

Влад Пискунов

Русская Кухня

Лучшее
за 500 лет



Календарь
2022



01

ЯНВАРЬ



Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
					НОВЫЙ ГОД 1	2
3	4	5	6	7 РОЖДЕСТВО	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Сдобное кислое тесто для пирожков, кулебяк, расстегаев

680 г муки
250 мл молока
8 г соли
80 г сахара
12 г сухих дрожжей
70 г сливочного масла
2 яйца

Это тесто делается довольно простым безопасным способом, то есть все ингредиенты замешиваются сразу, лишь масло кладут в смесь в последнюю очередь.

Тесто необходимо как следует вымесить и дать ему постоять в теплом месте примерно 2–3 часа с двумя обминаниями. Слепленные пирожки не требуют длительной расстойки – достаточно 15 минут.