



# Постный пирог с грибами

Если вы находитесь в поиске рецепта постного домашнего пирога, обратите внимание на постный пирог с грибами.

10 Порции



Легко

до 45 Мин.



## Ингредиенты и способ приготовления:

### Ингредиенты:

#### Для теста:

½ ч. л. Сода пищевая для выпечки

Dr. Oetker

250 г Цельнозерновая мука

1 ст. л. Сахар

125 мл. Газированная вода

50 мл. Растительное масло

#### Для начинки:

1 шт. Лук порей

200 г Шампиньоны

1 зубчик Чеснок

Соль, перец

- 1 Для приготовления теста просеиваем цельнозерновую муку в глубокую ёмкость, добавляем к муке щепотку соли, 1 столовую ложку сахарного песка и соду Dr. Oetker, после чего перемешиваем ингредиенты венчиком.
- 2 В газированную питьевую воду тонкой струйкой вводим растительное масло без запаха и слегка перемешиваем.
- 3 В ёмкость с мучной смесью аккуратно вливаем воду с маслом и замешиваем гладкое тесто. Тесто можно месить руками либо при помощи миксера с насадкой “крюк”.
- 4 Готовое тесто должно получиться гладким и эластичным. Формируем тесто в шар, оборачиваем пленкой и оставляем в покое на 30 минут.
- 5 Лук-порей моем и мелко нарезаем. Измельчаем 1 зубчик чеснока. Сковороду с растительным маслом разогреваем на среднем огне, выкладываем в разогретую сковороду лук и чеснок и, периодически помешивая, обжариваем их до мягкости.



ЗАО "Д-р Оеткер", Россия, 125190, Москва, ул. Усиевича, д. 20, корп. 1

Тел.: +7 (495) 967 65 01, E-mail: info@oetker.ru



- 6 Шампиньоны промываем под проточной водой, откидываем на сито и даем воде стечь. Нарезаем шампиньоны тонкими пластинами, затем перекладываем в сковороду с луком, солим и перчим по вкусу, перемешиваем и обжариваем начинку до готовности грибов.
- 7 Рабочую поверхность посыпаем тонким слоем муки, выкладываем на неё тесто и раскатываем его в прямоугольный пласт средней толщины. При помощи тарелки либо крышки вырезаем из теста круг, при этом диаметр круга должен подходить под размеры вашего противня.
- 8 Круглой формой чуть меньшего размера очерчиваем внутри вырезанного теста второй круг.
- 9 Надрезаем тесто за границами меньшей окружности на равном расстоянии друг от друга.
- 10 Получившиеся полоски складываем внахлест, навстречу друг другу.
- 11 В центр пирога выкладываем остывшую начинку и равномерно распределяем её по всей поверхности теста, исключая бортики.
- 12 Разогреваем духовку до 200 градусов. Застилаем противень пергаментной бумагой, переносим на него постный пирог с грибами и выпекаем в течение 25-30 минут до появления румяной корочки. Готовому пирогу даём остыть, накрыв его кухонным полотенцем. Постный пирог с грибами очень вкусен как в горячем, так и в охлаждённом виде. Приятного аппетита!

