

Пирог с картофелем

Нужно:

- Мука - **300** г.
- Вода - **100** мл
- Дрожжи сухие - **1/3** пакетика (**4** г.)
- Оливковое масло - **2** столовых ложки
- Сахар - десертная ложка
- Картофель - **1** кг.
- Лук репчатый - **1** шт.
- Сливочное масло - **20** г.
- Соль
- Перец

Получается: **4-6** порций.

Приготовление:

Тесто:

1. В половину теплой воды высыпает дрожжи, перемешиваем; затем добавляем сахар, перемешиваем.
2. В оставшейся воде растворяем соль (**7** г.).
3. Муку насыпаем в очень большую миску, в центре делаем углубление.
4. В углубление в муке выливаем дрожжевую воду, перемешиваем ложкой.
5. Затем выливаем соленую воду, перемешиваем ложкой.
6. Затем выливаем оливковое масло, перемешиваем ложкой.
7. Замешиваем тесто руками, возможно понадобится больше муки, вымешиваем тесто не менее **10** минут (тесто должно отставать от рук).
8. Выкладываем в емкость, обсыпанную мукой, оставляем на **1-1,5** часа в тепле.

Начинка:

1. Картофель моем, чистим, рубим мелко.
2. Лук чистим и рубим мелко.
3. Топим в маленькой кастрюльке сливочное масло.
4. Все перемешиваем, добавляем соль и перец.

Собираем пирог:

1. Тесто быстро вымешиваем, делим на 2 части: большую и поменьше.
2. Большую часть раскатываем, выкладываем на смазанный оливковым маслом противень.
3. Выкладываем начинку.
4. Оставшуюся часть теста раскатываем, накрываем начинку тестом и защипываем края.
5. В центре делаем дырку.
6. Ставим пирог в разогретую до **170** градусов духовку, выпекаем до золотистого цвета (**40-50** мин.).

Приятного аппетита! :)