



Слово "юфка" можно встретить во многих рецептах турецкой кухни.

Юфка - это тончайшее пресное тесто, которое используется для приготовления разнообразной выпечки, а также употребляется в качестве хлебной закуски, как отдельной, так и в сочетании с соусом, вареньем или другой начинкой. По сути, юфка - это мучной полуфабрикат с нейтральным вкусом, который применяется в качестве основы для сладких и несладких блюд. Пласты юфки широко используют в турецкой кухне: для приготовления бёреков - турецких пирогов и пирожков с сырной, овощной, мясной или фруктовой начинкой, мантов, пахлавы и других угощений.

Как правило, пласты юфки имеют круглую форму. Это тесто хранится около 2-4 дней. Во многих магазинах продаются готовые замороженные пласты юфки с более длительным сроком хранения. В Турции также работают небольшие пекарни, которые называются "юфкаджи" и специализируются на производстве юфки.

С этим тончайшим тестом легко "работать". Если в холодильнике есть юфка, то хозяйка всегда сможет быстро приготовить вкусную закуску или пирог "на скорую руку" для неожиданных гостей.

Для тех же, кто предпочитает не покупное тесто, а приготовленное в домашних условиях, предлагаем рецепт юфки. Он потребует всего 3 простых ингредиента - муку, воду и соль. Правда, кулинару (особенно неопытному) нужно запастись временем и терпением.

Рецепт юфки

Ингредиенты:

мука пшеничная (желательно из твердых сортов пшеницы) - 1 кг

соль (желательно крупная, морская) - примерно 50 гр

вода очищенная (кипяченая)

Приготовление теста:

Муку и соль смешать. Замесить тесто, постепенно вливая в сухую смесь холодную воду. По консистенции тесто должно получиться "крутым". Из небольших кусочков теста сформировать тонкие лепешки (похожие на русские блины) диаметром не более 10 см и толщиной не более 1 см. Профессиональные пекари раскатывают лепешки диаметром до 60 см. Но в домашних условиях допускается меньший размер. Важно успеть сделать лепешки быстро, пока тесто не станет "закисать". Поэтому, тем, кто решил попробовать самостоятельно сделать юфку, в первый раз рекомендуется брать не 1 кг муки, а меньше.

Лепешки нужно раскатывать на поверхности, посыпанной мукой. На производствах для раскатывания используется мраморная или гранитная столешница, так как есть мнение, что такие поверхности позволяют тесту дольше оставаться свежим и "не закисать". Раскатывать тесто удобно тонкой длинной ровной скалкой. Чтобы пласт юфки имел равномерную толщину, в процессе раскатывания скалку следует направлять от центра лепешки к ее краям. Когда тесто раскатано, нужно убрать с него лишнюю муку. Лепешка будет напоминать тонкий блин.

Выпекание:

Выпекание юфки - особенный процесс. Для этого требуется чистый противень, без масла и жира. Противень хорошо нагреть при низкой температуре (на маленьком огне). На него положить первую лепешку и выпекать ее с одного бока до того момента, когда тесто станет слегка сухим. Главное - следить, чтобы тесто не подгорело, так как оно очень тонкое.

Когда первая лепешка немного подсохнет, сверху на нее положить вторую лепешку. После этого перевернуть вместе обе лепешки так, что первая лепешка окажется сверху, а вторая - снизу. Когда вторая лепешка подсохнет, на первую лепешку, лежащую сверху, положить третью лепешку и перевернуть все три лепешки так, что третья будет нижней.

В целом, получается так, что каждая последующая лепешка-юфка выпекается только с одной стороны, а, в это же время, вместе с ней остаются нагретыми и продолжают подсыхать все предыдущие лепешки. К завершению этого процесса получается целая стопка лепешек, которые нужно одновременно переворачивать вплоть до выпекания последней юфки. Готовую стопку юфок выложить на стол и прикрыть полотенцем.

Отметим, что по мере того, как тесто подсыхает, оно становится более жестким. Поэтому, еще до того, как юфки окончательно остынут, важно определить, сколько штук приготовлены с расчетом на текущий день, а сколько штук будут лежать для использования в ближайшие дни. Приготовленные юфки можно держать как при комнатной температуре, так и в морозильнике, но при этом следует помнить о сроках хранения.

Если тесто юфки стало достаточно жестким, его можно смягчить перед использованием, смочив одну сторону лепешки небольшим количеством воды. Следует помнить, что если смочить обе стороны, то лепешка размокнет и тесто распадется. Смоченные лепешки снова сложить стопкой, прикрыть тонким полотенцем и оставить так вплоть до применения.