

Воздушное тесто для пирожков



По данному рецепту вы испечете бомбические воздушные пирожки! Тесто не капризное - получаются с первого раза!

Время указано с учетом промежутков на то, чтобы тесто подошло.

Из данного количества ингредиентов выходит **18 пирожков среднего размера**.

Тесто готовится на сухих дрожжах.

Подходит больше для соленых начинок, но кто не сильно любит сладкое, то это вариант и для сладкой начинки.

В приготовлении пирожков 5 основных этапов:

1. Опара.
2. Тесто.
3. Начинка.
4. Лепка пирожков.
5. Выпекание.

Ингредиенты:

Опара

Мука 165 гр.

Сухие дрожжи 2 гр.

Вода 150 мл.

Тесто

Вода 75 мл.

Сухие дрожжи 3 гр

Соль	1 ч. л.
------	---------

Сахар	1.5 ст. л.
-------	------------

Яйца	2 шт.
------	-------

Масло сливочное	50 гр.
-----------------	--------

Мука	300 гр.
------	---------

Инструкция приготовления: