

Сливовий пиріг на здобному тісті

Цей дріжджовий сливовий пиріг має ідеальну пропорцію дріжджового тіста й кількості слив, а ще, ароматно-смачну та хрустку посипку зверху.

Рецепт цього пирога я підгледіла на цікавому сайті *Picante cooking* де авторка розповідає про те, як довго вона шукала ідеальне співвідношення тіста й фруктів у рецепті пирога. Зауважу, що це справді дуже важливо. Хіба куштуючи пиріжок з фруктами Вам до вподоби у тугому й забитому тісті шукати самі фрукти, а тим більше ласувати одним лише тістом де лиш віддалено відчутний смак фруктів.

У цьому рецепті усе гармонійно поєднано – тонкий шар м'якого здобного тіста, поверху шар кисленьких слив та ароматно-крихкої посипки-крихти.

Ідеальний рецепт для швидкого сезонного рішення десерту для чаювання на будь-який день.

Для тіста:

- 270 г борошна
- 125 мл молока
- 50 г цукру
- 15 г свіжих дріжджів
- 1 яйце
- 50 г вершкового масла, розтопити
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 дрібка солі

Для хрусткої посипки:

- 100 г борошна
- 60 г цукру
- 70 г вершкового масла, добре охолодити
- 1 чайна ложка меленої кориці

Начинка:

- 1-1.5 кг слив, розрізати кожен навпіл, видалити кісточки
- Цукрова пудра для посипання

Спершу приготувати тісто. Для цього підігріти молоко та перелити в чашу міксера, якщо замішуватимете тісто у міксері, або у звичайну середню миску і замішувати руками, це завжди додає більшого смаку випічці. До ледь теплого молока додати дріжджі й цукор та добре розмішати до утворення пінки поверху молока.

Додати розбите яйце кімнатної температури й усе разом добре збити.

Просіяне борошно досипати частинами, а також літепле розтоплене масло, ваніль та сіль. Тісто добре вимішувати 5- 10 хв.

Консистенція тіста має бути м'яка, але трошки липка, авторка наголошує – борошна більше не підмішувати й пиріг вийде на славу.

Посудину з тістом накрити харчовою плівкою чи вологим рушником щоб верх тіста не підсихав і залишити його викисати на півтори години.

Коли тісто підросте майже удвічі викласти його у деко вистелене пергаментом. Тісто добре та рівномірно розтягти по дні форми тонким шаром.

Тим часом розрізати помиті сливи навпіл виїняти кісточки й одразу викласти їх на тісто, трішки втискаючи їх у тісто.

Нагріти духовку до 180 С.

Інгредієнти для крихт покласти у кухонний блендер і подрібнити або в миску і руками перетерти до утворення крихт.

Рівномірно поверх слив посипати посипкою і випікати пиріг 50 хв. Коли верх пирога підрум'яниться і почне кипіти сік від слив виїняти пиріг і залишити охолотитися на короткий час.

Вийняти пиріг із форми повністю охолодити. А на завершення щедро посипати цукровою пудрою приготовлений вами сливовий пиріг.













