

## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---



### Продукты

- Мука – 1 кг.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ для сдобы 12г
- Сахар – 250г., Соль – 1 ч.л.
- Масло сливочное – 120г

## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---

- Молоко – 500мл., Яйцо – 2-3 шт.
- **Для начинки:** Творог - 600 г, Сахар – 200г.
- Яблоко -2 шт., Банан-1шт., Манная крупа - 0,5 ст., Сметана - 0,5 ст.



Добавляем дрожжи "Саф-момент для сдобы" в тёплое молоко, 38 градусов, 2 ч.л. сахара. Размешиваем.



## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---

Добавляем соль, сахар, яйца и растопленное масло.



Всё хорошо перемешиваем.



Добавляем муку. Перемешиваем.



## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---



Замешиваем мягкое тесто.



Закрываем блюдо с тестом и опускаем его в чашу с горячей водой, или просто ставим чашу с тестом

## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---



Тесто должно подняться, увеличится в объеме в два - три раза.

Примешиваем тесто и даём ему еще раз подняться.



**Готовим начинку.**

Творог смешиваем с сахаром.

## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---



Яблоки и банан чистим от кожуры. Нарезаем кубиками.



Добавляем в творог сметану, манку, фрукты.

Хорошо перемешиваем.

## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---

Манку добавляем, что бы она впитала лишнюю влагу из творога и начинка получается нужной ко



Рабочую поверхность смазываем растительным маслом.

Выкладываем тесто.

Отделяем 1/3 теста.





## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---

Расскатываем лепёшку толщиной 3-4 мм.



Выкладываем в форму.

Разравниваем тесто по поверхности, формируем бортики.





## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

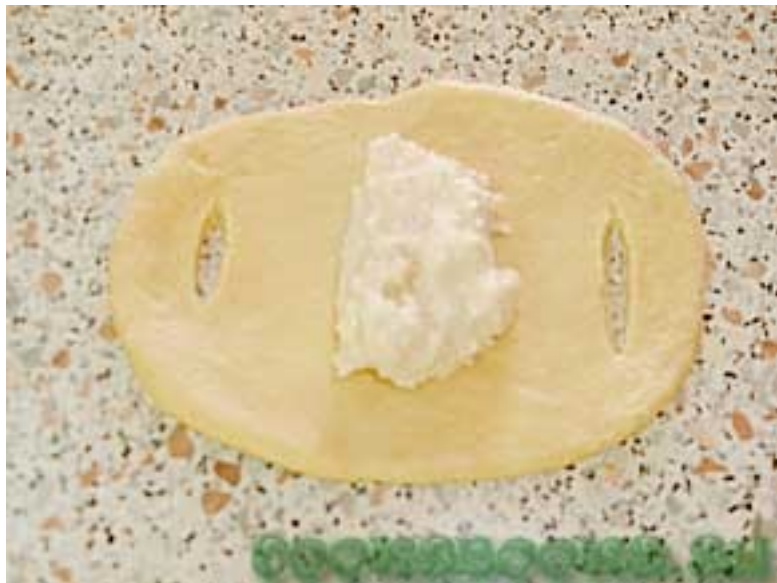
03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---

Выкладываем начинку в уровень бортиков.

Из теста делаем тонкие полоски и украшаем верх пирога.

Смазываем яйцом и оставляем в тёплом месте на 1,5-2 часа.



Из оставшегося теста я сделала расстигаи с такой же начинкой.

Делим тесто на кусочки размером как теннисный мяч.

Раскатываем лепёшку.

Выкладываем в середину начинку.

## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---



По краям лепёшки делаем надрезы, один поменьше, другой побольше.

Первый закрываем край с меньшим надрезом.



Затем край с большим надрезом.

С боков тесто защипываем.

## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---



Выкладываем расстигаи на противен, смазываем взбитым яйцом, посыпая корицей.

Оставляем в тёплом месте на 1,5-2 часа.



Пирог я тоже посыпала корицей и поставила на окно, на солнышко.



## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---



Вот такой пирог стал через 2 часа.

Тесто поднялось и пирог увеличился в 2 раза.



То же самое произошло с расстигаями.

Выпикаем пирог и расстигаи в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.



## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---



Вот такие получились  румяные, ароматные расстигаи



И вкуснейший пирог  готов

## Открытый пирог с творогом и фруктами

Добавил(а) Оля

03.05.11 07:40 - Последнее обновление 03.05.11 08:40

---



**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:14}