

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!