Пирожки с зелёным луком и яйцом

Автор: Мухаббат
30.05.2017 09:00 -



Тесто замешивается на сливках, от того пирожки получаются мягкими и нежными. Форму пирожки тоже отлично держат, ну, а начинка из зелёного лука и отварных яиц говорит сама за себя!

Â

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Â

выход 15 штук

Â

тесто:

Â

200 мл. сливок 10%
2 ст.л. растительного масла
2 яйца
2 ч.л. сухих дрожжей
2 ст.л. сахара
0,5 ч.л. соли
450 – 480 гр. муки

начинка:

Â

200 гр. (5 пучков) зелёного лука
6 отварных яиц
50 гр. сливочного масла
соль

черный молотый перец– по вкусу.

1 яйцо сырое (для смазывания)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тесто:

В большую чашку просеять 450 гр. муки, всыпать сухие дрожжи и перемешать.

Сливки слегка подогреть, добавить яйца комнатной температуры, растительное масло, соль, сахар и взбить венчиком до однородности.

Жидкую смесь влить в муку и замесить тесто. Тесто должно быть мягким и липким. Если тесто сильно липкое, то добавьте оставшиеся 30 гр., но не больше, поскольку испечённые пирожки не будут «пушистыми».

Тесто с чашкой накрыть (я обычно затягиваю пищевой плёнкой) и поставить в тёплое место для подъёма в два раза (этот процесс займёт 1,5-2 часа).

Поднявшееся тесто обмять и оставить в тёплом месте на ещё один подъём (1-1,5 часа).

Автор: Мухаббат
30.05.2017 09:00 -



Пирожки с зелёным луком и яйцом

Автор: Мухаббат
30.05.2017 09:00 -

