ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:
Теплая вода/молоко – 500 мл
Сахар – 1 ст.л.
Соль – 1 ч.л.
Растительное масло – 100 мл
Дрожжи быстродействующие – 2 ч.л.
Мука пшеничная – 0.8-1 кг

Начинка:
Капуста белокочанная – 1 кг
Копчёная свиная грудинка- 200 г
Лук репчатый – 1 шт.
Растительное масло – 1 ст.л.
Соль – по вкусу
Молотый черный перец – по вкусу
Кориандр молотый – 1 ч.л.
Тимьян/базилик сушеный – 1 ч.л.
Укроп – 1 пучок

Яйцо куриное – 1 шт. (для смазывания пирожков)

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пирожки с капустой - простое и вкусное домашнее блюдо. Румяные, аппетитные, золотистые пирожки – соблазн, перед которым невозможно устоять! Для меня один лишь их аромат создаёт в доме атмосферу тепла и уюта.

Что скрывать, как и многие, я люблю пирожки, но готовить их по классическому рецепту, с многочасовым настаиванием и замешиванием дрожжевого теста – вариант не для меня. Чтобы не отказываться от любимого лакомства, я нашла для себя простую альтернативу – готовлю пирожки из быстрого дрожжевого теста. Прелесть этого теста в том, что не нужно ждать, чтобы тесто поднялось. Смешали компоненты – и можно сразу начинку добавлять.

Начинку к такому тесту можно добавить любую, но моя любимая — с капустой, зеленью и копчёной грудинкой. Такая начинка готовится за 15 минут и получается настолько ароматной и вкусной, что её вполне можно подавать как самостоятельной блюдо.

Приготовленные по этому рецепту пирожки с капустой готовы к подаче на стол в рекордные сроки – меньше, чем через час. Несколько минут на приготовление теста, ещё 15 минут - на приготовление начинки, и полчаса на выпечку в духовке. Пока другие ещё

возятся с тестом, вы уже сможете отдыхать и наслаждаться румяными, свежевыпеченными дрожжевыми пирожками с капустой. Попробуйте!

Для приготовления пирожков с капустой в духовке подготовьте ингредиенты по списку.

Начните с приготовления начинки – в этом случае она успеет немного остыть, пока вы замешиваете тесто.

На сковороде разогрейте немного растительного масла. Добавьте нарезанный кусочками бекон или копчёную свиную грудинку.

Обжарьте грудинку 1–2 минуты, пока кусочки не подрумянятся. Добавьте нарезанный репчатый лук и обжарьте все вместе ещё несколько минут.

Капусту нарежьте тонкими небольшими кусочками. Если есть специальная тёрка – используйте её. Добавьте 1–2 щепотки соли, перемешайте и помните капусту руками, чтобы она пустила сок.

Когда лук подрумянится, добавьте на сковороду капусту.

Хорошо все перемешайте. Добавьте мелко нарезанные стебли укропа и специи – молотый чёрный перец, кориандр, сушёный тимьян или базилик.

Ещё раз все хорошо перемешайте. Прикройте сковороду крышкой и тушите капусту на среднем огне ещё 13–15 минут, периодически помешивая, пока капуста не станет мягкой.

Выключите огонь, добавьте к капусте мелко нарезанную зелень укропа (верхнюю часть пучка) и хорошо перемешайте. Попробуйте и при необходимости добавьте ещё соли и молотого перца по вкусу.

Переложите начинку на тарелку и оставьте на несколько минут для охлаждения. Можно вынести начинку на балкон или в прохладное помещение.

Тем временем приготовьте тесто. В тёплой воде/молоке растворите соль и сахар.

Если готовите пирожки с запасом на следующий день – используйте молоко вместо воды. Приготовленные на молоке пирожки останутся мягкими гораздо дольше.

В моей семье пирожки никогда не залёживаются, но мне нравится готовить промежуточный вариант – я использую 250 мл тёплой воды и 250 мл молока комнатной температуры.

Добавьте к смеси растительное масло и хорошо перемешайте.

Добавьте дрожжи, и постепенно добавляя, вмешайте в смесь муку.

Ещё одна особенность этого теста в том, что его практически не нужно вымешивать. Сначала вмешайте муку, размешивая тесто ложкой, а когда тесто загустеет — перенесите его на посыпанную мукой поверхность. Продолжая по необходимости подсыпать муку, сформируйте из теста мягкий шар. Старайтесь использовать минимально необходимое количество муки, чтобы тесто оставалось мягким. Присыпанное сверху мукой, внутри тесто останется немного липким.

Обваляйте руки в муке. Отщипните от теста небольшие кусочки и скатайте их в шарики. «Шарики» тут - скорее, условное название, поскольку тесто мягкое. Форму оно не держит и постепенно расплывается.

Поместите шарик теста на посыпанную мукой поверхность. Прижмите и разровняйте тесто руками, чтобы получилась плоская лепёшка. Добавьте в центр порцию начинки (я добавляю 1 столовую ложку с горкой).

Защипните края, переверните пирожок швом вниз и при необходимости подправьте его форму.

Повторите процедуру с оставшимся тестом. Из указанного количества теста и начинки у меня получается примерно 22–24 пирожка длиной 8-10 см.

Поместите пирожки на противень швом вниз. Смажьте верхушку пирожков взбитым яйцом, молоком или растительным маслом.

Поместите пирожки с капустой в духовку, разогретую до 180 градусов, и выпекайте 30–35 минут.

Кстати, к жарке на сковороде это тесто также относится довольно лояльно. У меня небольшой противень, и если бывает 2–3 пирожка из партии на него не вмещаются, я их обжариваю на сковороде. 2–3 минуты на сильном огне - для румяной корочки, и ещё несколько минут – под крышкой, чтобы пирожки пропеклись, а тесто поднялось.

Готовые пирожки переложите на тарелку и на 25–30 минут прикройте полотенцем. Ясное дело, что уже через 5 минут под полотенцем останется лишь часть пирожков, но те, что не будут съедены сразу, станут от такого «укутывания» ещё более мягкими.

Вкусные дрожжевые пирожки с капустой в духовке готовы! Приятного аппетита!