Пирожки с капустой на идеальном тесте

Что нужно:

- мука пшеничная - 400-500 г;
- молоко - 1 стакан;
- вода - 1 стакан;
- яйцо - 1 для теста, 2 для начинки и 1 для смазывания;
- дрожжи быстродействующие - 11 г;
- сахар - 1 ст. л. (можно с горкой);
- соль - 1 ч. л. для теста и по вкусу для начинки;
- раст. масло - чуть-чуть для смазывания и чуть-чуть для начинки;
- капуста белокочанная - 300-400 г;
- лук репчатый - 1 шт;
- молотый перец - по вкусу;
- сухой укроп - по вкусу;
- молоко - 1 ч. л. (для смазывания).

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиеннты.
2. Просеиваем муку (грамм 100 пока отставьте в сторону).
3. Добавляем в муку сахар, дрожжи и соль. Перемешиваем.
4. Добавляем тёплое молоко, тёплую воду, растительное масло (грамм 50) и яйцо. Перемешиваем деревянной ложкой.
5. Всыпаем оставшуюся муку и начинаем вымешивать руками.
6. Вымешиваем минут 8.
7. Берём миску глубокую, смазываем её маслом, выкладываем в неё наше тесто, накрываем пищевой плёнкой и убираем в тёплое место до подъёма, примерно на 1 час.
8. В это время нарезаем нашу капусту (можно потоньше, можно покрупнее, тут как вы любите).
9. В уже разогретую сковороду сначала выкладываем мелко нарезанный лук. Обжариваем минуты 4. Закладываем к луку капусту, солим и обжариваем до готовности. Если капуста достаточно плотная, можно влить немного воды. Затем перчим и всыпаем сухой укроп. Перемешиваем.
10. Добавляем взбитые яйца и солим. Перемешиваем, томим пару минут и выключаем огонь.
11. Тесто увеличилось, стало пористым и воздушным.
12. Снова слегка обминаем тесто руками и делим на 16 шариков.
13. Затем каждый шарик раскатываем в лепёшку и выкладываем в центр нашу капустную начинку (примерно 1 ст. л.). Защипываем края.
14. Выкладываем наши пирожки на уже смазанный маслом противень (стороной защипывания вниз) и даём им постоять 15 минут.
15. Смазываем пирожки смесью из яйца и молока.
16. Ставим в уже разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем 30-40 минут (до

румяности).