

Тесто для пирогов



Тесто для пирогов, рецепт которого я сегодня Вам расскажу очень универсальное. Оно подходит для любых начинок в соответствии с Вашей фантазией. Этот рецепт **теста для пирогов** мне рассказала прекрасная женщина из солнечной Башкирии и оно меня очень порадовало.

Надеюсь что Ваши фантазии будут глубокими, и вы напечете много интересных пирогов из этого теста. Тесто можно использовать сразу, если готова начинка, или в полиэтиленовом мешочке положить в холодильник на сутки-двое. Это количество теста рассчитано на один большой закрытый пирог.

Состав:

- 3 стакана муки
- 250 г маргарина (или сливочного масла)
- Упаковка сметаны 230 грамм
- 1 ст.л. сахара
- 0,5 ч.л. соли
- 0,5 ч.л. соды погасить уксусом

Приготовление теста для пирогов:

1. Натираем на крупной терке маргарин.
2. Добавляем к нему муку и рубим все ножом до крошки.

3. Получается сухая смесь.
4. Отдельно замешиваем сметану, сахар, соль и соду гашеную.
5. Добавляем сметану к сухой смеси.
6. Замешиваем некрутое тесто.
7. Так оно выглядит в раскатанном виде.

Тесто для пирогов действительно очень универсальное. Когда вы начнете его раскатывать, нужно взять 2/3 теста - на нижний сочень, 1/3 теста – на верхний сочень. Противень ничем не смазывать. Для зарумянивания верха пирог перед выпечкой можно смазать кефиром. Выпекать пирог при 180-200С в предварительно прогретой духовке. Время запекания в среднем 40 минут.

P. S. Если Вам понравился рецепт, [подписывайтесь на обновления](#), чтобы не пропустить новые вкусные блюда.

Приятного аппетита!