Приготовление пирога

Юсупова Сабина и Загидуллина Эвелина

Цели проекта:

Мы хотим научится чему то новому.

Мы хотим получить наилучший результат от нашего проекта •

Рецепт:

- □ Caxap (110 г в тесто, 120 г в начинку) —230 г
- Яйцо куриное 2 шт
- Мука пшеничная 380 г
- Масло сливочное (200 г в тесто, 20 г на пирог) 220 г
- Ягода (свежая или замороженная) 800 г
- Крахмал 3 ст. л.

Способ приготовления теста:

- Берем 110 г сахара, 1 яйцо и 1 желток, 380 г муки, 200 г размягченного масла и замешиваем тесто.
- Убираем тесто в холод на 30 мин.
- Тесто делим на 2 неравные части. Большую часть раскатываем и помещаем в форму, делая высокие бортики.
- Из меньшей части теста раскатываем пласт, вырезаем посередине круг побольше, а вокруг поменьше. Перенести этот пласт на форму, это удобно делать при помощи силиконового коврика или пергамента.
- □ Защипнуть края. Смазать поверхность белком. И в каждое отверстие положить кусочек масла (без фанатизма, но и не жадничайте). Это нужно для того, чтобы начинка не вытекала в процессе выпечки.



Способ приготовления начинки :

- Ягоды моем, если нужно извлекаем косточки. Я пекла с вишней и черешней, а второй раз с шелковицей, смородиной, вишней. Ягоды разделить на 2 части.
- Одну часть ягод уварить так, чтобы получилось **1,5** стакана густого ягодного пюре. Проще говоря, чтобы не осталось жидкости.
- □ Убираем с плиты.
- Затем добавляем крахмал, перемешиваем.
- В последнюю очередь добавляем 120 г сахара.
- □ Выкладываем начинку.

По непредвиденн ым обстаятельст вам у нам нет фото начинки

Выводы:

Мы узнали как готовить пирог

Мы научились готовить пирог

Мы узнали на много больше чем мы предстовляли



Промежуточный результат

