Сдобное тесто для несладкой выпечки и грибные пирожки из него

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Сдобное тесто для несладкой выпечки и грибные пирожки из него

24 октября 2012 12:23 · https://open-cook.ru/recipes/sdobnoe-testo-dlya-nesladkoj-vypechki-i-gribnye-pirozhki-iz-nego



Это тесто тоже из книги “Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства со множеством рецептов. 1910 год Москва”.
Вышло потрясающее нежное и вкусное тесто.

Только указанные продукты я поделила на 3, иначе выходит слишком много. Из полученного же теста получился ровно один противень.

Понадобилось:

- 450-460 гр муки пшеничной
- 160-165 гр сливочного масла
- 2 яйца
- 0,6 стакана молока
- 4,7 – 5 гр сухих дрожжей
- щепотка соли (по мне лучше добавить 2/3 чайной ложки, т.к. моя щепотка соли вкуса тесту вообще не дала и оно вышло пресным)

Для пирожков (т.к. не знала, сколько в итоге получится теста, сделала немного начинки, ее вышло на 1/3 теста):

- 300 гр шампиньонов
- 2 средних луковицы
- 30-40 гр сливочного масла
- яйцо для смазывания пирожков
- соль, перец

Молоко нагреваем до температуры парного молока, оно должно быть не сильно теплым и уж точно не горячим, из-за высокой температуры дрожжи плохо сработают. Добавляем дрожжи и хорошенько размешиваем. Теперь всыпаем треть муки, замешиваем тесто и ставим в теплое место, чтобы оно поднялось в 1,5-2 раза (я ставлю кастрюлю с тестом на стул у батареи и накрываю чистым полотенцем):



Когда тесто подойдет, прибавляем яйца, соль, оставшуюся муку и растопленное сливочное масло. Замешиваем тесто и снова ставим в теплое место, накрыв чистым полотенцем:



Тесто должно подойти в 2 раза:



Тесто готово, из него я делала пирожки с грибами для говяжьего бульона

Для этого обжариваем полукольца лука на сливочном масле:



Когда лук начнет золотиться, добавляем к нему нарезанные пластинами шампиньоны, обжариваем до готовности, солим и перчим:



Готовое тесто несколько раз хорошенько обминаем, отщипываем от него небольшой кусочек и тоже обминаем:





Скатываем в шарик:



Разминаем в лепешечку пальчиками:



Далее не слишком тонко раскатываем лепешечку. Для тех, у кого нет скалки, или как у меня она вышла из строя, раскатывать можно любыми подручными предметами. Я раскатывала кружкой, но предварительно ее нужно хорошо помыть и присыпать мукой:



На середину выкладываем начинку:



Защипываем и складываем на противень, смазанный маслом или застеленный пергаментной бумагой, хоть швом вверх, хоть швом вниз:





Т.к. не знала, сколько в итоге выйдет теста, начинки сделала немного, ее вышло на 1/3 теста. Из оставшегося я сделала маленькие батончики, сделав на каждо по три надреза:



Смазываем пирожки и батончики взбитым яйцом. И да, последнюю свою кисточку я убила нечаянно, поэтому смазываю пальчиками:





Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов, минут на 20-30. Пока пирожки хорошенько подрумянятся. Смотрите за ними:





Батончики вышли бесподобными. Правда, мы их все не съели. Поэтому потом я нарезала их поперек не тонкими ломтиками, слегка смочила водичкой и присыпала сахарком чуть-чуть, поставила в духовку при 180 гр. на 15 минут. Получились знатные сухарики:



Такие пирожки хороши к горячему говяжьему бульону:



Приятного аппетита!



Комментарии: 4

 **Нина** # 07:32 2.12.2015

Спасибо. Замечательное тесто. Булочки получились очень вкусными.

 **Андрей** # 08:02 10.06.2016

В этом всем - женщины с бардаком на кухне . Делаем пирожки с грибами и рядом на столе арбуз..

 **xer** # 20:33 15.03.2017

А большой пирог с этим тестом готовить не пробовали? Спасибо.

>  **Анна Нечаева** # 05:53 16.03.2017
>
> Пробовала, тоже хорошо получается))