

21.04.18 16:55 - Последнее обновление 21.04.18 17:45

**Открытый дрожжевой пирог** — идея для суббота, открытый дрожжевой пирог — идея для суббота



---

1 / 6

## Открытый дрожжевой пирог

Добавил(а) Оля

21.04.18 16:55 - Последнее обновление 21.04.18 17:45

---

- Для теста: дрожжи 12 гр , яйцо - 1 шт., вода - 250 мл.
- Сахар - 1 ч.л., соль - 1 ч.л., растительное масло - 50 мл., мука
- Для начинки: куриные сердечки - 1 кг, лук - 2 шт, соль, перец, паприка - 2 ст.л. 1 яйцо для смазки



Соединяем в чаше тёплую воду, соль, сахар, дрожжи, растительное масло, яйца. Хорошо перемешиваем.



Добавляем муку и замешиваем мягкое тесто. Муки в среднем необходимо 4-5 стаканов. Сначала

## Открытый дрожжевой пирог

Добавил(а) Оля

21.04.18 16:55 - Последнее обновление 21.04.18 17:45

---



Тесто не должно прилипать к рукам, и должно быть мягким и нежным. Готовое тесто оставляем



Сердечки отвариваем в подсоленной воде до готовности, около 35-45 мин.

## Открытый дрожжевой пирог

Добавил(а) Оля

21.04.18 16:55 - Последнее обновление 21.04.18 17:45

---



В сковороду наливаем растительное масло. Выкладываем отваренные сердечки с раскалённое р



Начинку обжариваем до готовности лука. Снимаем с огня, остужаем. сердечки нарезаем неболь

## Открытый дрожжевой пирог

Добавил(а) Оля

21.04.18 16:55 - Последнее обновление 21.04.18 17:45

---



Тесто делим на две части, 70/30. Большой кусок теста раскатываем в пласт толщиной 6-7 мм. Вык



Вторую часть теста также раскатываем в пласт 5 мм, нарезаем полосками и украшаем пирог как

## Открытый дрожжевой пирог

Добавил(а) Оля

21.04.18 16:55 - Последнее обновление 21.04.18 17:45

---



Когда тесто поднялось, можно выпекать пирог.

Выпекаем открытый дрожжевой пирог в разогретой 180 гр. духовке 25-30 минут.

**Приятного аппетита!!!**