

# Рецепт пирога

Мерченко София

# Пирог с вареньем

30 минут • 4–6 порций

## Ингредиенты

- Вода теплая или молоко 300 мл
- Дрожжи сухие 1 ст. л.
- Сахар 2-3 ст.л.
- Масло растительное 80 мл
- Соль 1 ч.л.
- Мука 2,5-3 стакана
- Варенье (яблочное)



Сначала смешать первые три ингредиента и 3 ст. ложки муки и оставить на 15 минут.

Далее добавить остальные ингредиенты, кроме варенья, и замесить тесто.





Дальше уже ваша фантазия! Я сделала стандартно: в смазанную маслом форму выложила "чашу" из большей части теста. Сплела косички и жгутики из теста и сделала из них бортики.



Выложила варенье по всей поверхности. Сделала ещё жгутики из теста и выложила их сверху в виде решётки.

Выпекать пирог из дрожжевого теста в разогретой духовке при 180 градусах 20-30 минут, до румяной корочки.

## Приятного чаепития

