

Пирог с брусничным джемом

3 стакана муки, 4-5 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек масла, 3/4 стакана молока или воды, 1/3 чайной ложки соли, 3 яйца, 20 г дрожжей.

Для начинки: 350 г брусничного джема.

Замесить тесто и дать ему расстояться 1-1,5 часа.

Готовое тесто раскатать ровным слоем толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень или сковороду с нетолстым дном. Обрезать лишнее тесто, положить на раскатанное тесто брусничный джем и загнуть края на 2 см. Поверх начинки сделать из полосок теста решетку. Затем поставить пирог на 10-15 минут в теплое место для расстойки.

После полной расстойки пирог смазать яйцом и выпекать при температуре 230-240° в течение 20-30 минут.

Готовый пирог снять с противня, уложить на доску и, когда остынет, разрезать его на порции.