

Дрожжевое тесто за 15 минут для пирожков - рецепт

Если вы хотите приготовить быстрое тесто для пирожков за 15 минут, этот рецепт - то, что вам нужно. Из него получается очень нежная и вкусная выпечка. Даже у тех, кто с дрожжевым тестом не дружит, обязательно получится!!! Попробуйте - не пожалеете!



Ингредиенты

Теплая вода	1,5 ст.
сахар	2 ст.л
мука	ок. 3 ст.
сухие дрожжи Рактауа	2 ч.л.
масло растительное	0,5 ст.
соль	0,5 ч.л.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Начнем готовить тесто за 15 минут по рецепту с сухими дрожжами. В чашке смешать 1,5 стакана теплой воды, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки муки и 2 чайные ложки дрожжей Рактауа (сухие). Оставить все на 15 минут.

2 Шаг 2



Затем влить полстакана масла. Добавить соль и муку. Все хорошо перемешать. Вот такое нежное дрожжевое тесто должно получиться. Дать постоять еще 5 минут и можно печь: пирожки, пончики или пироги в духовке.

3 Шаг 3



Я обычно пеку пирожки. А из остатков делаю пончики. Из этого замеса получается примерно 25 пирожков.

Я уверена, что такое дрожжевое тесто для пирожков за 15 минут - это отличная находка для любой хозяйки!