Оладьи на дрожжах

Вас разве не учили с детства, что завтрак нужно обязательно съедать весь, до последней крошки хлеба и до последней капли чая. Чтобы не мучить себя чем-то обыденным, вроде яичницы, от которой вот-вот закудахчешь, можно приготовить нечто обалденное и сытное, например **оладьи на дрожжах.** Вот уж где душа-то развернется, ведь эти жареные лепешки можно лопать без остановки с любой сладкой подливкой, хоть со сгущенкой, хоть с медом.

Казалось бы, **оладушки** существовали на Руси с незапамятных времен, может и так, но до 1938 года эти кулинарные изделия даже не имели четкого названия, то их нарекали «аладями», то «оладиями». Почему так вышло? Скорее всего, от неграмотности простого люда, на котором, к слову сказать, исторически и строилась славянская кухня. Вообще, изначально появился термин «олеум», что означает масло, таким словом окрестили жареные лепешки из перекисшего теста, однако ни точного рецепта, ни инструкции **как готовить,** данные «булочки» не имели, что позволяло под эту категорию задвигать блины, пышки и непонятные тупоськи (название-то какое смешное). Но, ничего, время ставит все на свои места, и вот сегодня мы можем наслаждаться настоящими **дрожжевыми оладьями, как испечь** которые мы сегодня расскажем**.**

**Рецепт оладушек на дрожжах** с малиной

Ягода малина, нас к себе манила, так она манила, что в оладьи-то и угодила. Вот оно, настоящее чудо кулинарного изыска. Могли бы вы когда-нибудь предположить, что настанет тот день, когда **пышные, вкусные** **оладушки** в их первозданном виде перестанут уж радовать людской глаз, и захочется впихнуть в **оладьи из дрожжевого теста** чего-то такого малинового, ну, или на крайний случай, клубничного. Однако получилось очень даже недурно, а если быть менее голословной, то просто превосходно, смачно, этакое плодово-ягодное наслаждение. Не волнуйтесь, **как делать** тесто, и **как испечь,** поваренок с превеликим удовольствие расскажет.

Ингредиенты:

* Молоко- 2 ст.;
* Сахарный песок – 2ст.л.;
* Соль – 2 ч.л.;
* Дрожжи брикетные – 25 г или сухие -15 г;
* Мука – ½ кг;
* Масло растительное – 2 ст.л.;
* Ягоды малины, или измельченной клубники - 1 ст.

Приготовление:

1. Сначала примемся за тесто. В теплом молоке разводим дрожжи, засыпаем туда соль и сахар и добавляем масло подсолнечное. Когда дрожжи чуть запенятся засыпаем муку и мешаем венчиком или миксером, разбивая комки.
2. Посуду с тестом накрываем полотенчиком и оставляем на часок в тепле, чтобы произошла активация дрожжевых грибов.
3. Пока наше тесто доходит до кондиции, мы начинаем утреннюю гимнастику. Шутка, подготавливаем ягоды. Моем их и сушим, если выбрали клубнику, то порежьте её на более мелкие кусочки, а малинку оставляем целиковыми ягодками.
4. Через часик скидываем ягоды прямо в тесто, перемешиваем и начинаем выпекать.
5. Сковорода должна быть сильно нагрета, масло раскалено, ложку смачиваем в воде, начерпываем ягодное тесто и выкладываем в посуду для жарки. Когда лепешка поджарится в одной стороны, переверните её и жарьте с другой.

Готовые изделия можно сдобрить сметанкой, медом или фруктовым джемом. Подавайте на стол горячими к чаю, либо просто как самостоятельный завтрак.

**Дрожжевые оладушки** с яблоками

Ответьте на вопрос, любите ли вы шарлотку? А **пышные оладьи на дрожжах**? Поздравляю, этот универсальный **рецепт** как раз для вас. **Как** оказалось, **приготовить** нечто комбинированное, очень даже легко, а главное вкусно, и не требует много времени и усилий. Так что хватайте ручку и бумагу и записывайте **рецепт: «тесто на оладьи дрожжевое** с яблочками наливными, заморскими», хотя можете взять и местные фрукты, с огорода, или с соседского сада, только остерегайтесь деда с винтовкой, а то потом долго стоять придется, «подушка безопасности» от соли, ой, как долго заживает. Это все присказка, а сказка вот:

Ингредиенты:

* Мука – ½ кг;
* Молоко – 0,5 л;
* Сахарный песок – 2ст.л.;
* Яйца куриные - 2 шт.;
* Сухие дрожжи – 1ч.л.;
* Соль – ¼ ч.л.;
* Яблоки - 3 шт.;
* Подсолнечное мало – на жарку;

Приготовление:

1. В подогретое молочко вбить яйца, засыпать сахарный песок и соль. Все тщательно перемешать. В просеянную муку засыпать дрожжи и смешать. Теперь небольшими порциями муку выкладываем в молочно-яичную смесь и перемешиваем венчиком, чтобы не образовались комочки.
2. Готовое тесто оставляем на полчаса. В это время займемся подготовкой яблок. Помыв плоды, очищаем с них шкурки и вырезаем серединки с семенами, после чего натираем их на крупной терке.
3. Спустя полчаса выкладываем тертые фрукты в **тесто для оладий** и аккуратно смешиваем ингредиенты.
4. На разогретую сковороду вливаем подсолнечное масло и ждем, пока оно раскалится, затем выкладываем ложкой лепешечки и после их подрумянивания переворачиваем на другую сторону.

Готовые пышечки выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой. И не удивляйтесь, когда эти яблочные вкусняшки исчезнут в животах домочадцев за считаные минуты.

**Пышные, вкусные оладьи из дрожжевого теста**

Многие вспоминают детство, у большинства которое пришлось на время советов. Почему-то часто вспоминаются такие толстенные **оладушки** со сгущенкой или джемом, которые давали в школьной столовке или еще раньше, в садике на завтрак. Ах да, кто бывал в пионерском лагере, вы наверняка их тоже вспомните, потому что эти вкусняшки частенько давали почему-то на ужин. Ну, да Бог с ними. Дело-то в том, что, наверное, многих мучает вопрос, **как** же **готовить** **тесто для** таких вот **оладий, пышных** и воздушных. Однако **рецепт** оказался, ох, как прост и поваренок спешит с вами поделиться этой советской мечтой.

Ингредиенты:

* Мука - 4ст.;
* Молоко -3ст.;
* Растительное масло – 1ст.л.;
* Яйцо куриное – 3 шт.;
* Дрожжи сухие – 1 ч.л.;
* Сахарный песок – 1 ст.л.;
* Соль – ¼ ч.л.;

Приготовление:

1. В теплом молоке растворяем дрожжи и сахар, а через минут 5 всыпаем муку и все тщательно перемешиваем. Оставляем тесто подняться в тепле на полчаса.
2. Когда отведенное время прошло, примешиваем к нашей массе яйца, подсолнечное масло и соль. Всё смешав, оставляем его снова подниматься на полчаса.
3. На раскаленное масло в сковороде выкладываем порционные шматочки теста (по 1 ст.л.), обжариваем с двух сторон и выкладываем на блюдо.

Вот они, те самые, толстенькие пышечки. Ностальгия, однако, товарищи. Теперь полейте их сгущенкой и, наплевав на диету тела, употребите для успокоения души!

Оказывается, нет ничего сложного в укладке дороги к сердцу мужика. Вот так вот нажарила **оладьи на дрожжах,** хоть с яблоками, хоть с ягодами, а если сахар особо не класть, то ведь и с чем-нибудь мясным-грибным можно сделать, и всё, в доме есть хозяин, гвоздь теперь забить есть кому.