

Рождественский пирог из Милана



Для опары: 120 мл тёплого молока, 15 г свежих дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка муки.

Для теста: 100 г масла, 2 яйца, 2 желтка, 60 г сахара, 450 г муки, 0,5 чайной ложки соли, 240 г изюма и цукатов, 1 желток+1 ст. ложка молока, сахарная пудра.

Приготовить опару.

Просеять муку с солью. Растереть масло с сахаром, добавить яйца, желтки и опару. Всыпая муку, замесить тесто, накрыть его, дать подойти в тёплом месте.

Тесто обмять, добавить изюм и цукаты, обваленные в муке. Слегка вымесить.

Застелить промасленное дно и стенки формы пергаментной бумагой, оставив «воротничок» бумаги выше уровня формы на 10 см. Поместить тесто, дать расстояться 1 час. Смазать верх смесью желтка с молоком. Выпекать 20 минут в разогретой до 190° духовке, затем уменьшить до 165° и выпекать ещё 20-30 минут. Остудить 10 минут в форме, а затем на решётке.

Время приготовления 90 минут