

Ватрушка с творогом

Ингредиенты

Для теста:

- Вода - 400 мл
- Дрожжи - 50 г живые
- Мука - 1,2 кг
- Сахар - 220 г
- Яйцо - 3,5 шт (180 г)
- Соль - 10 г
- Сливочное масло - 300 г

Для начинки:

- Творог - 700 г
- Сметана - 200 г
- Яйцо - 1 шт. (50 г)
- Сахар - 100 г
- Мука - 1 ч. л.
- Ванильный сахар - 25 г
- Соль - по вкусу



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Приготовьте тесто опарным способом. 350 мл воды подогрейте до 30-35 °С, растворите в ней дрожжи, всыпьте половину просеянной муки. Консистенция опары должна быть как у густой сметаны.

2

Опару присыпьте мукой, накройте крышкой и оставьте на 3,5-4 часа при температуре 30-35 °С для брожения. Когда опара немного осядет, добавьте остальные продукты и замесите тесто. Оставьте подходить на 1-2 часа (один раз тесто обомните).

3

Приготовьте начинку. Творог протрите через сито. Добавьте сметану, яйцо, сахар, муку, ванильный сахар и соль. Все хорошо перемешайте.

4

Готовое тесто разделите на куски (по 60 г), скатайте в шарики, уложите их швом вниз на лист, смазанный маслом, дайте постоять 15–20 минут, чтобы тесто подошло. Деревянным пестиком диаметром 5 см сделайте углубления в каждой заготовке, в которые из кондитерского мешка выдавите творожную начинку. Оставьте ватрушки на 20-25 минут еще подойти, смажьте яйцом и выпекайте 20 минут при температуре 190–200 °С.



Приятного вам аппетита :)