

Пирог с курагой



Тесто:

- 300 гр хлебной муки
- 50 гр сахара
- 150 мл молока
- 8 гр сухих дрожжей
- ½ ванильного стручка
- щепотка соли
- 50 гр сливочного масла

Наполнитель:

- 500 гр кураги
- 500 мл воды
- 50 гр сахара
- 3 ч.л. кукурузного крахмала

Сборка и украшение:

- 1 яйцо
- 2 ст.л. абрикосового варенья
- сахар для выпечки

1. 300 гр хлебной муки
+ 50 гр сахара
+ 150 мл молока
+ 8 гр сухих дрожжей
+ ½ ванильного стручка
+ щепотка соли
+ 50 гр сливочного масла

молоко подогреть до 42С, всыпать сахар и сухие дрожжи. Перемешать и оставить на 15 мин. В чашу миксера просеять муку и соль, добавить соскобленные семена ванили, влить молоко. Вымесить тесто 5 минут на минимальных оборотах насадкой «крюк». Холодное сливочное масло нарезать на кубики 1*1 см, не останавливая миксер добавить к тесту. Вымешивать тесто до полного объединения всех ингредиентов около 15-20 мин, пока тесто не соберется в гладкий шар, очистив стенки. Переложить тесто в смазанную маслом чашу, затянуть пищевой пленкой. Оставить в теплом месте на 2 часа или пойти по долговому пути для наилучшего результата: оставить при комнатной температуре на 90 минут, убрать в холодильник на ночь, утром достать за 2 часа до использования, чтобы тесто успело удвоиться в размерах.

2. *500 гр кураги*
+ 500 мл воды
+ 50 гр сахара
+ 3 ч.л. кукурузного крахмала

воду довести до кипения. Курагу промыть и перебрать, залить кипятком. Затянуть пленкой и отставить в сторону на время расстойки теста. По истечении времени, ягоды переложить в миксер с насадками «лезвие», измельчить в однородную массу, добавив сахар и крахмал.

3. Готовое тесто выложить на припыленную мукой поверхность, раскатать в пласт толщиной 4-5 мм. Собрать на скалку и перенести на промасленную форму для пирогов (с низкими краями). Придавить к стенкам и дну, избавившись от воздушных карманов. Проколоть вилкой в нескольких местах на дне и боковых поверхностях. Выложить начинку, разровнять. Обрезать тесто по краю формы. Излишки теста загнуть на начинку. Из оставшегося края раскатанного теста вырезать украшения. Яйцо хорошо перемешать, аккуратно пройтись кисточкой с яйцом по всему тесту, приклеить украшения из теста. Выложить украшения на слой кураги, затем все аккуратно покрыть тонким слоем яйца. Присыпать специальным сахаром.
4. *Выпекать 20-25 минут при 175С* до золотистой корочки. Подогреть абрикосовое варенье и покрыть им всю поверхность теста, чтобы придать ему глянец. Полностью остудить в форме. Только после этого пирог можно из нее достать или оставить в ней, отрезая кусочки очень аккуратно, чтобы не повредить покрытие.

*Желаю вам весело потрудиться и получить удовольствие от пирога с курагой.
Ваша Мария «УСамовара» Баскакова.*