

Ватрушки с творогом



2014 год.

Содержание

- [Краткая история](#)
- [Ингредиенты](#)
- [Этапы приготовления](#)
- [Видео](#)

Завершить показ

История ватрушек

- Один из популярных в народе пирожков, пухлая русская ватрушка, выглядит всегда не только аппетитно, но и чувственно. Круглая, открытая сверху и защипанная только с краев лепешка наполняется, как правило, творогом и реже – вареньем или повидлом.
- Название этого пирожка происходит от слова «ватра» – очаг, огонь, имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков – украинском, польском, чешском, сербском, хорватском. Скорее всего, это древне-славянское сдобное мучное изделие не случайно имеет форму круга и так похоже на солнышко...
- Тем более что настоящая ватрушка непременно должна быть большой – обычно ее делили на кусочки и ели за праздничным столом. Ватрушки делают из смеси пшеничной и ржаной муки или чаще всего из пшеничной высшего качества. В первом случае они обычно несладкие – к творогу добавляют небольшое количество жареного лука. Во втором – сладкие, их подают к чаю.



Ингредиенты

- 400г муки
- 3 яйца
- 150 г. молока
- 11 г. сухих дрожжей
- 2 ч.л. сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 ст.л. растительного масла
- щепотка соли
- 300 г творога
- изюм (по желанию)



Приготовление ватрушек с творогом



В муку добавить дрожжи, сахар, половину ч.л
ванильного сахара и соль:



Добавить растительное масло:



Вбить яйцо:



И влить теплое молоко:



Замесить тесто (месить минут 10-15) и оставить в теплом месте подходить (минут 30-50):



В творог вбить яйцо и добавить оставшийся ванильный сахар:



С помощью блендера взбить творожную массу:



Добавить изюм, перемешать:



С подошедшего теста сформировать шарики
(размер на ваше усмотрение):



Ватрушки выложить на противень застеленный бумагой для выпечки и с помощью чашечки для кофе или чая (в зависимости от размера шариков) сделать углубление в шариках:



Наполнить творожной массой:



Смазать ватрушки яичным желтком:



Выпекать ватрушки в раскаленной до 180 градусов духовке около 25 минут.



