ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ПИРОГІВ З ДРІЖДЖОВОГО ОПАРНОГО ТІСТА

ПИРОГИ

I. ВІДКРИТІ **II. НАПІВВІДКРИТІ** **III. ЗАКРИТІ**









I. Для відкритого пирога готове тісто формують коржем завтовшки 1 см, який кладуть у змащену жиром форму з низькими краями або на змащений кондитерський лист. Зверху кладуть начинку, краї загортають на 1,5—2 см, надають виробу круглої форми.



II. Напіввідкритий пиріг формують так само, а зверху начинки укладають переплетення зі смужок тіста, ставлять у тепле місце на 5—10 хв. для вистоювання, потім переплетення змащують меланжем або яйцями.



III. Для закритого пирога замість переплетення кладуть розкачаний шар тіста завтовшки 1,5—2 см, краї защипують. Підготовлений пиріг ставлять у тепле місце на 10— 15 хв. для вистоювання, проколюють ножем у кількох місцях для того, щоб верхня скориночка не здувалася під час випікання.



Пироги випікають при температурі 200—220°С. Випечені пироги охолоджують і нарізають на порції масою 75—100 г. Відправляють на реалізацію.