



**Пахлава** – это одно из тех блюд, благодаря которым кухня Востока считается уникальным явлением. Как из предельно простых ингредиентов можно приготовить столь прекрасный десерт? Приоткроем завесу одной из загадочных тайн востока.

Когда точно было придумано это изумительное сладкое угощение – не известно. По одной из версий этот десерт придумал повар султана Фатиха в 15 веке – согласно поваренной книге музея османских султанов во дворце Топкапы, первая «пахлава» была приготовлена в 1453 году.

Согласно другой версии рецепт пахлавывы родился аж в 8 веке до нашей эры также на территории современной Турции. **Таким образом, однозначно можно утверждать лишь то, что авторство в изобретении десерта принадлежит Турции**. Что, кстати, интересно – весьма распространено мнение, что пахлава – это греческий десерт. А все дело в том, что греки, узнав рецепт от турков, усовершенствовали его: они придумали тесто, которое можно было раскатывать до толщины листа бумаги – тесто Фило. Так и спорят по сей день эти замечательные страны за право назвать пахлаву своим национальным блюдом...

**Но достаточно истории, давайте обратимся к сути этой великолепной сладости.**

Пахлавуву готовят из множества листов теста с бумагу толщиной (не более 1 мм). Основные ингредиенты – это тесто, мёд, грецкий орех и масло. Принцип приготовления достаточно прост: листы теста смазываются маслом и укладываются друг на друга, при этом каждый слой листов посыпается орехово-пряной начинкой.

Поскольку пахлава готовится в разных странах – Турции, Греции, Азербайджане, Армении и т.д. по-разному, способов ее приготовления много, и каждый имеет свои

особенности. Однако суть в любом случае одна и та же – это десерт из слоеного теста с ореховой начинкой и медовым сиропом.

### **Как готовить пахлаву**

Приготовление пахлавы в домашних условиях не назовешь простой задачей, однако и усилия, и время, затраченное на создание этого кулинарного шедевра, определенно, себя оправдывают.

Мы рассмотрим приготовление пахлавы на простом примере с использованием наиболее традиционных ингредиентов.

### **Первый этап – замешивание теста для пахлавы**

Для теста понадобится: 500 г муки, по 150 мл молока и сметаны, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 5-6 г сухих дрожжей, 1 ч.л. сахара, 1 щепотка соли.

Как приготовить тесто для пахлавы. В подогретое молоко всыпать сахар с дрожжами, перемешать, дать дрожжам подняться. В отдельной посуде перемешать муку с маслом, сметаной и яйцами, добавив соль. Влить дрожжевую смесь в тесто, тщательно вымешивая тесто, затем получившуюся массу выложить на стол, слегка присыпанный мукой, тщательно вымесить мягкое тесто, затем выложить его в чашку, накрыть полотенцем и на 1,5 часа оставить при комнатной температуре.

### **Второй этап – приготовление начинки для пахлавы**

Понадобится: по 250 г сливочного масла, грецкого ореха и сахарной пудры, 1 ч.л. корицы, ½ ч.л. кардамона, ваниль.

Как приготовить начинку для пахлавы. Орехи слегка поджарить в духовке, затем перекрутить в мясорубке (не измельчать блендером – т.к. получится слишком мелко),

перемешать с сахарной пудрой и ванилином, добавив корицу и кардамон. Сливочное масло растопить и перелить в отдельную емкость.

### **Третий этап – делаем пахлаву**

Понадобится: 150 г мёда, 90-100 мл горячей воды для сиропа, 1 взбитое яйцо и орешки (половинки грецкого/миндаль или др.) для оформления верха пахлавы.

Подготовить форму: использовать лучше форму с высокими бортиками, размерами около 20 на 30см. Форму нужно заранее обмазать растительным маслом.

*Если у вас нет формы с высокими бортами, возьмите сковороду.*

Когда тесто подойдет, разделить его на 12 частей, сделав одну часть в 2 раза больше остальных 11-ти. Взять эту большую часть и тонко раскатать при помощи скалки – толщина должна быть не более 1 мм, а размеры – такие, чтобы форма была им полностью выстлана, а концы теста свисали, аккуратно намотать раскатанное тесто на скалку, перенести на форму, застелить ее тестом – края должны свисать. Смазать тесто растопленным сливочным маслом (нужно рассчитать – после смазывания всех слоев пахлавы масла должна остаться половина или чуть меньше).

*Если в процессе сборки пахлавы масло будет застывать и плохо намазываться, его следует подогреть.*

Взять одну из 11 равных частей теста, раскатать до размеров дна формы также толщиной не более 1 мм (такую толщину должны иметь все слои теста), намотать на скалку и перенести на противень, выложив на первый большой пласт теста, смазанный маслом.

*Второй пласт теста должен застилать только дно формы, не заходя на бортики.*

Смазать 2 слой теста маслом, посыпать ореховой смесью (также рассчитайте, чтобы посыпки хватило на 10 слоев). Раскатать еще один кусочек теста, выложить его на 2-й слой, смазать и посыпать – таким образом выстелить 10 слоев, включая самый первый большой.

11-й кусок теста раскатать и выложить на 10-й, смазать маслом. Срезать свисающие края 1 слоя, оставляя 1-2 см, подвернуть их так чтобы они накрыли 11-й слой теста, обмазать эти подвернутые края взбитым яйцом. Раскатать 12-й кусок теста, выложить на 11-й, по всей поверхности обмазать яйцом.

По диагонали разрезать пахлаву не до конца (иначе сироп просочится на дно формы и подгорит) на ромбики, в центр каждого ромбика выложить по половинке грецкого ореха, слегка надавливая, дать расстояться 15 мин, затем поставить форму в разогретую до 180 градусов духовку.

Выпекать 15 мин, достать, полить тем сливочным маслом, что осталось после смазывания слоев (масло должно попасть в разрезы, поэтому если они склеились, подрезать их ножом снова), поставить в духовку и печь до легкого подрумянивания.



### Рецепт «ленивой пахлавы» из слоеного теста

Понадобится: 800 г готового слоеного теста бездрожжевого, 200 г меда, по 100 г сливочного масла и сахара, 1 яичный желток, 2 стакана грецких орехов, по 1 ст.л. сахарной пудры и корицы.

Как приготовить быструю пахлаву. Орехи измельчить, перемешать с корицей и сахарной пудрой. Тесто разморозить, разрезать на 6-8 равных кусочков и раскатать каждый как можно тоньше. Взять прямоугольную или квадратную форму с высокими бортами, смазать сливочным или растительным маслом, выложить 2 слоя теста, смазав их сливочным маслом. Второй слой посыпать ореховой начинкой, накрыть третьим слоем теста, смазать маслом, посыпать орешками – выложить таким образом все слои. Последний слой не посыпать орехами и не смазывать маслом – его нужно обмазать яичным желтком. Разрезать тесто на ромбики по диагонали, выпекать пахлаву 45 мин в разогретой до 180 градусов духовке. Готовой пахлаве дать слегка остыть. Для сиропа довести до кипения 0,3 стакана воды, всыпать сахар, проварить 5 мин, положить мед, варить 7 мин, полить пахлаву сиропом, следя чтобы он попадал в разрезы. Лучше всего дать пахлаве 7-8 часов постоять при комнатной температуре чтобы она пропиталась.

Столь удивительная восточная загадка как пахлава на практике оказалась весьма простым десертом, недаром говорят, что все самое гениальное – просто! Соедините такие простые продукты как тонкое тесто, вкусные орехи, мёд и пряности, и получится настоящее восточное лакомство, манящее своим вкусом и ароматом и очаровывающее всех, кто почувствует его вкус и прикоснется к этой привлекательной тайне!

Источник: [ovkuse.ru](http://ovkuse.ru)

{youtube}GBqOсJ7gCkU{/youtube}