

Святковий пиріг до Дня Незалежності з глазур'ю від родини Заярних

Інгредієнти

Для тіста:

- Борошно – 600–650 г
- Молоко тепле – 250 мл
- Дріжджі сухі – 10 г (або свіжі – 30 г)
- Цукор – 100 г
- Вершкове масло – 100 г (розтоплене)
- Яйця – 2 шт.
- Сіль – 1 ч. л.
- Ванільний цукор – 1 ч. л.

Для глазури:

- Цукрова пудра – 200 г
- Лимонний сік – 2–3 ст. л. (або молоко)
- Харчові барвники жовтого та синього кольору (за бажанням).

Приготування

1. Опара. У теплому молоці розчинити дріжджі, 1 ст. л. цукру та 2 ст. л. борошна. Залишити на 10–15 хв.
2. Тісто. Додати до опари яйця, цукор, сіль, масло, ваніль. Поступово всипати борошно та замісити м'яке тісто.
3. Підйом. Накрити рушником і залишити на 1–1,5 години в теплому місці.
4. Формування. Викласти тісто у форму, за бажанням додати начинку. Зверху можна викласти з тіста декоративні "колоски" чи "соняшники".
5. Другий підйом. Дати постояти ще 20–30 хв.
6. Випікання. Змастити жовтком, випікати при 180°C близько 40 хв, до золотистої скоринки.
7. Глазур. Збити цукрову пудру з лимонним соком до густої білої маси. ЗА БАЖАННЯМ глазур зафарбувати харчовими барвниками.
8. Прикрашання. На остиглий пиріг нанести глазур. Подавати зі свіжими ягодами або збитими вершками.

#пирігнезалежності #плічопліч #pyrihUA