

Сдобный пирог с яблочной начинкой и изюмом

Автор: Мухаббат

10.11.2011 08:32 - Обновлено 21.11.2011 11:02



Очень пышное и вкусное тесто с яблочной начинкой, в компании с хорошим, ☐ ароматным чайком, лично для меня, это полная гармония!

Сдобный пирог с яблочной начинкой и изюмом

Автор: Мухаббат

10.11.2011 08:32 - Обновлено 21.11.2011 11:02

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2-3 ст. муки

0,5 ст. молока

3-4 ст.л. сахара

2 яйца

50 гр. маргарина

1 ст.л. сметаны

2 ст.л. растительного масла (я использую оливковое)

ванилин на кончике ножа

щепотка соли

1 пакетик сухих дрожжей (8 гр.)

Сдобный пирог с яблочной начинкой и изюмом

Автор: Мухаббат

10.11.2011 08:32 - Обновлено 21.11.2011 11:02

5 средних яблок (для начинки, лучше разных сортов)

сахар по-вкусу (для начинки)

1 ст.л. лимонного сока (для начинки)

1 горсть изюма (для начинки)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Маргарин растопить и охладить. Яйца слегка взбить вилкой, чуть-чуть оставить для смазывания пирога.

Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи, 1 ч.л. сахара и пару столовых ложек муки, перемешать и поставить в теплое место минут на 15-20, чтобы дрожжи стали активными и образовали шапочку.

Затем добавить соль, оставшийся сахар, растопленный маргарин, яйца, ванилин и сметану. Все перемешать и добавить муку. Муку надо вводить постепенно, так как свойство клейкости у муки разных производителей разное. Вымесить гладенькое, но не тугое тесто, смазать всё тесто растительным маслом и дать подняться тесту 2 раза (как только поднимется первый раз, опустить, хорошо вымесить и дать подняться еще раз).

Сдобный пирог с яблочной начинкой и изюмом

Автор: Мухаббат

10.11.2011 08:32 - Обновлено 21.11.2011 11:02

Пока поднимается тесто, можно приготовить начинку. Для этого яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевин. Натереть яблоки на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. В сковороду выложить яблоки, вместе с образовавшимся соком, добавить сахар по-вкусу и тушить на среднем огне до мягкости яблок (масса должна приобрести светло янтарный цвет). Остудить. Изюм промыть в холодной воде, залить горячей водой и оставить минут на 10. Слить воду, выложить на бумажное полотенце, обсушить. Яблочную массу смешать с изюмом.

Смазать форму для выпечки растительным маслом.

Поднявшееся тесто разделить на две неравные части (одна должна быть больше другой), раскатать большую часть теста в пласт и выложить в круглую форму, придав борта. Положить всю начинку, разровнять. Раскатать вторую часть, накрыть пирог и тщательно защипнуть края. Оставить в теплом месте минут на 20 для поднятия. Смазать поднявшийся пирог яйцом и выпекать в предварительно разогретой духовке при 200* до румяной корочки.

Сдобный пирог с яблочной начинкой и изюмом

Автор: Мухаббат

10.11.2011 08:32 - Обновлено 21.11.2011 11:02



вкусный и в теплом, и в холодном варианте

Сдобный пирог с яблочной начинкой и изюмом

Автор: Мухаббат

10.11.2011 08:32 - Обновлено 21.11.2011 11:02



{comments on}