

Мастер -класс: ватрушки с творогом 13.12.2023

Ведущий: Романенко Наталья Михайловна, шеф-повар ГБОУ прогимназии № 675 «Талант», повар Чеботарёва Наталья Васильевна, повар

Ингредиенты: для теста: пшеничная мука — 600 г, яйца куриные — 1 шт., молоко — 250 мл, сахар — 2 ст. л., сливочное масло — 50 г, соль — 0,5 ч. л., дрожжи сухие — 11 г. Начинка: творог 9 % — 500 г, яичные желтки — 2 шт., сахар — 4 ст. л., сметана — 1 ст. л.

Способ приготовления:

1. В емкости соедините теплое молоко и дрожжи. Оставьте на 10 минут в теплом месте.

2. Муку просейте, высыпьте в емкость горкой, в центре сделайте углубление. Разбейте в углубление яйцо.

3. Добавьте сахар и растопленное сливочное масло. Влейте молоко с дрожжами. Начните замешивать тесто от краев емкости к ее центру.

4. Рабочую поверхность посыпьте мукой, положите на нее тесто и вымесите его до гладкости. Тесто должно стать податливым и не прилипать к рукам. Поместите тесто в большую емкость, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте на 1–1,5 часа.

5. По истечении времени снова замесите тесто и оставьте для подъема, пока будете готовить начинку.

6. В чашу блендера положите творог, яичные желтки, сахар и сметану. Взбейте все до однородного состояния.

7. Готовое тесто разделите на несколько частей, сформируйте шарики и оставьте их на 15 минут. Далее из каждого шарика сформируйте лепешку.

8. В центре каждой лепешки сделайте углубление. Противень застелите бумагой для выпечки и выложите на него заготовки.

9. В центр каждой заготовки положите начинку. Край ватрушки смажьте по кругу смесью взбитого яйца с молоком. Выпекайте при 180 °С в течение 20–25 минут. Ориентируйтесь по своей духовке. Приятного аппетита!

На заметку

- Для приготовления ватрушек лучше использовать домашний творог. Если берете магазинный, то выбирайте более качественный и с высоким процентом жирности.

- В начинку также можно добавить цукаты, сухофрукты, мак, кокосовую стружку, лимонную цедру, орехи или ягоды.

- Очень вкусными получатся и ватрушки с вареньем. Чтобы начинка не растеклась, предварительно слейте сироп.

