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!»