

**ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ
ГЛАЗИРОВАННОЕ С
ПОМАДКОЙ.**

- ▣ **Ингредиенты :**
- ▣ **Мука — 560 г**
- ▣ **Масло**
сливочное- 310 г
- ▣ **Сахар — 450 г**
- ▣ **Яйцо - 73 г**
- ▣ **Соль - 2 г**
- ▣ **Сода — 1 г**
- ▣ **Повидло — 100 г**
- ▣ **Сок — 100 г**

- Холодное масло порезать небольшими кусочками и взбивать миксером или в комбайне, добавить сахар, соль, эссенцию (можно любую - у меня ванильная, кстати, сделать самим очень несложно: 2 стручка ванили залить в бутылочке 200 г водки и поставить в тёмное место, встряхивать ежедневно, через месяц замечательная эссенция готова, надолго хватит!). Одно яйцо и один желток немного взбить в отдельной мисочке и вливать понемногу., добавить соду на кончике ножа, гашеную уксусом.



- ▣ Муку охладить, чтобы всё тесто было не выше 17 градусов (это нам рекомендует справочник, чтобы пластичность теста не ухудшалась) и просеять в чашу с масляно-сахарной смесью, вымешивать до получения однородной массы... (а если замешиваете вручную, то в процессе вымешивания муки охлаждайте тесто в холодильнике, главное, не перемесить...).



- ▣ Готовое тесто выложить на подложку, подпылённую мукой, сформировать кирпичик.



- ▣ Переместить раскатанное тесто на противень и подровнять его небольшой скалкой, добиваясь, чтобы везде была одинаковая толщина... примерно 0,4-0,5 см...



- Духовку разогреть до 240 градусов и поставить противень с пластом на 12-14 минут... Выпекать до золотистости.



- Выпеченный корж горячим смазываем тонким слоем густого повидла (у меня яблочное), разрезаем пласт на две половины и аккуратно складываем одну часть на другую так, чтобы на верхнем пласте повидло было сверху.



- Теперь готовим помадку, она готовится очень быстро! Сок (у меня апельсиновый, можно любой: яблочный, вишнёвый, лимонный) нагреем, добавим весь сахар и размешаем, чтобы сахар растворился, поставим на сильный огонь, доведём до кипения, снимем пену и закроем кастрюльку крышкой, увариваем сироп буквально пять минут на сильном огне



- ▣ А затем быстро охладим готовый сироп, я в раковину наливаю холодную воду и ставлю кастрюльку с сиропом туда... Взбиваем быстро-быстро остывающий сироп, он начинает густеть, белеть, помадка готова!



- ▣ Эту помадку выливаем на пласт и разравниваем длинным ножом. Если вдруг так случилось, что помадка очень загустела, её можно разогреть на небольшом огне и продолжить заливку.



- Когда пласт с помадкой совсем остыл, берём нож, нагреваем его в горячей воде (чтобы песочное тесто не крошилось, оно очень рассыпчатое)

