

Paszteciki krucho-drożdżowe z pieczarkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 20 sztuk

Czas pieczenia: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

1. Przygotować farsz: 700 g pieczarek umyć, 150 g cebuli obrać, pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć pokrywę tarczy. Zetrzeć pieczarki – czas 45 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkę przełożyć pieczarki do innego naczynia. Dzbanek oczyścić z pozostałości pieczarek.
4. W dzbanku założyć nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać cebulę – czas 6 sekund, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. Za pomocą łopatkę zebrać cebulę ze ścian naczynia. W naczyniu założyć mieszadło. Wlać 30 g oleju, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę – temperatura 120°C, czas 6 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę, do cebuli włożyć starte pieczarki, dodać 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką, poddusić pieczarki - temperatura 110°C, czas 15minut, prędkość 1.
7. Otworzyć pokrywę dzbanka. Jeśli pieczarki mają dużo sosu, odlać nadmiar przez sitko. Do pieczarek dodać bułkę tartą, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2.
8. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć masę do innego naczynia.

Przestudzić. Dzbaneł umyć i osuszyć.

9. Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać 150 ml śmietany 18%, dodać 30g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.
10. Otworzyć pokrywę dzbanka, do śmietany z drożdżami dodać 400 g mąki, 200 g miękkiego masła, 1 żółtko, 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wyrobić ciasto – czas 15 sekund, prędkość 4.
11. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć ciasto na stolnicę.
12. Ciasto podzielić na 2 części, z każdej uformować prostokąt grubości ok 0,5 cm, wielkości ok 30x10 cm. Farsz ułożyć wzdłuż bliższego brzegu ciasta, zawinąć wzdłuż w wałek, zlepić brzegi ciasta. Wałki ciasta z farszem ułożyć tak, aby złączenie brzegów ciasta było pod spodem.
13. Jajko wybić do miseczki, rozbić je widelcem. Za pomocą pędzelka posmarować wałki ciasta z pieczarkami. Ostrem nożem pokroić ciasto pod skosem na kawałki ok 3 cm. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostawić do wyrośnięcia na ok 30 min.
14. Paszteciki piec partiami wkładając do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, przez ok 20 min aż będą złociste. Podawać na ciepło jako dodatek np. do barszczu.