

Pierogi

Ciasto na ruskie

Robione 2020-12-14 w Kenwoodzie do pierogów z kapustą i grzybami i wyszło bardzo dobre.

Wg <https://aniagotuje.pl/przepis/pierogi-ruskie>

Składniki na ciasto na pierogi

- 500 g mąki pszennej np. typ 500 (około 60 pierogów)
- szklanka gorącej wody - 250 ml
- 4 łyżki oleju - 50 ml
- pół łyżeczki soli

Przygotowanie

- Do szerokiej miski przesiej mąkę. Pół kilograma mąki, to połowa standardowego opakowania o wadze jednego kilograma. Dodaj pół łyżeczki soli oraz cztery łyżki oleju np. rzepakowego. Olej z pestek winogron oraz inne oleje o delikatnym smaku również się sprawdzą.
- Wlej szklankę gorącej, przegotowanej wody i zamieszaj ciasto łyżką a następnie zacznij je wyrabiać. Ciasto można też śmiało wyrabiać w maszynie np. w Thermomix. Ciasto powinno być miękkie, plastyczne i elastyczne.
- Gotową kulę ciasta zawiń w folię i odłóż na 30 minut. Ciasto po leżakowaniu nie będzie się kurczyć podczas wałkowania.
- Po tym czasie ciasto odwiń z folii i podziel na 3 części. Dwa kawałki odłóż na bok i przykryj bawełnianą ściereczką, by ciasto nie obsychało.
- Jeden kawałek rozwałkuj cienko na stolnicy lub na blacie lekko oprószonym mąką.
- Przy pomocy wykrawaczki o średnicy około 8 cm wycinaj okrągłe placki pod pierogi.

Pierogi układaj obok siebie na stolnicy. Aby oczekujące na gotowanie pierogi nie schły, przykryj je lekko wilgotną bawełnianą ściereczką.

- Każdą serię umieszczaj w garnku z osoloną, gotującą się wodą. Woda nie powinna mocno bulgonić.
- Pierogi wyławiaj po około 3-4 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię. W ten sposób ugotuj wszystkie pierogi.

Pierogi

Składniki

3 szkl. mąki

1 szkl. gorącej wody
1 jajko
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka masła

Sposób przygotowania

W szklance z wodą rozpuszczamy masło.

Z podanych składników zaganiatamy ciasto.

Powinno być sprężyste i nie lepić się.

Jeśli ciasto wyrabiamy w robocie/automacie pamiętajmy, aby dodać najpierw mokre składniki.

Notatki

Zamiast masła można użyć oleju

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

<https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:pierogi>

Last update: **2020/12/14 13:29**

