

# Сегодня в детском саду!

## Ватрушка с повидлом



### Ингредиенты для одной порции:

- Мука-64 гр.
- Сахар-4,6 гр.
- Меланж-6,9 гр.
- Маргарин-6,9 гр.
- Дрожжи-2,3 гр.
- Соль-0,8 гр.
- Вода-17 мл.
- Масса повидла-30 гр.

**Процесс приготовления:** В подогретую до 35-40 градусов воду, кладут подготовленные дрожжи, соль, сахар, яйца или меланж, перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто, за 2-3 минуты до окончания замеса вводят растопленное масло или маргарин. Замешивают тесто до получения однородной консистенции, и пока тесто не будет прилипать к посуде и к рукам. Замешанное тесто накрывают крышкой или чистой тканью и ставят в теплое место для брожения на 3-3.5 часа, когда тесто увеличится в объеме, производят обминку 1-3 раза. Тесто считается выбродившим, когда оно увеличится в объеме в 2.5 раза, поверхность будет выпуклая, появится спиртовой запах, при надавливании пальцем ямочка медленно выравнивается.

Из теста формируют шарики массой 57 г. или 29 г., укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см. делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 г или 15 г соответственно. После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240°C 6-8 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом. Повидло разминают веселкой, добавляют сахар-песок и прогревают до кипения. Жидкое повидло уваривают до 107°C.

**Приятного аппетита!**