**Рецепт вкусного «Невского» пирога по ГОСТу СССР**

**Ингредиенты для дрожжевого теста**

Мука - 370 г

Сахар - 90 г

Ванильный сахар - 10 г

Соль - щепотка

Дрожжи сухие - 5 г

Вода - 170 мл

Яйцо - 1 шт.

Сливочное масло - 80 г

**Ингредиенты для пропитки**

Сахар - 80 г

Вода - 90 мл

Ромовая эссенция - несколько капель

**Ингредиенты для крема**

Сливочное масло - 150 г

Сгущённое молоко - 150 г

Ромовая эссенция - несколько капель

Диаметр формы для выпекания - 24 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить «Невский пирог» по ГОСТу СССР? Приготовим сначала тесто. Делать мы его будем безопарным способом. В миску высыпаем 370 г просеянной муки, добавляем 90 г сахара, щепотку соли для баланса вкуса и 10 г ванильного сахара. Перемешиваем и делаем углубление.

**Шаг 2**

В другой миске соединяем 5 г сухих дрожжей и 170 мл тёплой воды. Перемешиваем массу и выливаем в первую миску. Разбиваем туда 1 яйцо и начинаем вымешивать тесто.

**Шаг 3**

Когда оно станет густым и можно будет сформировать шарик, переносим его на рабочую поверхность стола (её стоит припылить мукой) и продолжаем тщательно вымешивать, растягивая и складывая, чтобы тесто стало гладким и однородным.

**Шаг 4**

Теперь вмешиваем в 2 приёма 80 грамм мягкого сливочного масла комнатной температуры. Продолжаем вымешивать тесто ещё в течение нескольких минут, пока оно не станет эластичным и перестанет липнуть к рукам.

**Шаг 5**

Придаём тесту форму шара, кладём в смазанную маслом миску, накрываем полотенцем и оставляем в тёплом месте на 20 минут. Это будет первая расстойка теста.

**Шаг 6**

Затем снова обминаем, накрываем полотенцем и оставляем в тёплом месте уже на 40 минут.

**Шаг 7**

Далее подошедшее тесто обминаем в третий раз, округляем и кладём в форму для выпечки. Дно простилаем пергаментной бумагой. Диаметр формы 24 см.

**Шаг 8**

Распределяем тесто по форме, надавливая на него руками. Накрываем пакетом и полотенцем и оставляем на расстойку на 1 час.

**Шаг 9**

Тесто должно увеличиться в 2,5 раза, но до краёв доходить не должно, поскольку во время выпечки поднимется ещё.

**Шаг 10**

Ставим пирог выпекаться в заранее нагретую до 180 градусов духовку на 30-35 минут. Готовность проверяем деревянной зубочисткой, которая на выходе должна быть чистой и сухой.

**Шаг 11**

Достаём пирог из духовки и даём остыть в форме до тёплого состояния, затем снимаем боковую панель формы, убираем дно и оставляем пирог на решётке уже до полного остывания.

**Шаг 12**

Разрезаем остывший пирог на 2 коржа при помощи длинного острого ножа. Тесто получилось воздушное и пористое.

**Шаг 13**

Теперь сделаем ароматную пропитку для коржей Невского пирога. Для этого смешиваем 80 г сахара и 90 мл воды, ставим на плиту и, помешивая, варим сироп до полного растворения сахара. Даём остыть и добавляем несколько капель ромовой эссенции для аромата.

**Шаг 14**

Сделаем нежный сливочный крем для пирога. Для этого 150 г мягкого сливочного масла взбиваем миксером до пышности, добавляем такое же количество (150 г) сгущённого молока и несколько капель ромовой эссенции. Соединяем миксером до однородности. Сливочный крем готов! Он получается воздушным, нежным и вкусным.

**Шаг 15**

Теперь собираем Невский пирог. Кладём первый корж на сервировочную тарелку, хорошо пропитываем его большей частью сиропа при помощи кулинарной кисти.

**Шаг 16**

Затем равномерно распределяем крем по коржу.

**Шаг 17**

Пропитываем оставшимся сахарным сиропом второй корж. Кладём его на крем, а сверху посыпаем пирог сахарной пудрой.

**Шаг 18**

Отправляем пирог в холодильник минимум на 1 час, чтобы он хорошо пропитался сиропом и кремом.

**Шаг 19**

Невский пирог по ГОСТу СССР получился очень вкусным, ароматным, нежным и мягким.

Приятного чаепития!