Пироги из безглютена — вкусно?
Послан raffffik15101986 - 18.10.2025 23:20

_____

Пробовал вчера пирог из безглютеновой муки, и честно, что-то не то. Корка плотная, начинка вроде норм, но ощущение сухости сильное. Кто-то реально делает вкусные пироги без глютена? Или это всегда компромисс с текстурой и вкусом?

==========

Re:Пироги из безглютена — вкусно?
Послан 1q2w3e4r - 18.10.2025 23:25

_____

Да, безглютеновые пироги часто сухие, это факт. Я добавляю немного яблочного пюре или йогурта в тесто, тогда влажность нормальная. Еще важно не пересушивать в духовке, лучше немного недопечь, чем потом получать камень. И муку можно смешивать, рисовая с кукурузной дает неплохую текстуру.

==========

Re:Пироги из безглютена — вкусно?
Послан raffffik15101986 - 18.10.2025 23:29

_____

1q2w3e4r писал(а):
Да, безглютеновые пироги часто сухие, это факт. Я добавляю немного яблочного пюре или йогурта в тесто, тогда влажность нормальная. Еще важно не пересушивать в духовке, лучше немного недопечь, чем потом получать камень. И муку можно смешивать, рисовая с кукурузной дает неплохую текстуру.
Пробовал с разными смесями, но все равно либо прилипает к форме, либо рассыпается. Наверное, дело в пропорциях жидкости и муки, но не пойму точного баланса. Еще хочется, чтобы пирог держал форму, а не превращался в крошку. Может, кто-то проверенные пропорции или лайфхаки знает, как безглютеновый пирог сделать стабильным и не сухим?

==========

Re:Пироги из безглютена — вкусно?
Послан 891979 - 18.10.2025 23:33

_____

Я долго экспериментировала и поняла, что реально помогает: смешиваю разные безглютеновые муки, примерно 50% рисовая, 30% кукурузная, 20% миндальная. Добавляю яйцо и немного масла, чтобы тесто не было сухим, плюс жидкость, чаще йогурт или молоко. Духовку разогреваю заранее, ставлю пирог на средний уровень и держу температуру ниже обычной на 10–15 градусов. После замешивания тесто минут 10 стоит, потом формую пирог. Корка не крошится, начинка влажная, форма держится.
https://maudau.com.ua/ru/category/boroshno/osoblyvosti_248=bez-hliutenu-8 часто ориентируюсь на такие подборки, там есть разные варианты муки и пропорций, помогает выбрать, чтобы пирог

получался стабильным и не сухим.
https://image.maudau.com.ua/webp/size/lg/products/e9/cd/5a/e9cd5adea2e7554d8023f83d041c6672.jpg

==========