



Закрытый пирог с капустой и яйцом

По нашему рецепту с приготовлением закрытого пирога с капустой и яйцом справится даже начинающий кулинар.

1 Порция Средне ● ● до 120 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Для начинки:

700 г Молодая капуста
6 шт. Яйцо куриное
2 ст. л. Растительное масло
Соль
Чёрный молотый перец

Ингредиенты:

Для теста:

1 уп. Дрожжи Dr.Oetker
300 г Мука + немного для раскатки
100 г Тёплое молоко + немного для смазывания пирога
1 шт. Яйцо куриное
40 г Растительное масло
30 г Сахар
2 г Соль

- 1 Средний качан капусты нарезаем мелкой соломкой. Затем выкладываем ее на разогретую сковородку, смазанную небольшим количеством масла. Накрываем крышкой, тушим периодически помешивая. Когда капуста отдала весь сок и стала мягкой добавляем соль, перец по вкусу, выключаем плиту.
- 2 Для начинки нам потребуется 6 яиц. Отвариваем их до готовности (довести до кипения, кипятить 10-15 минут). Залить яйца холодной водой и остудить в течении 15-ти минут. Затем почистить, нарезать кубиками.
- 3 Высыпаем нарезанные яйца в капусту и перемешиваем до однородной массы.
- 4 Чтобы капустный пирог получился воздушным просеиваем муку через сито, добавляем соль и дрожжи.
- 5 Взбиваем куриное яйцо с сахаром и солью, затем добавляем молоко, высыпаем муку. Для замешивания опары можно использовать миксер или блендер, либо обойтись без помощи технических средств и сделать все руками.





- 6 Придаем массе форму шара, кладем в кастрюлю, накрываем крышкой или пленкой, оставляем на 60 минут. Для ускорения процесса поднятия опары можно поместить ее в духовку с режимом на 40 градусов.
- 7 По истечении часа поднявшемуся тесту вновь придаем форму шара, разделяем на две части одна больше, вторая меньше в соотношении примерно 1/3.
- 8 Ту часть теста, которая больше раскатываем, придаем форму противня/формы для выпечки. Перед тем, как выкладывать пласт на противень не забудьте смазать его маслом. Чтобы начинка не вытекла аккуратными движениями формируем бортики из теста по всему периметру противня.
- 9 Наполняем наш пирог капустной начинкой, для этого равномерно распределяя ее по всей площади пирога.
- 10 Вторую часть теста тоже раскатываем. Должно получиться немного тоньше, чем основание пирога, но по размерам такое же. Накрываем начинку, аккуратно соединяем края между собой.
- 11 Для лучшего пропекания прокалываем тесто вилкой в нескольких местах. Чтобы он не был сухим смазываем верхушку теплым молоком.
- 12 Разогреваем духовку до 170 градусов, отправляем туда пирог. Приготовление займет 50 минут.
- 13 По истечении 50-ти минут достаем из духовки, смазываем теплым молоком и накрываем полотенцем. Через 15 минут блюдо можно подавать.

