Тесто для кулебяки

Из книги В.Похлебкина "Национальные кухни наших народов".

Ингредиенты:

- 500-600 г муки  
- 25 г дрожжей (отечественного производства)  
- 1 ч.л. соли  
- 200 г сливочного масла  
- 3 желтка  
- 1 стакан молока.

Приготовление:

300 г муки смешать с молоком и дрожжами и замесить тесто.

Дать ему подойти 30 минут.

Следом вмесить масло, желтки, соль и муку, до получения мягкого теста.

Дать тесту подойти еще час и разделывать на пироги.