



СЕМЕЙНЫЙ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

ИСТОРИЯ

- С давнего времени в нашей семье есть традиция - каждый год летом ходить за черникой и печь черничный пирог.

РЕЦЕПТ

- **ТЕСТО:** 130 мл молока, 1 яйцо, 400 мл пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли, 2 столовые ложки сливочного масла, 1,5 чайной ложки дрожжей
- **НАЧИНКА:** 1 кг черники, 250 г сахарного песка, 1 ст. л. Муки
- **Для смазки** – 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. л. молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Молоко подогреть до $+40^{\circ}\text{C}$, добавить яйцо, сахар, соль, масло, хорошо перемешать, добавить дрожжи, снова перемешать, добавить просеянную муку. Тесто вымешивать в течение примерно 15 минут. Тесто должно хорошо отставать от руки. Поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Когда тесто поднимется, раскатать его по форме противня. Противень смазать сливочным маслом, разложить тесто. Сверху выложить свежие ягоды черники, посыпать сахаром и присыпать мукой. Края теста смазать взбитым с молоком яйцом.
- Выпекать при $+180^{\circ}\text{C}$ в течение 25 минут

