Пироги с картофелем

Добавил(а) Ольга
14.04.09 21:34 - Последнее обновление 09.04.10 06:35





- Для теста: Мука – 600 г.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ - 12 гр.
- Вода – 400 г.
- Масло растительное – 25 г.
- Соль – 1 ч.л., сахар - 2 ч.л.
- Для начинки: Картофель – 500 гр.
- Молоко – 100 мл., Масло сливочное – 100 гр.
- Лук – 1 шт.

- Время приготовления 1 час.



Готовим тесто.

В Замесочном блюде 3л смешиваем муку, дрожжи, соль, сахар.

Смешиваем всё силиконовым скребком



Замешиваем тесто.

Добавляем 400 мл. тёплой воды и немного растительного масла, всё перемешиваем в замесочно



Тесто для пирогов.

В Замесочном блюде 3л закрываем крышку и опускаем в чашу с горячей водой.

Через 20-30 мин тесто будет готово. Тесто должно увеличиться в 2-3 раза.

Пока тесто поднимается, мы готовим начинку для пирогов.



Тесто.

Тесто готово.



Готовим картофельное пюре.

Картофель чистим, варим до готовности в подсоленной воде, сливаем воду.

Добавляем сливочное масло, молоко, взбиваем пюре.

В пюре добавляем обжаренный на сливочном масле лук.

Пюре я взбиваю миксером, получается очень воздушное и нежное пюре.



Готовим пирожки.

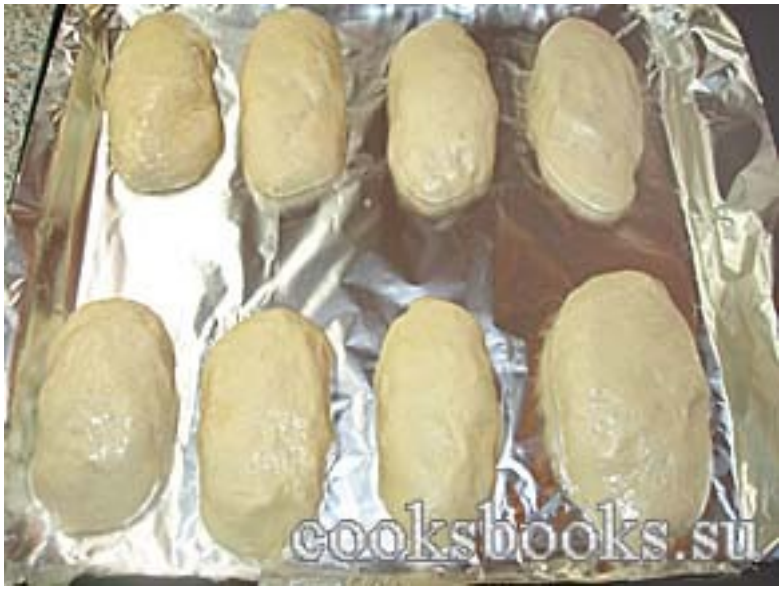
Тесто разделяем на колобки примерно по 50 гр.



Пирожки. .

Раскатываем лепёшку из теста, кладём пюре.

Формируем пирожок.



Пирожки.

Пирожки выкладываем на противень.



Пирожки.

Смазываем пирожки яйцом и даём постоять 10-15 мин.



Пирожки готовы.

Ставим противень с пирогами в разогретую до 180 градусов духовку.

Выпекаем 15-20 мин до румяной корочки.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:13}