

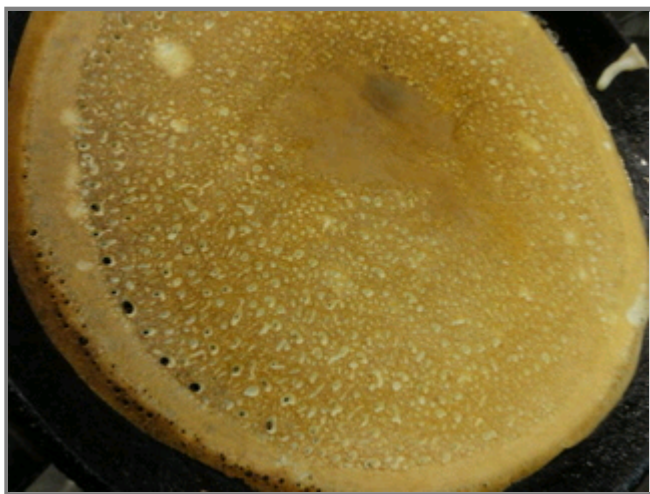
Печем блины на любой сковороде

Блинный трэш или первый блин не комом



И пришла я к вам с рассказом про блины. Хулиганила сегодня немножко))

Если я говорю, что блины – это очень просто, верьте мне. С оладьями же я вас не обманула.



Начнем с теста. Когда говорят заведите тесто как на блины, или заведите жидкое блинное тесто - многие сразу делают уuuuuu, и бросают затею. Я зануда и не люблю неопределенностей. Я люблю выводить простейшие формулы, чтобы вот раз – и обязательно получилось.

Формула теста для блинов проще некуда. 1+2 к 2.

1 стакан и 2 столовые ложки муки на 2 стакана жидкости.

Всё, вот это безошибочно и наверняка. Основа, так сказать.

Всё остальное можно варьировать.

Можно готовить на кефире, простокваше, свежем или кислом молоке, на одной воде. Можно добавлять сметану для кислоты теста. Но соотношение муки и жидкости неизменно.

Только обязательно половиньте густые кефир-простоквашу или сметану с водой. Нам же жидкое тесто надо. На одном молоке я тоже не советую заводить – рекомендую часть заменить простой водой. Потому что блинчики на одном молоке пригорают. Это я по опыту вам говорю. Даже если вы всю жизнь пекли их на одном молоке, как вас бабушка научила – разведите молоко на треть водой и почувствуйте разницу.

Отмеряйте муку и жидкость одним стаканом. Или одинаковыми.



Если жидкость с кислой средой – кефир, йогурт, сметана (хоть одна ложка на 2 стакана воды) – соду гасить не нужно.

Если это свежее молоко или вода – соду гасите уксусом или лимонным соком. Ну или замените разрыхлителем. Именно от реакции соды с кислотой образуются вот эти мелкие дырочки на поверхности блинчиков.

Если вы блины заводите на воде со сметаной например. То лучше сметану выложить в стакан и долить водой. Чтобы объем жидкости оставался неизменным.

Если мука у вас откровенно слабая (ТУ) то смело добавляйте ложку муки сверху. Если мука хорошая, ГОСТовская, высшего сорта – то не нужно.

Итак, блины сегодняшние, на кефире.

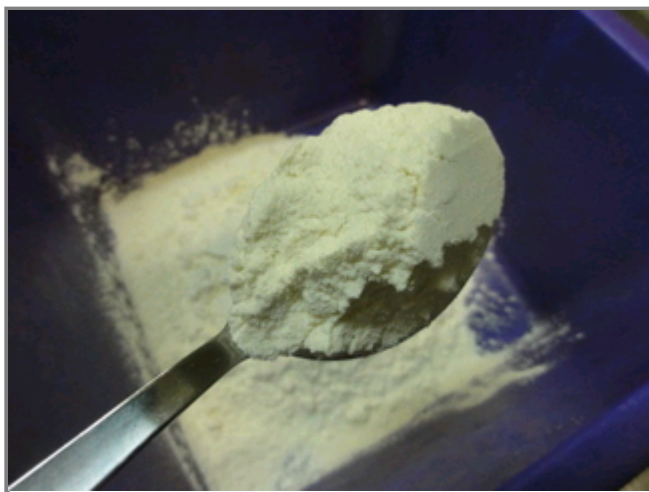
На 12 стандартного размера блинов:

1 стакан и 2 столовые ложки муки

Стаканами муку отмеряют вот так: насыпают полный и верх разравнивают. Не с горкой, не на глаз. А ровно.



Высыпаю стакан муки в миску, добавляю две ложки муки сверху.



К муке вбиваю 2 сырых яйца, одну без верха чайную ложку соли, две столовых ложки сахара.



На такое количество блинов сахар берите по вкусу 1-2 или 3 ложки. Три ложки – это максимум. Больше – будет пригорать.

Наливаю полный стакан кефира.



Начинаю размешивать тесто: сначала муку с яйцами и солью-сахаром, затем подливаю кефир.



Тем же стаканом отмеряю воду (хозяйюшка, чтобы и со стенок стакана кефир не пропал, всё в дом, всё в семью) в тесто.



Воду вливаю в тесто и размешиваю тесто венчиком чтобы не было комков.
Затем добавляю неполную чайную ложку соды. И три столовые ложки растительного масла.



Размешиваю последний раз и оставляю тесто на 15-20 минут.
Пока греется плита.



Если заводите тесто на очень большое количество блинов – то полностью размешать его, чтобы было без комков проблематично. Так что я размешиваю как могу, а потом просто процеживаю тесто через дуршлаг. Оставшиеся комки размешиваю ещё раз и опять процеживаю, подлив капельку жидкого теста. И ещё, когда много блинов печешь – по сотне, в конце тесто становится слишком густым для тонких блинчиков – так что я подливаю туда немножко водички.



Самое главное в выпечке блинов – хорошо прогреть, но не перегреть сковородку.

Если у вас пока не набита рука и просто почувствовать что пора вы не можете – делайте проще. Намочите сковороду, словно вы её только вымыли, но не высушили.



Ставьте на плиту. Как только вода испарится – сковорода достаточно прогрелась.



Второй важный момент – прогревание сковороды с маслом. Наливаете растительное масло (буквально чуть-чуть, меньше столовой ложки) Распределяете масло ровным слоем по поверхности сковородки, ставите на плиту и считаете до 10. Раз-два-три и так далее.



Затем масло выливаете (можно прямо в тесто, только тесто потом не забудьте размешать).



И вот тут важно: почему первый блин всегда комом - потому что масла на поверхности остается чуть больше чем надо для ровного распределения теста. Изменить это очень просто. Берете обычную бумажную салфетку и быстро обтираете поверхность сковороды. Удаляя таким образом излишек масла. Быстро – потому что сковорода не должна остынуть.



Берете нужное количество теста половником. У меня он великоват, поэтому меньше половины половника я зачерпываю. А вам придется это вычислять опытным путем. Если

недостаточно зачерпнете первый раз – добавьте во второй. Если много и блин получится толстым – убавите. К третьему блину вы точно будете знать сколько теста вам нужно зачерпнуть.



Выливаете тесто одним быстрым движением в центр сковородки и наклоняя сковороду в разные стороны раскатайте тесто ровным слоем по всей поверхности. И жарьте.





С одной стороны.



Хотите порумяней - ждите когда появится колер по краю блина.



Смотрите сверху – тесто прожаривается быстро, сверху не остается сырых мест – можно переворачивать. Сначала лопаткой проводите по кругу, отделяя края, затем подводите лопатку в самый центр (он обычно больше всего прилипает) и переворачиваете. С обратной стороны блины жарятся вдвое быстрее. Так что следите и снимайте их со сковороды вовремя.



Я смазываю сковороду не каждый раз, а через два, а то и три блина. И я больше не использую кусочки сала, кисточки или половинки луковиц на вилке. Всё гораздо проще. Та самая

бумажная салфетка, которой я снимала излишки масла и есть моя смазка. Я капаю немного масла в мелкую посуду. И опускаю салфетку в это масло.



Раз – провели салфеткой по поверхности сковородки, и смазали тончайшим слоем, и что называется обшоркали если вдруг к ней что-то припеклось.



И масла уходит очень мало (хомяк хозяйственный).
Лучше потом блины сливочным маслом смазать, если душа просит посытнее. Вот прямо на верхний горячий блин в стопке

выкладываете кусочек масла и прокатываете его по поверхности. Потом другим горячим накроете – растает окончательно.



А для тех, кто считает, что ему для жарки блинов нужна специальная сковорода, я притащила с собой из дома простейшую икеевскую тонкую тефлоновую сковородку. Вот:
Нагреваю.



Смазываю маслом и прогреваю ещё самую малость.



Выливаю тесто.



Жарю блин.



Потом я посчитала это недостаточным доказательством и усложнила задачу.

Вот огромная убитая напрочь чугунная сковорода.



Греем. Смазываем маслом. Греем ещё. Жарим блин.



И тут Остапа понесло.
Смертельный номер. Сотейник из нержавейки с бортиками
высотой 10 (десять блин!) сантиметров.



Переворачивать неловко, но при желании – пожарить и в нем блины не проблема.





Надо было для полного и окончательного трэша в алюминиевой кастрюле блинов испечь)))

Я жарила на электроплите. На газу жарить ещё проще. Если видите, что блины начинают пригорать – сбавьте огонь. Если недостаточно быстро пекутся – чуть добавьте жару.

И да, на газовой плите жарить блины нужно на маленькой конфорке. Если жарить на широкой конфорке – то они прилипают в центре (не пропекаются).

Вот и всё!! Показывайте в комментариях что у вас получилось!

