

## Тесто дрожжевое с опарой для пирожков

500 гр муки

250 мл молока

1 яйцо

1 чай лож сухих дрожжей

50 мл воды

1 ст лож сахара

1 чай лож соли

80 гр масла (50 слив + 30 раст)

Развести сухие дрожжи в 50 мл теплой воды, добавить 1 чай. лож сахара и немного муки до консистенции жидкого теста как на блинчики. Дать постоять до образования пенки (15 мин)

В добавить теплое молоко подошедшие дрожжи, муку столько, чтобы получилась консистенция как на оладьи. Хорошо вымесить. Накрывать и дать опаре расстояться, пока не начнет пузыриться и опадать.

В оставшуюся муку добавить сахар, соль, влить опару и яйца. Хорошо вымесить тесто. Добавить масло частями, вымешивая однородное тесто, пока не начнет отставать от рук. Дать тесту подойти 1 - 1,5 часа. Подошедшее тесто разделить на комочки по 50 гр, равномерно уложить их на поднос, смазанный мукой, и укрыть промасляной пленкой. Духовку разогреть до 200 °С Подошедшие заготовки пирожков расплющить руками в ровный кружок, положить побольше начинки, сделать пирожок и положить на противень с пергаментом, смазанный маслом, швом вниз. Пирожки укрыть промасляной пленкой для подхода (15-20 мин). Каждый пирожок перед выпечкой смазать взбитым яйцом. Выпекать 15- 20 мин