

Пирог на кефирном тесте с ветчиной и грибами

Добавил(а) Оля
29.07.10 07:59 -



- **Для теста:** Мука – 650 гр.
- Дрожжи сухие Саф-Момент- 2 ч.л., яйцо - 1 шт.
- Соль – 1 ч.л. , Сахар - 2 ч.л.
- Кефир - 250 мл., Вода - 100 мл.,
- Раст. масло - 3 ст.л.
- **Начинка:** Шампиньоны – 150 гр.
- Ветчина - 200 гр., Сыр - 150 гр., Лук - 1 шт.

Пирог на кефирном тесте с ветчиной и грибами

Добавил(а) Оля
29.07.10 07:59 -



Дрожжевое тесто на кефире.

Смешиваем 250 мл кефира, 250 гр. муки, дрожжи, соль, сахар.



Тесто.

Перемешиваем, оставляем в тёплом месте на 30-40 минут.

Пирог на кефирном тесте с ветчиной и грибами

Добавил(а) Оля
29.07.10 07:59 -



Тесто.

Добавляем яйцо, 100 мл. тёплой воды, муку.

Замешиваем тесто.



Тесто.

Тесто оставляем в тёплом месте еще на 30 минут.

Пирог на кефирном тесте с ветчиной и грибами

Добавил(а) Оля
29.07.10 07:59 -

Готовим начинку.



Пирог на кефирном тесте с ветчиной и грибами.

Тесто делим на две части.

Ветчину, грибы нарезаем кубиками, лук полукольцами.Сыр трём на крупной тёрке.

Из одной части теста раскатываем лепёшку, выкладываем ветчину .

Пирог на кефирном тесте с ветчиной и грибами

Добавил(а) Оля
29.07.10 07:59 -



Пирог с ветчиной, сыром, грибами.

На ветчину выкладываем грибы, лук, сыр.



Пирог с ветчиной, сыром, грибами.

Края лепёшки собираем к центру. В центре оставляем небольшое отверстие, куда кладём маленькую порцию начинки.

Пирог на кефирном тесте с ветчиной и грибами

Добавил(а) Оля
29.07.10 07:59 -



Пирог с ветчиной, сыром, грибами.

Пирог выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут до золотистого цвета. Горяч



Пирог на кефирном тесте с ветчиной и грибами.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}