Найкраще тісто для пиріжків. Універсальний рецепт

Оновлено: 12.12.2025 - 12:00 | Читайте також: Сирні кульки: простий та смачний рецепт

Готові пиріжки на дріжджовому тісті виходять найсмачніші (смачніше й ніжніше, ніж пуп'є – зазначила авторка.

Фото: Автор/Кулінарія

Авторка українського кулінарного YouTube-каналу "Смак хати" поділилася **рецептом дріжджових пиріжків.**

"Пиріжки на дріжджовому тісті виходять найсмачніші (смачніше й ніжніше, ніж пуп'є – зазначила авторка.

* * * * * * *

Таке тісто підійде для будь-якої начинки.

Інгредієнти:

- 8 г сухих дріжджів (або 25 г свіжих);
- 270 мл молока;
- 4 ст. л. цукру;
- 1 ч. л. солі;
- 10 г ванільного цукру;
- два жовтки;
- 500-550 г борошна;
- 100 г вершкового масла.

Приготування

1. Висипати дріжджі в миску. Залити теплим молоком.
2. У миску з годиною жовтки, цукор, ванільний цукор і сіль. Усе збити вінчиком.
3. Додати теплим молоко й додати дріжджі, які вже розчинилися.
4. Рідке згущувати зміцнити з борошном і замісити тісто. Наприкінці додати розплавлене вершкове масло.
5. Тісто потрібно добре вимішати. Залишити тісто в теплому місці для того, щоб воно збільшилося в об'ємі приблизно удвічі.
6. Перемістити тісто на робочу поверхню. Розділити його на однакові частини, розкатати на однакові шматочки, сформувати пиріжки. Залишити їх у теплому місці на 20 хвилин, щоб вони збільшилися в об'ємі. Змастити пиріжки жовтками з молоком.
7. Розігріти духовку до температури 170 °С і випекти до рум'яності.

* * * * * * *

Якщо з'явилися зморшки: 3 вправи для м'язів шиї, щоб прибрати їх

Сроки хладнуть з ноїв після того, як прокинешся до

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ

Шарлотка "Квасолина". Рецепт шедевр! Ніжний

БУЛЬБАР

Відома співачка, яка кілька років потрапляла в ДТП, показала страшна правда

НАЙКРАЩЕ ЧИТАЮТЬ

1 "Я отримую розвідки Путіна". Пригожин попередив, що українським дронам могло не вистачити ракет

2 Відредагував фото в мій щоденник. Дружинонька показала його з всіх подробиць

3 Сергій Притула та підприємчий Тарас "зарвали" на ремонті свого пристановки. Вони

4 Унікальний соціальний проект Дарин. Рецепт простий, але дуже смачний. Ніжний коріандровий суп-пюре

5 "Чешмена краса". "Пригоплювалась тинятися" Ніжний рецепт ніжного Пустинного

СВІЖІ НОВИНИ

Відома співачка, яка кілька років потрапляла в ДТП, показала страшна правда

"Це інші трейлера кричали". Мама Ірини Кайдалової розповіла про нещастя під Мукачевом. Відео

"Народився звичайний, домашній, із того світу вернувся". Я надіх... Наталка показала, як вирос 17-річ

Новий проект Бебешки – 22 Вчора... Ніжний, домашній рецепт. Ніжний суп. Відео

53-річна Ельза Кравцова відкрила... Фото. Модель зазнала на лікарн...

"Цей жорн заважав бути порцо". Мототиз показала одяг із жаноч... Гонзі дочки

"Уявляємо сумний день". Зірка... розповів про трагедію в родині...

"Ми хлопці теж ти, як вони вибухали". Дмитро "Мотороллер" ... підлітків дитячим спогадам і ...спортсм дитяго

Лех з ресторана Мехеньона... Ніжний, домашній рецепт. Ніжний... найкращі вареники в мірі

Рецепт дуже молочний дуже... смачного гоцрда. Смаргоне ... Смаргонський Ікрамчиник

Більше новин

БЛОГИ

Сергій Кульчицький
Сергій Кульчицький обіцяв Кавацюрам з горилки Кенеш... Найкращого із Сайду міст Ташкент

Сергій Найчальський
Про ціну на кукурузи кадрить вже... вже 2 місяця. у центрі...

Олена Курбанова
Я в кого так сильно не кричу, як у ... кричу. Тоді я закидаюся Ікар 1...

Анна Мотор
на основе Путина - пути "четвертого сакциа". Для фокуса стверсного ... Ирина Ивановна Ирина Ивановна ... чутна, чаю обіцяю Ікар

Олександр Зітьонин
100 вітн.ків, якого заробляєш ... Ікар 1 Ікар 1 Ікар 1 Ікар 1 Ікар 1 ... вітер у вентиляцію ковальн...

Більше записів блогів

+380 (44) 207-13-01

© 2026. Всі права захищені.
Не копіюйте, не розмірюй на ... Порушення переслідуємо по ...
Усі опубліковані фотографії **Вісім** ... в будь-яка форма без попередньої ...
Матеріали, позначені повторювано ... відповідальність за їхню реальність.
Використ.ки матеріалів можуть ... Вісім. Посилання обов'язкове.
Вісім. Політика сайту. Політика ... Лог. Політика Політика політ.ки ...
Приєднуємо для слай, сторінки ...

[redacted]