

Пирог с ягодами и штрейзелем на йогуртовом тесте

Хочу предложить рецепт дрожжевого пирога на йогуртовом тесте. Пирог получается очень вкусный, сочный и ароматный. Ягоды для пирога можно взять сезонные или замороженные.



Ингредиенты

для теста:	
мука	300 г
яйцо	1 шт.
йогурт	150 мл
дрожжи сухие	3 г
сахар	3 ст.л
масло растительное	50 мл
соль щепотка	
для начинки:	
густое повидло	1 ст.
ягоды	1 ст.
для штрейзеля:	
масло сливочное	50 г
сахар	3 ст.л
мука	3 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты для теста.

2 Шаг 2



Я замес теста сделала в хлебопечке. Влить в ведёрко хлебопечки йогурт, растительное масло, добавить сахар и яйцо.

3 Шаг 3



Затем добавить муку, соль и дрожжи. Выставить режим "замес теста", он у меня занимает 1,5 часа.

4 Шаг 4



Пока наше тесто готовится, подготовить начинку. Я использовала замороженную вишню. Ягоды предварительно не размораживала. Для того, чтобы ягоды не потекли, нужно добавить крахмал 1 ст.л.

5 Шаг 5



В ягоды всыпать крахмал и перемешать.

6 Шаг 6



Затем добавить в ягоды повидло и хорошо перемешать, ягодная начинка готова.

7 Шаг 7



Готовое тесто выложить на силиконовый коврик и хорошо обмять. Накрывать тесто полотенцем и оставить на столе на 30-40 минут.

8 Шаг 8



Для штрейзеля соединить муку, сахар и холодное масло кусочками.

9 Шаг 9



Перетереть массу в крошку и поставить в морозильную камеру.

10 Шаг 10



Тесто слегка обмять, раскатать в круг и выложить в форму смазанную растительным маслом. Сформировать из теста бортик.

11 Шаг 11



Выложить ягодную начинку на тесто и разровнять.

12 Шаг 12



Поверх ягод раскрошить штрейзель. Поставить форму с пирогом в разогретую духовку и выпекать при 200 градусах примерно 40 минут.

13 Шаг 13



Вот такой пирог с ягодами и штрейзелем получился. Пирог слегка остудить и достать из формы. Подать вкусный пирог к чаю. Приятного чаепития!