



Качество - лучший рецепт.



Пирог с лесной земляникой

Краткое описание

Ингредиенты

- Мука 3,5 стакана
- Яйцо куриное 1 шт.
- Соль 0,25 ч.л.
- Земляника 250 гр.
- Ванильный сахар 8 г от Dr. Oetker 1 ч.л.
- Молоко 150 мл.
- Сахар 4 ст. л.
- Сливочное масло 50 гр.
- Желток 1 шт.
- Дрожжи 7 г от Dr. Oetker 1 ч.л.

Способ приготовления

Этап 1



Смешиваем молоко, 1 ст.л. сахара, ванильный сахар, яйцо. Муку просеиваем. Добавляем дрожжи к молочно-яичной смеси, перемешиваем. Вливаем растопленное масло и добавляем соль с мукой. Замешиваем мягкое тесто. Накрываем пищевой плёнкой и поставим в тёплое место, чтобы тесто увеличилось в два раза.

Готовое тесто обминаем, делим на две неравные части.

Этап 2



Большую часть теста раскатываем, выкладываем в смазанную маслом форму. Ягоды чистим и выкладываем на тесто, присыпаем оставшимся сахаром.

Меньшую часть тонко раскатываем, с помощью специальных форм вырезаем сеточку, цветы и листья.

Выкладываем вырезанные фигурки на ягоды, смазываем желтком и выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке в течение 35-40 минут.

Можно есть и в горячем, и в холодном виде. Особенно хорош такой пирог со сладким чаем.

Приятного аппетита!

Маленькие хитрости

В качестве начинки можно использовать любые сезонные ягоды.

Академия кулинарного искусства Dr.Oetker, academy.oetker.ru