**Классический рецепт пирога киш Лорен**

**Ингредиенты для теста**

Мука пшеничная высший сорт – 230 г

Масло сливочное 82,5% - 120 г

Соль – 4 г

Сахар – 10 г

Вода питьевая ледяная – 60 мл

**Ингредиенты для начинки**

Свиная грудинка (варёно-копчёная) или бекон – 350 г

Лук порей – 100 г

**Ингредиенты для сливочной заливки**

Сливки жирные – 300 мл

Яйцо – 5 шт.

Перец чёрный молотый – 1-2 г

Специи «Прованские травы» - по вкусу

Мускатный орех – 1-2 г

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классический французский пирог киш Лоран? Подготовим ингредиенты и **сначала приготовим песочное несладкое тесто.** Муку для него предварительно просеиваем для улучшения структуры теста.

**Шаг 2**

В просеянную муку добавляем соль и сахар, а затем кусочки холодного сливочного масла. Тщательно перетираем всё в крошку руками как можно быстрее, чтобы тепло рук не растопило масло. Песочную крошку лучше перебирать пальцами, не сжимая, чтобы структура теста была, как песок.

**Шаг 3**

Когда крошка станет однородной и не будет попадаться крупных кусочков сливочного масла, вливаем ледяную воду. Домешиваем тесто до однородности.

**Шаг 4**

Тесто должно получится упругим и мягким. Накрываем его пищевой плёнкой и отправляем в холодильник минимум на 30 минут.

**Шаг 5**

**Теперь приготовим начинку для пирога киш Лорен.** Грудинку нарезаем кубиками или соломкой. Затем отправляем на хорошо разогретую сковороду без масла и обжариваем, помешивая, чтобы вытопить жир и раскрыть аромат.

**Шаг 6**

Перекладываем обжаренную грудинку на бумажные полотенца, чтобы оно впитало остатки жира.

**Шаг 7**

Лук-порей нарезаем небольшими колечками и слегка обжариваем на той же сковороде, где жарили грудинку, чтобы тот впитал её аромат.

**Шаг 8**

Затем припыляем стол мукой и раскатываем тесто при помощи скалки, толщиной 3-4 см, но не более 5 см, под параметры формы для выпечки. У нас она прямоугольной формы 20х30х4 см. Также можно использовать круглую форму диаметром 22-24 см.

**Шаг 9**

Накручиваем тесто на скалку и аккуратно переносим его в форму. Укладываем, а лишние края срезаем ножом или удаляем руками, прижав излишки к верхнему краю. Руками это сделать быстрее, а форма ножом не поцарапается.

**Шаг 10**

Чтобы тесто при выпечке не поднималось, его можно проколоть вилкой или поставить на него груз. Для этого застилаем тесто сверху пергаментом и выкладываем на него фасоль, горох или насыпаем соль. Равномерно распределяем.

**Шаг 11**

Духовку разогреваем до 200 градусов. Выпекаем тесто 15-20 минут до самой лёгкой румяности. Главное – не передержать.

**Шаг 12**

**Приготовим сливочную заливку для пирога киш Лорен.** Для этого разбиваем яйца в миску, чуть взбиваем, чуть солим, добавляем специи, вливаем сливки и всё тщательно перемешиваем.

**Шаг 13**

Достаём из духовки форму с готовым песочным тестом и убираем груз. Кладём грудинку, посыпаем обжаренным луком и наливаем заливку. Уровень заливки должен быть ниже краёв теста примерно на 1 см, так как при выпечке начинка поднимется и будет пышной.

**Шаг 14**

Отправляем пирог запекаться в разогретую до 180 градусов духовку на 25-30 минут. Время выпечки зависит от размера формы, высоты и от особенностей вашей духовки.

**Шаг 15**

Готовому киш Лорен даём немного остыть и аккуратно вынимаем его из формы.

**Шаг 16**

Пирог получился очень вкусный, с нежной сливочной начинкой и ароматной грудинкой. Его хорошо подавать тёплым или горячим на ужин или на праздник, а также кушать в виде холодного закусочного блюда.

Приятного аппетита!