

«Макаровские шанежки!»

Макарова Эмилия
Владимировна
г. Мончегорск



Шаньга или шанежка – это традиционная северорусская дрожжевая выпечка. Это кулинарное изделие распространено от Карелии до Оби. Традиционно шаньги выпекались в печи, однако современная хозяйка может успешно испечь их в обычной духовке. Вариантов этого блюда невообразимое множество. По одним рецептам тесто для шанег приготавливают сдобное на дрожжах, по другим — несдобное, кислое. Шаньги бывают с разной начинкой: из картофеля, творога, черемухи, гороха, крупы и муки. До сих пор в северных русских регионах шаньги являются практически повседневным блюдом.



Ингредиенты:

Тесто: Мука — 500 Грамм
Дрожжи сухие — 10 Грамм
Молоко — 150 Миллилитров (+
300 мл. для начинки)

Вода — 100 Миллилитров

Сахар — 30 Грамм

Масло сливочное — 30 Грамм

Начинка: Картофель — 800 Грамм

Масло сливочное — 100 Грамм

Яйца — 2 Штуки

Сыр — 100 Грамм

Соль — 1 По вкусу



Приготовление:

1. Предварительно достаем из холодильника масло, чтобы оно размягчилось.

Картофель очищаем, нарезаем крупными кусками.

Маленький картофель можно не разрезать. Заливаем водой, солим по вкусу и варим до размягчения.

2. Всыпаем в стакан теплой воды щепотку сахара и дрожжи, смешиваем и оставляем на **5-10** минут в теплом месте.

В **150** мл теплого молока добавляем сахар, соль и **30** г сливочного масла. Смешиваем, пока масло полностью не растает. Вливаем забродившие дрожжи, смешиваем.

Порциями всыпаем просеянную муку и замешиваем тесто.



Тесто должно получиться пластичным и мягким. Перекладываем тесто в глубокую посуду, прикрываем салфеткой или полотенцем и ставим на **1** час в теплое место без сквозняков **3**. Сливаем воду с готового картофеля, вливаем **300** мл горячего молока и добавляем **100** г масла. Разминаем толкушкой в пюре. Пробуем пюре на вкус и при необходимости солим. Добавляем **2** варёных яйца и **100**г сыра на тёртых на тёрке.





4. Разделяем тесто на небольшие лепёшки. Раскатываем каждую лепешку. Толщина лепешки должна быть около **1** см. Выкладываем лепешки на смазанный растительным маслом противень, оставляем на полчаса. Руками делаем в тесте углубление.





5. Выкладываем в углубления картофельную начинку.





После смешиваем сметану и яйцо, и смазываем шаньгу. И сверху посыпаем сыром. Отправляем в духовку при температуре **240-250**гр на **15** мин.

Приятного
аппетита!

