

Святковий пиріг до Дня Незалежності від родини Іващенко

Інгредієнти:

Для тіста:

- Молоко – 250 мл (тепле)
- Дріжджі свіжі – 30 г (або сухі – 10 г)
- Цукор – 3 ст. л.
- Сіль – 1 ч. л.
- Масло вершкове – 100 г (розтоплене, охолоджене)
- Яйця – 2 шт. + 1 жовток для змащування
- Борошно – 650–700 г (просіяне)

Для прикрашання:

- Цукрова пудра, мак, подрібнені горіхи
- Свіжа малина або інші ягоди

Приготування:

1. Опара. У тепле молоко додати дріжджі, 1 ст. л. цукру та 2 ст. л. борошна. Залишити на 10–15 хвилин у теплому місці, щоб дріжджі активувалися.
2. Замішування. У мисці змішати опару, яйця, решту цукру, сіль і розтоплене масло. Поступово додати борошно. Замісити м'яке, еластичне тісто (не липке).
3. Підйом. Накрити рушником і залишити в теплому місці на 1–1,5 год, щоб тісто збільшилося вдвічі.
4. Формування. Відкласти трохи тіста для прикрас (косички, квіточки, колоски) – за бажанням. Основне тісто сформувати у велику круглу хлібину або помістити у форму.
5. Друге підростання. Залишити сформований пиріг ще на 30 хв.
6. Випікання. Змастити жовтком, посипати маком або горіхами (за бажанням). Випікати у духовці при 180°C близько 40–50 хв, до золотистої скоринки.
7. Охолодження. Дати пирогу трохи охолонути на решітці, накривши рушником, щоб він залишився м'яким.
8. Прикрашання. Перед подачею притрусити пиріг цукровою пудрою та прикрасити свіжою малиною або іншими ягодами.

#пирігнезалежності #плічопліч #ругihUA

