за рецепт.



Наталья # 14:28 7.06.2020

Спасибо за рецепт. Вообще никогда не получались пироги, всё время перебивала тесто. Этот рецепт для меня просто находка,два дня подряд пеку .Сегодня сделала двойную дозу.

Светлана # 17:11 7.06.2020

Здравствуйте, а сколько нужно выпекать батон?

> 
> **Анна Нечаева** # 05:23 8.06.2020
>
> До красивой золотистой корочки

Лилия Циттель, Берлин # 15:37 3.07.2020

Опара поднялась за 15 минут, но когда добавила масло и муку тесто поднималось минут 45. Возможно это из-за просроченных дрожжей, но главное результат порадовал: тесто было воздушным и мягким... пирожки с капустой и картошкой просто получились замечательные. Надо брать двойную порцию, потому что все сразу съели и оказалось мало. Спасибо за рецепт, он просто замечательный.

Наталья # 03:17 14.07.2020

Добрый день, тесто прекрасно поднялось. Но твёрдое как камень. Воду наливала в духовку ставила и температуру. Говорят масла надо было больше. Подскажите что нужно?

Валерия # 13:42 1.09.2020

Помогите пожалуйста-скажите можно ли это тесто замораживать?!

Андрей # 18:48 28.11.2020

Огромное спасибо за такой прекрасный и простой рецепт! Вся семья развлекается, папа делает пампушки, бабушка - пирожки)

Виолетта # 11:09 21.12.2020

Всегда делаю по этому рецепту абсолютно всё: плюшки, пирожки, пиццу. Мне нравится!

Гость # 15:45 2.10.2021

Дякую тісто супер пероги теж

Любовь # 07:00 2.06.2023

Спасибо за рецепт,который работает безупречно при обязательном условии-хорошие дрожжи.Я покупаю
турецкие.Остальное ,если следуешь рецепту,получается
замечательно!!!Любая выпечка,ещё раз большое спасибо,
новых,классных рецептов.
Спасибо за ответы.
Любителям русского языка выдержки и снисходительности.

Гость # 13:09 30.11.2023

А ватрушки можно сделать из этого теста?!))

Ксения # 13:10 30.11.2023

А ватрушки можно приготовить из этого теста?!)))

Оксана # 07:51 25.12.2023

Здравствуйте, очень люблю ваш рецепт теста и пользуюсь им уже много лет, но вот сейчас решила использовать цельнозерновую муку и, к сожалению, тесто не поднялось и булочки вышли не такие пышные. Уменьшить пропорции муки или что в этом случае нужно? Или в этот рецепт не подходит данный сорт муки?

Алена # 11:57 8.10.2024

Добрый день, очень благодарю за этот рецепт! Несколько лет им пользуюсь и обожаю 🥰 а особенное спасибо за фото)