



РУССКИЕ ПИРОГИ

ЧТО ЭТО?

❖ *Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Эти подлинно национальные изделия дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния.*

Пироги приготавливались и употреблялись на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал особый вид пирогов, отсюда разнообразие русских пирогов как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу.

***СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ВАТРУШЕК С ТВОРОГОМ***



Сырье	Масса, г, для приготовления	
	пирожков	вартушек
Мука	4000	3800
Сахар-песок	250	-
Маргарин	100	200
Соль	50	40
Дрожжи	100	100
Вода	1780	1500
Меланж	-	200
Жир для смазки листов	25	25
Меланж для смазки	150	150
Фарш	2500	3000
Тесто дрожжевое	5800	5800
Выход	100шт. По 75 г.	100шт. По 75 г.



Соединить дрожжи с 1 ст.л.
сахара и теплым молоком,
перемешать. Дать дрожжам
вспениться.



Растопить масло, смешать с яйцом, солью, 1 ст. л. сахара и мукой. Добавить дрожжи с молоком, замесить тесто, чтобы оно легко отделялось от рук.



Отставить тесто в теплое место на 1—1,5 часа, чтобы оно поднялось. Обмять тесто, легонько на него нажимая, отставить еще на 25—30 минут, снова обмять.



Заняться приготовлением
начинки. Отделить желтки от
белков.



Соединить желтки со сметаной и
творогом, добавить сахар и
ванильный сахар.



Хорошо перемешать.

Совет! При желании в начинку
можно добавить корицу, изюм,
курагу.



Скатать из теста небольшие
шарики (можно размером с
куриное яйцо), оставить, чтобы они
ПОДОШЛИ.



Шарики слегка расплющить.
Опустить дно стакана или кружки в
муку (чтобы тесто не приставало) и
надавить в середину каждого
шарика.



В получившуюся выемку выложить
творожную начинку. Оставить
изделия на 10 минут.



Переложить ватрушки на застеленный пергаментной бумагой противень. Смешать яйцо с молоком и смазать ватрушки. Поставить противень с ватрушками в предварительно разогретую до 180°С духовку и выпекать 30 минут.



Ватрушки готовы! Рекомендуем
подавать горячими с парным
МОЛОКОМ.

***СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПИРОЖКОВ С ПОВИДЛОМ...***



Ингредиенты:

500 грамм просеянной пшеничной муки первого сорта

100 грамм пшеничной муки высшего сорта

2 и 1/4 чайной ложки сухих дрожжей

50 грамм сахара

пол чайной ложки соли

480 мл (две чашки) теплого молока

2 яйца

1 яичный желток

1 чайная ложка ванилина

100 мл растительного масла

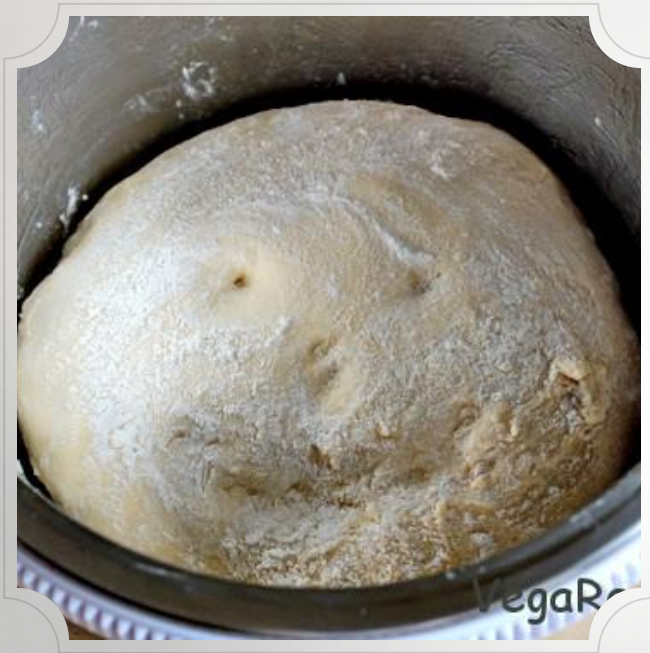
250 грамм (1 стакан) повидла

растительное масло (для выпекания и смазывания булочек)

60 мл теплого молока

1 столовая ложка сахара

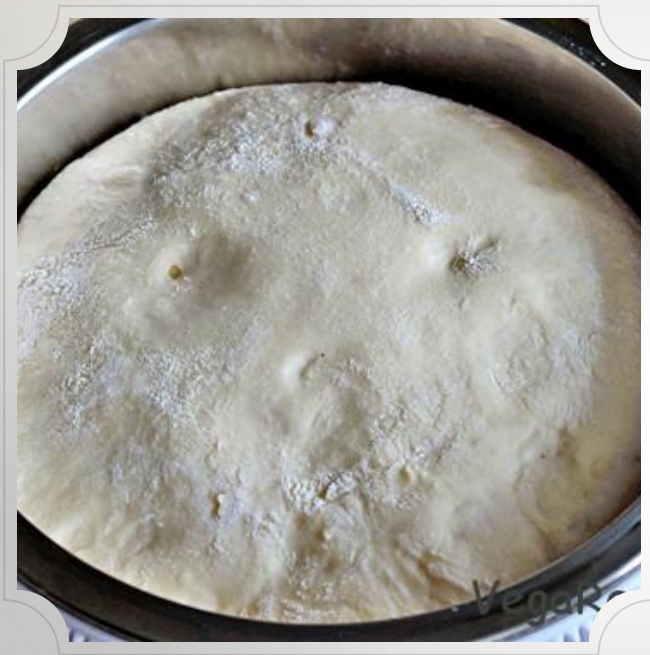
сахарная пудра



1. Во-первых, в большой миске смешайте все сухие ингредиенты (муку, дрожжи, сахар и соль).

2. Добавьте теплое молоко, яйца и яичный желток, ванилин и растительное масло.

3. Замесите тесто вручную или миксером, пока оно не станет гладким и менее липким. Консистенция должна быть посередине между твердой и жидкой, поэтому вы можете добавить немного больше молока или немного муки, чтобы все было идеально.



Положите тесто в большую миску, предварительно смазав изнутри ее поверхность растительным маслом, и накройте полиэтиленовой пленкой. Поставьте ее в теплое место и дайте тесту подняться в 2 раза. Это займет около 1 часа.



Достаньте тесто и замесите его, добавив еще 1 столовую ложку муки.

Положите тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и раскатайте в лист размерами примерно 42 на 35 сантиметров.



Разрежьте тесто на 30 квадратиков
со стороной около 7 сантиметров.



Проделайте пальцем небольшое углубление в центре каждого квадратика и положите туда 1,5 чайной ложки повидла. Лично я использовал вишневое.



Осторожно сложите каждый квадрат пополам. Затем сожмите его по краям и аккуратно уложите нижнюю часть так, чтобы она не торчала как у меня на фото. Осмотрите каждый пирожок со всех сторон, чтобы повидло не вытекало.





Смажьте каждую булочку
растительным маслом, чтобы они
не слиплись во время выпекания.



Теперь смажьте форму для выпечки растительным маслом и уложите все пирожки в нее рядом друг с другом.



**НАКРОЙТЕ ФОРМУ С БУЛОЧКАМИ КУХОННЫМ
ПОЛОТЕНЦЕМ И ДАЙТЕ ИМ ПОДНЯТЬСЯ ЕЩЕ
В ТЕЧЕНИЕ 20 МИНУТ.**

**ОДНОВРЕМЕННО С ЭТИМ ПОСТАВЬТЕ
РАЗОГРЕВАТЬСЯ ДУХОВКУ ДО 175 ГРАДУСОВ.**

**ВЫПЕКАЙТЕ ПИРОЖКИ ОКОЛО 25-30 МИНУТ ДО
ЗОЛОТИСТО-КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА.**



Достањте их из духовки.



Смешайте теплое молоко (60 мл) с 1 столовой ложки сахара, хорошо перемешайте и смажьте булочки этой смесью. Это сделает поверхность каждого пирожка более приятной и мягкой.



Посыпьте булочки сахарной пудрой и подавайте. Как видите, рецепт пирожков с повидлом легкий, а получается так вкусно, что словами описать будет сложно. Уж поверьте!