Drożdżowy liść z serem żółtym

Przepis dodany przez użytkownika ds

Pieróg z ciasta drożdżowego z nadzieniem.

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- drożdże - 20 dkg
- oliwa z oliwek - 0,5 szkl.
- mąka tortowa - 2 szkl.
- sól - 1 szczypta(y)
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- groszek konserwowy - 0,5 szkl.
- kukurydza konserwowa - 0,5 szkl.
- fasolka czerwona - 0,5 szkl.
- ser mozzarella - 20 dkg
- seg gouda - 20 dkg

Przydatne akcesoria:
miska, stolnica, blacha do pieczenia

Etapy przyrządzania:

1. W kubku rozkruszyć drożdże, wsypać łyżeczke cukru i mąkę zwykłą. Dolać 2-4 łyżki ciepłej wody, dobrze rozmieszać i odstawić w ciepłe miejsce.

2.

Do miski wsypujemy mąkę tortową, sól, wlewamy oliwę i drożdże. Wszystko razem wyrabiamy. Jesli ciasto jest rzadkie dosypejemy mąki, jesli suche dolewamy wody. Generalnie ciasto ma lekko kleić sie do dłoni. Wyrabiamy przez 10 min i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

3.

Przygotowujemy farsz:
Ser żółty ścieramy na tarce. Mozzarellę kroimy w kostki. Groszek, kukurydzę i fasolkę płukamy i zostawiamy do odsączenia. Gdy juz będą gotowe mieszamy z serami.

4.

Wyrośniete ciasto wyrabiamy przez kilka minut na stolnicy, dzielimy na 2 części, tworzymy kształt koła i rozwałkowujemy mniej więcej do wielkości płytkiego talerza obiadowego. Nakładamy nadzienie, zlepiamy brzegi ciasta.

5.

Uformowane pierogi przenosimy na blachę wyłozoną papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220 st. Pieczemy 15-20 min. w termoobiegu.

Jak podawać?
Pieróg po upieczeniu polać oliwą z oliwek. Można podawać z sałatką.

Uwagi:
Z podanych proporcji wychodzą 2 duże lub 4 małe pierogi. Do farszu można dodać mięso mielone wcześniej podsmażone i przyprawione.

Pulpecik.pl