Сдобные пирожки с ревенем

Добавил(а) Оля
01.06.10 05:48 -





Продукты

- **Для теста:** Мука – 1 кг.
- Дрожжи для сдобы 12г
- Сахар – 250г.
- Соль – 1 ч.л.

- Масло – 120г
- Молоко – 500мл.
- Яйцо – 3 шт.
- **Начинка:** Ревень, сахар
- Яйцо – 1 шт.(для смазки)



Замешиваем сдобное дрожжевое тесто.

Готовим опару. В тёплое молоко добавляем 2 чайные ложки сахара и дрожжи.

Оставляем на 15 минут,чтобы дрожжи поднялись пышной пеной.



Тесто.

В другой посуде смешиваем яйца, сахар, соль, растопленное масло.



Тесто сдобное.

В тесто добавляем опару, хорошо перемешиваем.



Тесто.

Добавляем муку, вымешиваем.



Тесто готово.

Тесто не должно прилипать к рукам и к чаше.



Тесто

Закрываем замесочное блюдо с тестом и опускаем его в чашу с тёплой водой на 20-30 мин, или



Тесто готово

Тесто должно увеличится в объёме в два - три раза. Тесто приминаем, даём еще раз подняться.

И можно заниматься формированием Пирожков.



Ревень

Ревень нарезаем кусочками.

Посыпаем сахаром, перемешиваем.



Сдобные пироги с ревенем.

Тесто делим на шарики (величиной, как теннисные).

Раскатываем лепёшки, выкладываем начинку.



Пирожки с ревенем.

Формируем пирожки.

Смазываем яйцом.

Оставляем в тёплом месте на 1 час.

Выпекаем в разогретой до 170 градусов духовке 15-20 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}

Сдобные пирожки с ревенем

Добавил(а) Оля
01.06.10 05:48 -