Drożdżowe pierogi z pieczarkowym farszem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: około 26 pierogów
Czas gotowania: 45 minut+ 45 minut pieczenia

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło
- tarcza

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. 100 g cebuli drobno posiekać. Pokrywa z zamkniętą zaślepką. Czas 7 sekund, prędkość 5.

2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować trzpień, a na niego założyć tarczę do ścierania. Założyć pokrywę z popychaczem, zetrzeć pieczarki. Czas 50 sekund, prędkość 5.

3. Zdjąć pokrywę z popychaczem, tarczę oraz wyjąć trzpień. Zamontować mieszadło, wlać 50 g oleju, wsypać pół łyżeczki soli i pół płaskiej łyżeczki czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, poddusić pieczarki. Temperatura 90°C, czas 6 minut, prędkość 2.

4. Zdjąć pokrywę, farsz pieczarkowy przełożyć do miseczki (w razie potrzeby z farszu odlać powstałą w czasie duszenia pieczarek wodę).
5. Do czystego naczynia miksującego zamontować nóż. Wlać 115 g mleka, wsypać 5 g cukru, 20 g mąki pszennej i dodać 15 g świeżych drożdży. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzać rozczyn drożdżowy. Temperatura 40°C, czas 1 minuta i 30 sekund, prędkość 1.

6. Tak przygotowany rozczyn pozostawić w naczyniu na około 10 minut, aby podrósł.
7. Zdjąć pokrywę, dodać pozostałe 250 g mąki pszennej, pół płaskiej łyżeczki soli, 1 całe jajko i wlać 25 g rozpuszczonego prędzej masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić ciasto drożdżowe. Czas 15 sekund, prędkość 4.
8. Teraz trzeba dobrze zagnieść ciasto. Opcja ugniatanie, czas 2 minuty, prędkość 2.
9. Ciasto drożdżowe pozostawić w naczyniu do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętość).
10. Na stolnicę podsypaną mąką wyjąć wyrośnięte ciasto, rozwałkować je dość cienko. Przy pomocy szklanki z ciasta wykrawać krążki. Na każdy położyć odrobinę farszu. Brzegi każdego krążka zlepić ze sobą tak samo jak pierogi.
11. Tak przygotowane drożdżowe pierogi przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (układać je w niewielkich od siebie odstępach).
12. W miseczce widelcem rozbełtać 1 jajko. Wierzch każdego pieroga posmarować jajkiem.
13. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec pierogi około 25-27 minut.

Wskazówki :

- Drożdżowe pierogi najlepiej podawać z czerwonym barszczem.
- Uwaga!!! Blacha z pierogami po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!