



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!»

