

19 июля

## Пирожки с малиновым вареньем из «утопленника»

[Заливной пирог для ленивых](#) мы уже пробовали, но вот отдельные пирожки, да еще и со сладкой начинкой из варенья с таким жидким тестом не испечь. А праздник отметить надо. Придется ставить дрожжевое, но не классическое, на которое уйдет полдня, а, как мы любим, побыстрее и попроще, с интригующим названием «утопленник».



Фото: по лицензии PxHere

**Итак, для теста нам потребуется:**

- 1 яйцо;
- 1 стакан молока (250 мл);
- 100 граммов топленого масла;
- 10 граммов сухих дрожжей;
- 1 ч. л. соли;
- 1 ст. л. сахара;
- 500 граммов муки;
- 2 стакана густого малинового варенья для начинки;
- сахарная пудра по желанию.

## Приготовление:



Фото: по лицензии PxHere

1. Достаньте все ингредиенты из холодильника заранее, масло должно стать жидким, яйцо — комнатной температуры, молоко подогрейте до температуры тела.
2. Добавьте в молоко 3 ст. л. муки, сахар, дрожжи, хорошо размешайте и оставьте на 20 минут в теплом месте. Дрожжи должны раскрыться и на молоке образуется «шапочка».
3. Взбейте яйцо, добавьте соль и смешайте с опарой. Потихоньку добавляйте в опару муку и начинайте вымешивать тесто. Когда тесто можно будет месить руками, добавляйте в него 75 г. масла и вымешивайте в шар. Месить тесто нужно минут 10-15, тут никак не сэкономишь.
4. Готовый шар из теста опустите в кастрюлю с холодной водой. Оно сразу же утонет, так и должно быть. У вас есть 20 минут для приготовления начинки и противня.
5. Подготовьте противень — смажьте его топленным маслом. Из варенья лучше слить сироп, оставив густую массу.
6. Минут через 20 тесто всплывет — оно готово. Промокните воду полотенцем, немного вымесите и начинайте раскатывать всплывшего «утопленника». На кружочек теста выкладывайте 1 ст. л. начинки и тщательно защипывайте пирожок. Уложите пирожки на противень с шагом в 3 см швом вниз. Смажьте пирожки маслом и поставьте на 20 минут в теплое место на расстойку.
7. Разогрейте духовку до 180 градусов, выпекайте пирожки 25-30 минут. По желанию можно пожарить пирожки в масле и посыпать их сахарной пудрой. Подавать с молоком.

**Приятного аппетита!**



Фото: по лицензии PxHere

*Будьте внимательны, варенье внутри пирожков остывает долго и может обжечь.*



Олеся Тимофеева

Специально для Журнала Calend.ru

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

**CALEND.RU**  
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ

12+

<https://www.calend.ru>