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

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

Пирожки с клюквой

25 января 2014 18:30 · https://open-cook.ru/recipes/pirozhki-s-klyukvoj



Илья Николаевич любит клюкву, вот и решила я побаловать его пирожками с ней. Хотела на самом деле по другому рецепту готовить, но при серфинге по западным блогам увидела это чудо. Очень вкусное тесто, песочное, но в итоге получается как слоеное, начинка насыщенная и яркая, так что советую. К тому же можно использовать как свежую, так и замороженную ягоду. Рецепт простой и легкий, но есть несколько моментов, которые я поясню, они пригодятся начинающим кулинарам.

Готовила вот по этому РЕЦЕПТУ

Автор использовал вырубку с диаметром в 7,5 см, но у меня такой не оказалось, поэтому были две формочки диаметром 5см и 10 см. Можно делать кружочки для пирожков

стаканом, ну или еще чем-то наподобие.

Примерно на 16 пирожков, если у вас формочка диаметром 7,5 см:

Тесто:

- 400 гр муки
- 2 ч.л. сахара
- 230 гр сливочного масла, очень холодного
- 1/2 ч.л. соли
- 1/2 стакана холодной воды

Начинка:

- 0,5 л клюквы (свежей или замороженной)
- 1/2 стакана сахара (с таким количеством получается кисло-сладкий вкус у начинки, даже скорее кислый, я бы посоветовала взять больше сахара или добавить мед по вкусу)
- 2 небольших яблока
- 2 ч.л. цедры апельсина, натертой на мелкой терке

Для смазывания:

- 1 яйцо
- 1 ст.л. воды
  Взболтать яйцо с водой, но не сильно.

Для посыпки

- сахар, желательно, чтобы он был крупными кристаллами

Тесто для этих пирожков можно сделать двумя способами.
1) Сложить в чашу кухонного комбайна или миксера все ингредиенты кроме воды, смешивать в течение 30 секунд, чтобы получилась мелкая крошка. Затем добавить воду и замесить тесто.

2) У меня нет кухонного комбайна, поэтому тесто делала руками, тем более это очень просто и быстро.

В миске смешиваем муку, сахар и соль. И начинаем в несколько заходов натирать масло на крупной терке, после каждого захода смешать масло с мучной смесью, чуть растерев. После растереть массу ручками до состояния крошки. Делать это нужно быстро, чтобы масло не начало таять.



Добавить 1/4 стакана холодной воды, начать замешивать тесто. Долить оставшуюся воду и замесить тесто. Но сильно мять его не нужно, собрать в шар и все. Если тесто в шар не собирается и рассыпается, добавить еще 2 ст.л. воды. тесто завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник минимум на 30 минут.



Для начинки выложить клюкву в сотейник и поставить его на плиту на средний огонь. Когда ягода начнет трещать (появляются такие звуки,будто маленькие хлопки), добавить сахар и цедру. готовить на среднем огне, помешивая, примерно 15 минут, чтобы получилась густая масса.



Я готовила клюкву до состояния, как на фото, чтобы масса была достаточно густой. Яблоки избавить от кожицы и семенной коробки. нарезать маленькими кусочками и добавить к клюкве, перемешать.



Тесто раскатать на поверхности, присыпанной мукой, до толщины в 1,5-2 мм. Формочками вырезать четное количество кружков, по два на пирожок.



Выложить кружочки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Смазать их яичной смесью по краю, чтобы в центре осталось достаточно места для начинки.

В тех кружках, что буду сверху делаем в центре 4 надреза небольших, сильно не усердствуйте, иначе вся начинка вытечет.

Выложить начинку, но немного, накрыть сверху кружками и совсем чуть-чуть прижать. **Важно!** достаточно лишь слегка прижать кружки друг к другу, иначе у вас получатся пирожки как у меня, похожие на летающие тарелки.



Смазать пирожки яичной смесью и посыпать сахаром.



Пирожки поставить в духовку, разогретую до 210 градусов. Выпекать 15 минут до золотистого цвета. если у вас все же получились такие вот “летающие тарелки”, то перед отправлением их в духовку осторожно прижмите края вилкой, как для чебуреков, тогда они будут красивее. К сожалению, я поздно об этом вспомнила.



По идее пирожки должны выглядеть примерно так, как ниже на фото. Это маленькие пирожочки, которые я не сильно прижимала. Более симпатичные и на один укус.



Приятного аппетита вам!



Комментарии: 3



Наталья # 19:20 9.02.2015

Очень вкусно, получилось прекрасно. Съелось за пол дня)Спасибо за рецепт.



Екатерина # 15:17 28.02.2015

Сделала вместо клюквы клубнику (замороженную) перебила блендером, получилось жидко, пришлось немного крахмала добавить, загустело! Домашние еле дождались пока остыли! Спасибо а рецепт - это просто объедение!!!!



Татьяна # 20:44 28.01.2025

Большое спасибо за рецепт, каждый новогодний ужин с этими пирожками становится очень вкусным! Делаю и из клюквы, и из брусники