



RIVEL KUHEN

РИВЕЛЬ КУХЕН с яблочным повидлом



Автор презентации
Шульц Надя
ученица 5 "Б" класс

Классный руководитель
Татьяна Германовна Барабанова



История



Бабушка моего папы немка. Когда папа был маленький, бабушка пекла сладкий пирог с посыпкой - Ривель Кухен.

Слово Kuchen по-немецки означает «пирог», Rivel - масляная посыпка.

Это самый распространенный вид выпечки в немецкой кухне, без которого не обходится ни один праздник или плотный обед.

Сладкие пироги готовят с разнообразными добавками и начинками – сметаной, орехами, яблоками, ягодами, повидлом.

В этом году 17 апреля немцы отмечают Ostern - Пасху. И мы с мамой по традиции решили испечь Ривель Кухен.

Рецепт

Что понадобится для выпечки

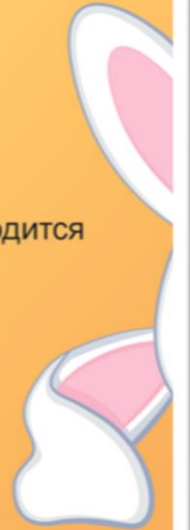
● Для теста:

- мука (пшеничная, высшего сорта) – 1 кг;
- сливочное масло – 200 граммов;
- молоко – 1 литр;
- яйца куриные – 3-4 штуки;
- сахар – 1 стакан;
- сухие дрожжи – 11 г;
- растительное масло – 1-2 столовые ложки;
- соль – ½ чайной ложки.

- Для верхнего слоя:
яблочное повидло – 400 г;

● Для посыпки:

- мука – 200 граммов;
- сливочное масло – 125 граммов;
- сахар на вкус.



И так начнем!

Развести дрожжи в теплой воде и замесить мягкое сдобное тесто. Смазать его сверху тонким слоем растительного масла и поставить в теплое место, не накрывая крышкой. Когда опара начнет подниматься, аккуратно обмять 2-3 раза.



Готовое тесто выложить на стол, присыпанный мукой, посыпать мукой сверху и слегка раскатать скалкой. Переложить лепешку на смазанный растительным маслом противень, выровнять по форме и дать немного расстояться.



Повидлом
покрыть всю
поверхность
теста



- А теперь приступим к главному элементу сдобная крошка (мы делаем в виде шариков) Чтобы ее приготовить, нужно выложить в миску подогретое до комнатной температуры сливочное масло, сахар и муку, размять ложкой, а потом перетереть вручную так, чтобы получились комочки разного размера.

- Поставить противень с пирогом в разогретую до 50°C духовку и выпекать 15 минут. Затем увеличить температуру до 180°C и выдержать еще 20-25 минут до готовности.

Пирог целиком мы так и не успели сфотографировать, потому что всем не терпелось его попробовать!

