



Работа
ученицы 2Б класса
МАОУ СОШ №3
с. Серафимовский
Гречниковой Дианы
Название работы :
«Вкусняшка - очпочмак»





Начинка:

Говядина – 300 г.

Соль, молотый перец, специи на вкус

Картофель – 300 г.

Лук репчатый – 300 г.

Грамм 50 сливочного масла

**«Нарезать кубиками все,
Да в тесто завернуть еще!»**





Очищаем, нарезаем так же, мелкими кубиками.

**Таким же образом измельчаем лук.
Растопленное или мягкое сливочное масло отправляем в общую массу, все хорошенько перемешиваем.**

**Солим, приправляем на вкус.
Можно добавлять и свои любимые специи.**



Тесто:

Сырые яйца – 2 шт.

Сахарный песок – 20 г.

Молоко – 0,5 л.

Соль – 1 ч.л.

Масло сливочное – 80 г.

Дрожжи сухие – 5 г.

Растительное масло – 20 мл.

Мука – 850 г.

1. Молоко вливаем в миску.

Подогреваем его примерно до 37-40 градусов. Оно не должно быть горячим, чтобы дрожжи сохранили свою функцию. Растворяем тут сахарный песок и дрожжи.





2. Оставляем на 5 минут.
Затем вливаем сюда яйца,
растительное масло, растопленное
и остуженное сливочное масло.
Всыпаем соль, просеянную муку.
3. Замешиваем сначала лопаткой, а
затем переходим к ручной работе.
Перекладываем содержимое
посуды на стол. При необходимости,
можно добавить чуть-чуть
муки. Хорошенько вымешиваем
руками. Накрываем полотенцем.
Убираем в теплое место
до подъема.



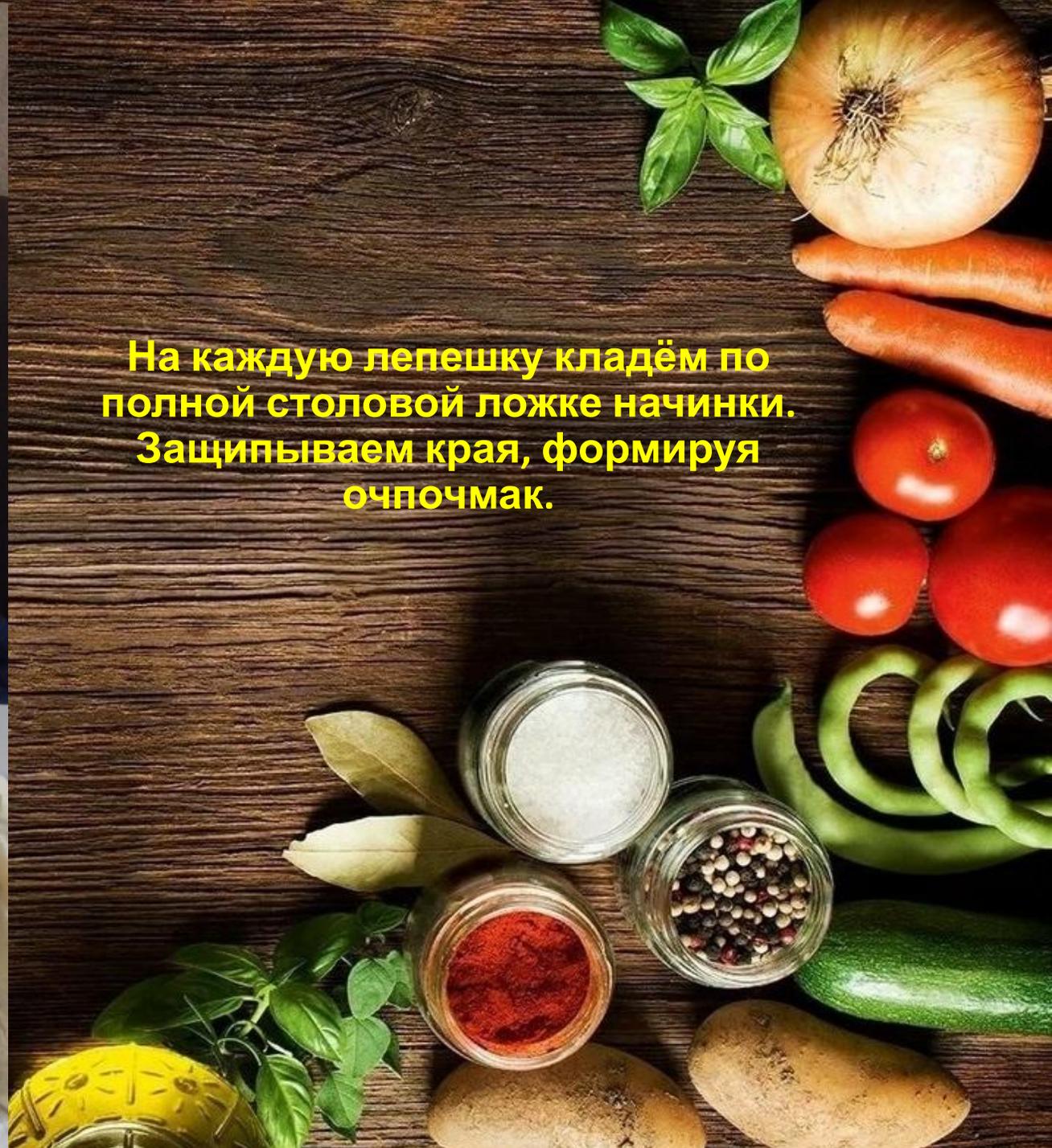


**Подошедшее тесто немного
обминаем. Делим его на равные
шарики.
Каждый по очереди раскатываем
в тонкий пласт.**





**На каждую лепешку кладём по
полной столовой ложке начинки.
Защипываем края, формируя
очпочмак.**





Противень смазываем растительным маслом. Раскладываем тут наши изделия на расстоянии друг от друга.

Духовку нагреваем до 180 градусов. Выпекаем 40-45 минут.





После духовки даем им немного
постоять, минут 5.
Затем можно подавать!

Приятного аппетита!

«Очпочмак, ах вкуснячок-
Треугольный пирожок!»

