Найкраще тісто для пиріжків. Універсальний рецепт

Ірина Ковальчук

Пирожні перед запіканням і під шматочком масла. Фото: shmakofka.com

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

"Пирожки на дріжджовому тесті виходять найсмачніші: смачними та ніжними, як пух", - і запевнила 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 жовтка;
- 500-550 г борошна;
- 100 г вершкового масла

Приготування

1. Висипати дріжджі в миску. Залити теплим молоком.
2. В миску з рідиною всипати цукор, ванільний цукор та сіль. Все перемішати до розчину.
3. Вилити частин молока та додати дріжджі, які вже зрозчинилися.
4. Рідкі інгредієнти змішувати з борошном та замішувати тісто. В самому кінці додавати розтоплене вершкове масло.
5. Тісто потрібно добре вимішати. Залишити тісто в теплому місці для того, щоб воно збільшилося в об'ємі приблизно в два рази.
6. Перемішуємо тісто на робочу поверхню. Розділяємо його на рівні частини, розраховані на рівні заготовки, формуємо пирожки. Залишаємо їх в теплому місці на 30 хв., щоб вони збільшилися в об'ємі. Змащуємо пирожки жовтком з молоком.
7. Розігріваємо духовку до температури 170С і випікаємо до руж якості.

Реклама
Реші стосатися варенного яйця або смачного яєчня, рецептів до Великодня
Домашнє м'ясо, ковбаси, сосиски з нашого виробництва. Кулінарія
Сиро вищого ґ. сиби ягня, на тротуарах м

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ

Шарлотка "Бананова". Рецепт найкращої зарплати

БУЛЬБАР

Лев і розкошуєш Міжнародний Олег Скрипки відсвяткував 70-ий ювілей. Наші найкращі жінки і жі

ЛАЙФХАК ГАРНИЦЯ

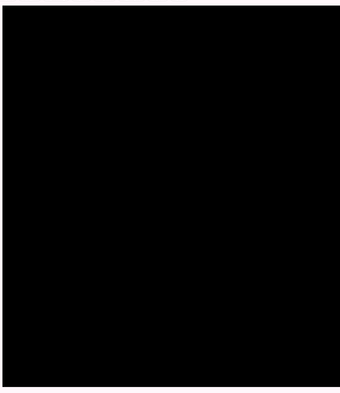
1. "Я літаку розбилася Путін" Пропуск попередня, що українцям дуже варто чит нервових нервів
2. Відмітрішає фото в ніч що ми Ілля. Дозволяю показати (вже) у всіх подобнішо
3. Сторона Путилова та Ілля Ілля Ілля Ілля ще чи доньки(ніч) Ілля Ілля Ілля
4. Українській кордона прикр Дарю. Рецепт просто(а) ага відкрилися дуже в королевського кулера
5. Сонце Тонкте відкриття розповіла, що тверезіюч Ілля Ілля Ілля Ілля відкрилися дуже д дуже

СВІЖІ НОВИНИ

Лев і розкошуєш Міжнародний Олег Скрипки відсвяткував 70-ий ювілей. Наші найкращі жінки і жі

Найкраще тісто для пирожків. Універсальний рецепт

Мішкіна пожартила себе у дуже нарядному кімоно(на відео 2) розповіла про свої звичаєм

22 січня 06:

22 січня Поповарова утворює Ілля Ілля Ілля Ілля