

## Яблочно-грушевый пирог "Верейский сад"

Автор: Екатерина  
23.08.2011 15:48

---

### Потребуется:

Сухие дрожжи - 1 ч.л.; теплая вода - 1 стакан; сахарный песок - 1 - 1,5 стакана; соль - 1/2 ч.л.; оливковое масло - 3-4 ст.л.; мука - примерно 3 стакана; яблоки и груши - около 10 штук (мелких)

### Готовим тесто:

В стакане теплой воды растворяем 1 ч.л. сухих дрожжей; добавляем 1 ст.л. сахара, 1/2 ч.л. соли, 3-4 ст.л. оливкового масла.

Теперь всыпаем 2 полных, с горкой стакана муки. Хорошо вымешиваем ложкой. Затем в той же миске или прямо на столе вымешиваем тесто, добавим еще полстакана муки, а далее еще полстакана. Тесто должно получиться мягкой консистенции, не липнуть к рукам. Формируем шар из теста. Возвращаем его обратно в миску (если вымешивали на столе), накрываем полотенцем и ставим в теплое место для подхода. Для подхода теста потребуется примерно 1 час.

Возвращаемся к тесту. Обмяли его еще раз и опять прикрыли полотенцем, чтобы оно еще раз подошло. Это происходит уже быстрее - примерно 20-30 минут.

### Готовим начинку:

Яблоки и груши моем, чистим от кожуры и семечек, режем кубиками или дольками. Складываем в миску и засыпаем примерно 1 - 1,5 стаканами сахарного песка. Перемешиваем и даем настояться где-то около часа.

### Формируем пирог:

От теста отделяем небольшую часть для полосочек, остальное разминаем в пласт. Форму смазываем оливковым маслом, выкладываем тесто, растягиваем на всю площадь формы, формируя бортики. Выкладываем начинку и распределяем ее по всей поверхности теста, немножко отступив от самых краев. Загибаем бортики. Из ранее отделенного теста формируем "колбаску", вытягиваем (раскатывая в руках) в тонкую полоску, формируем полосочки на пирог, прикрепляем их сверху.

Пирог выпекать в разогретой до 180 градусов духовке примерно 30 минут (пока не зарумянится). Перед подачей можно посыпать сахарной пудрой.