

ИНГРЕДИЕНТЫ

Опара:

Молоко (теплое) - 100 мл

Дрожжи (сухие) - 8 г

Сахар - 10 г

Мука - 30 г

Тесто:

Мука (может уйти больше или меньше) - 380 г

Сахар - 25 г

Подсолнечное масло (рафинированное) - 70 мл

Молоко (теплое) - 50 мл

Яйцо (небольшое) - 2 шт.

Соль - 1/3 ч.л.

Начинка:

Брусника (замороженная) - 400 г

Сахар - 100 г

Крахмал (картофельный) - 40 г

Дополнительно:

Яйцо (для смазывания) - 1 шт.

Сливочное масло (для смазывания) - 15-20 г

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ватрушка - это лепешка с любой начинкой. Название происходит от слова "ватра", что означает очаг или огонь, поэтому не случайно ватрушки имеют круглую форму.

Хочу предложить рецепт ватрушек, которые способны покорить сердце любителей домашней выпечки - это ватрушки с брусникой.

Готовлю опару. Для этого в теплое молоко высыпаю сахар, дрожжи и муку, хорошенько перемешиваю.



Накрываю салфеткой и убираю на 15-20 минут, до появления "шапочки".



В миску разбиваю яйца, добавляю сахар, соль, подсолнечное масло и теплое молоко, перемешиваю.



Добавляю опару, перемешиваю.



Постепенно всыпаю муку, размешиваю ложкой. Как только тесто будет отставать от стенок миски, выкладываю его на рабочую поверхность, вымешиваю, постепенно подсыпая муку.



Миску смазываю небольшим количеством подсолнечного масла, кладу в нее тесто, накрываю салфеткой и ставлю в теплое место для подъема на 1 час или 1,5 часа.



Поднявшееся тесто обминаю и опять убираю для подъема на час-полтора.



Пока тесто подходит, займемся начинкой. Замороженную бруснику размораживаю, промываю, обсушиваю. Добавляю сахар (количество можете регулировать по своему вкусу) и крахмал, перемешиваю.



Подошедшее во второй раз тесто выкладываю на стол, обминаю. Разделяю на равные части, у меня получилось 15, скатываю из них шарики, прикрываю салфеткой и даю немного подойти. Затем каждый шарик раскатываю в лепешку диаметром 9-10 см.



И помещаю на противень, застеленный пергаментом. Основанием стакана делаю углубление, выкладываю начинку, прикрываю салфеткой и ставлю на расстойку на 15-20 минут. Перед выпечкой смазываю ватрушки с брусникой взболтанным яйцом и ставлю в разогретую до 180 градусов духовку, запекаю до красивой румяной корочки.



Готовые ватрушки с брусникой смазываю растопленным сливочным маслом, накрываю салфеткой и даю им немного "отлежаться". Приятного чаепития!



