Kulebiak z kapustą kiszoną i grzybami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: 1 kulebiak o długości 25-30 cm
Czas gotowania: 45 minut
Czas pieczenia: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

1. 300 g kapusty kiszonej dobrze odcisnąć. 50 g suszonych grzybów zalać wodą, odstawić na około 60 minut.

2. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło, dodać odciśnięte 300 g kapusty kiszonej, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 liście laurowe, wlać 1000g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować kapustę. Temperatura 100°C, czas 30 minut, prędkość 1.

3. Zdjąć pokrywę, kapustę przelać na sitko, aby odsączyła się z wody, wyjąć ziela angielskie i liście laurowe. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać 100 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać cebulę. Czas 7 sekund, prędkość 5.

4. Zdjąć pokrywę, przy pomocy silikonowej łopatki zgarnąć cebulę ze ścianek naczynia. Wyjąć nóż, założyć mieszadło, wlać 30 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

5. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło, założyć nóż. Dodać do naczynia odciśniętą, ugotowaną kapustę kiszoną i odciśnięte z wody grzyby. Założyć pokrywę z zamkniętą

zaślepką, wszystko rozdrobnić. Czas 13 sekund, prędkość 5.

6.Zdjąć pokrywę, dodać pół płaskiej łyżeczki soli i pół płaskiej łyżeczki czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 2.

7.Zdjąć pokrywę, farsz przełożyć do miski.

8.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.

9.Tak przygotowany rozczyn pozostawić w naczyniu na około 10 minut, aby podrósł.

10. 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.

11.Teraz trzeba dobrze zagnieść ciasto. Opcja ugniatanie, czas 2 minuty, prędkość 2.

12. Ciasto drożdżowe pozostawić w naczyniu do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętość).

13. Na stolnicę podsypaną mąką wyjąć wyrośnięte ciasto, rozwałkować je na prostokąt o długości około 30 cm. Na drożdżowe ciasto równomiernie rozsmarować farsz z kapusty kiszonej i grzybów. Ciasto zawinąć w rulon, brzegi ciasta podwinąć pod spód.

14. Foremkę keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia, przełożyć do niego zwinięte ciasto. Przykryć je ściereczką, odstawić na około 20 minut.

15. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec kulebiak około 45 minut.