

Влад Матт

Пирог



Влад Матт Пирог

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69559768

SelfPub; 2023

Аннотация

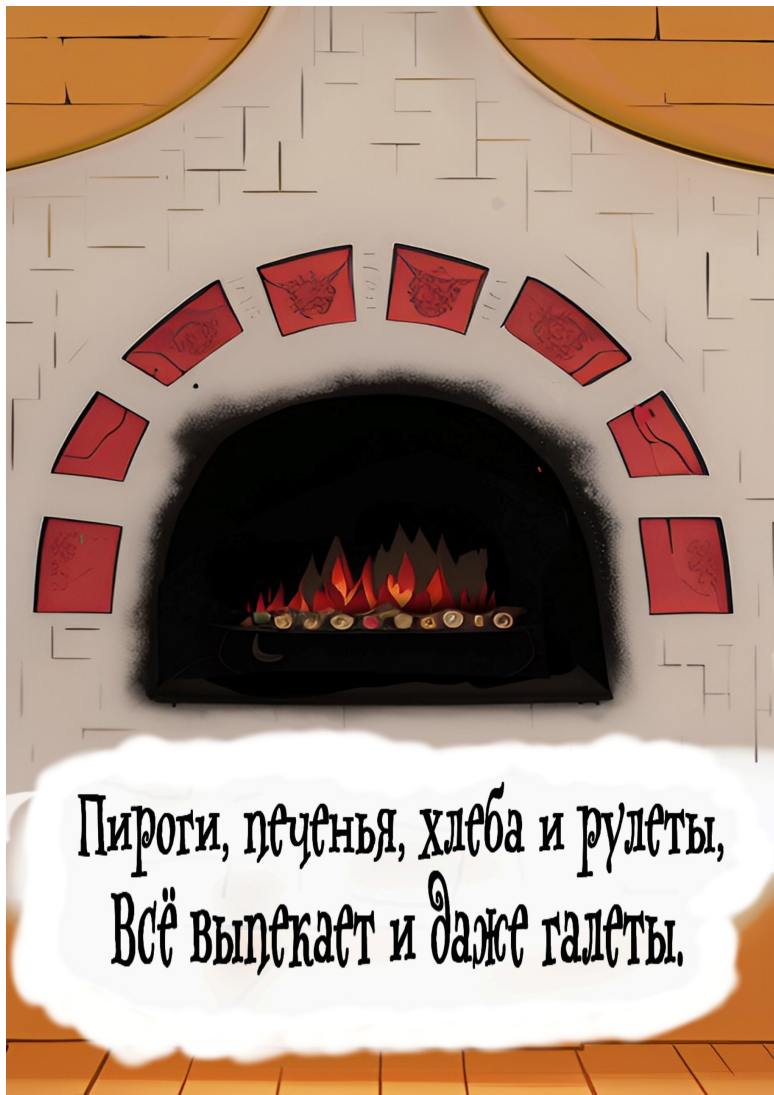
Заяц решил приготовить пирог и угодить одновременно всем лесным друзьям.

Влад Матт

Пирог

На окраине леса, в деревянной избушке,
живёт зайчик, готовящий ватрушки.





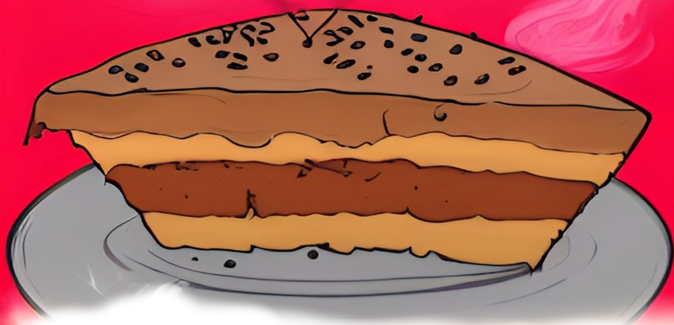
Пироги, печенья, хлеба и рулеты,
Всё выпекает и даже галеты.



И вот однажды, его осенило.
Лишь бы муки на это хватило.

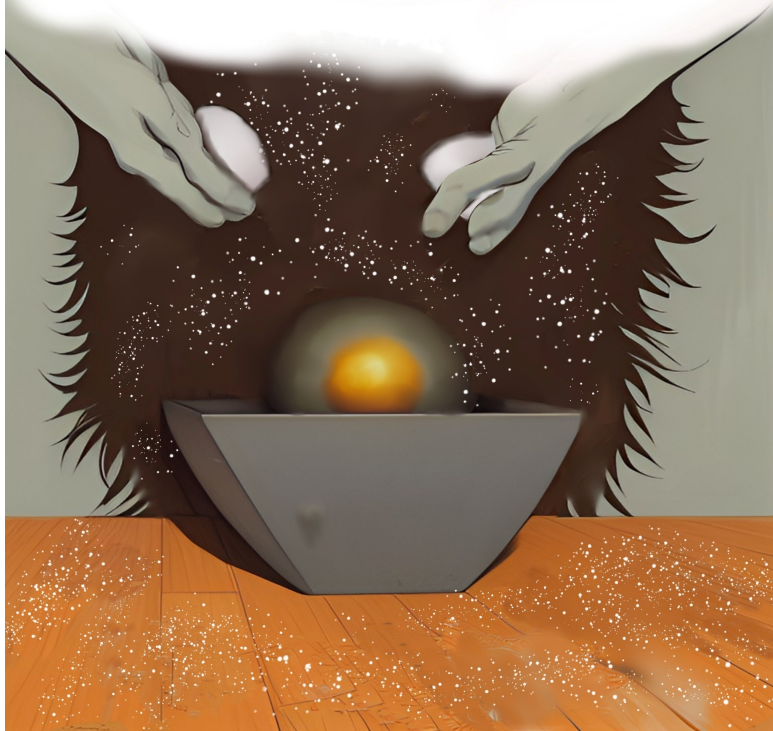
Решил приготовить необычный пирог.
И потратил на это один вечерок.





Таким пирогом угодить можно всем,
И не нужно делать сложных блок-схем.

Начинки в пирог положить можно много.
И ни кого не потревожит изжога.



Зайчик все вкусы зверей изучил,
И вместе одной начинкою взбил.





Яйца, траву, морковь и картошку,
Творог и масло целую плоску.

Яблоко добавил , Вишни чуток.
И от дуба большой корешок.



В пирог заложил начинку всю эту,
И вроде не нарушил чужую диету.





Приготовил пирог и позвал всех зверей,
Точнее своих самых лучших друзей.

Но всем гостям хватило лишь укуса,
Чтобы распробовать мерзкого вкуса.





Пирог оказался ужасен на вкус,
И всем испорчен был перекус.

Не надо было все начинки мешать,
И такой пирог гостям предлагать.



Рецепт №1576 из кулинарной книги зайки

Пирог для всех друзей

*Пометка. Пирог не повторять. Позже можно доработать рецепт и вывести нужную формулу (рецепт).
Оставляю рецепт для доработки .*

Ингредиенты:

Для теста:

Мука – 200 грамм;

Масло сливочное – 125 грамм;

Творог – 125 грамм;

Соль – пол чайной ложки;

Чёрный перец – немного;

Дрожжи – 20 грамм;

Яйцо – 1 штука;

Вода – 2 столовых ложки.

Для начинки:

Шампиньоны – 30 грамм;

Сыр твёрдый – 20 грамм;

Яблоко – 50 грамм;

Вишня – 50 грамм;

Корень дуба – 50 грамм;

Кара берёзы – 40 грамм;
Яйца – 20 грамм;
Масло – 2 столовые ложки;
Трава – 5 грамм;
Морковь – 25 грамм;
Картофель – 25 грамм;
Творог – 30 грамм;
Шишки – 20 грамм;
Орехи микс – 10 грамм;
Сушёные грибы – 15 грамм;
Малина – 25 грамм;
Мёд – 5 грамм;
Помидор – 15 грамм;
Огурец – 20 грамм.

Технология приготовления:

Яйцо разбиваем и взбиваем в единую массу. Нужно добиться красивой густой массы, без пены. Масса будет похожа, как яйца для яичницы;

В большой стеклянной или деревянной ёмкости (не металлической) смешиваем взбитое яйцо, размягчённое сливочное масло, холодную воду (можно кинуть лёд, но подождать, когда растает), дрожжи, просеянную муку, свежемолотый чёрный перец и соль (немного, для вкуса теста);

Всё замешиваем до однородной массы. Мешаем долго и интенсивно. Тесто должно быть гладким, красивым и мяг-

ким. Оно не должно липнуть к лапкам и при нажатии постепенно восстанавливать форму. Добавляем творог, который без комочков (Можно добавить немного сахара);

Всё долго мешаем, пока не получится тесто нужной консистенции. Цвет светло белый, масса однородная, нет посторонних примесей. Творога не должно быть видно. Главное, чтобы тесто было мягким и эластичным;

Оборачиваем всё пищевой плёнкой и ставим в холодильник на 1 час, можно и больше, главное, чтобы не меньше. Тесто может немного пропотеть, это нормально, но желательно не допускать этого;

Шампиньоны нарезать на пластинки, чтобы быстрее приготовить и пожарить на медленном огне, постоянно помешивая и в конце добавить натёртый твёрдый сыр. Размешать, не ставя на огонь. Сыр должен слегка расплавиться и скрепить грибы, чтобы из них не вышел сок;

Яблоко порезать на четыре части, вишню отчистить от косточек (веточку можно оставить), мягкий корень дуба и свежую кару берёзы хорошо промыть и взбить всё единой начинкой. Лучше взбивать отдельно для контроля массы;

Отдельно взбить морковь (можно нечищеную, но чистую), картофель (обязательно почистить и удалить глазки), шишки (отделить от сердцевины), огурец, помидор и орехи (любые, без скорлупок);

Положить в большой блендер две взбитые массы, добавить малину, мёд (любой, лишь бы был сладким), траву (све-

жую, можно петрушку, укроп или любую другую), масло, яйцо (варёное в крутую), сушёные грибы. Взбивать, до единой массы. Не должно быть комочком. Она должна быть похожа на смузи;

Тесто достаём из холодильника через 1 час (или более) и разделяем на 2 равные части, можно одну сделать немного меньше. Не обязательно быть точным. Главное, чтобы один из кусков полностью накрыл форму;

Жаростойкую форму тщательно смазываем маслом, можно немного подсыпать муки;

Раскатываем большой кусок теста и выкладываем на форму, оставляя края, для последующего закрепя. Тесто не должно быть рваным. Если порвалось, то нужно снова раскатать и положить в форму. Главное, чтобы всё тесто было одинаковой толщины;

Вторую часть теста нужно раскатать и нарезать на полосочки или что-то ещё, лишь бы было красиво. Можно оставить тесто для украшений, цветочков, листиков и так далее;

Всю подготовленную начинку выкладываем в форму и разравниваем;

Выкладываем полосочки или нечто иное, можно делать всё что угодно, лишь бы был красивый пирог. Добавляем украшения и смазываем всё яйцом;

Можно добавить сверху кунжут или что-то ещё, лишь бы был симпатичный и аппетитный пирог;

Выпекаем пирог в печке 45 минут. Нужно следить, чтобы

ничего не сгорело, а то всё старания пойдут к праху;
Достаём пирог и ставим на подоконник для остывания.

***Пометка.** Можно готовить, но с меньшим, количеством ингредиентов в начинке.*

Конец