

## Ciasto drożdżowe z wołowiną i pieczarkami



### MNIAM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### CIASTO DROŻDŻOWE:

<b>mąka pszenna</b>	3 szklanki
<b>woda</b>	1 szklanka
<b>drożdże świeże</b>	25 gramów
<b>sól</b>	0.33 łyżeczki
<b>olej rzepakowy</b>	1 łyżka

#### FARSZ MIĘSNY:

<b>pieczarki</b>	200 gramów
<b>mięso mielone wołowe</b>	300 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>zębki czosnku</b>	2 sztuki
<b>marchewka</b>	1 sztuka
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	0.33 łyżeczki
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	0.33 łyżeczki
<b>pieprz ziołowy Prymat</b>	0.33 łyżeczki
<b>słodka papryka Prymat</b>	0.33 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## **Drożdżowe z wołowiną i pieczarkami:**

**KROK 1** Przygotować zaczyn rozcierając drożdże z 1/4 szklanki ciepłej, ale nie gorącej wody. Odstawić na 10 min, aby drożdże się speniły. Zaczyn wlać do przesianej mąki, razem z pozostałą ciepłą wodą, solą i olejem. Zagnieść gładkie i sprężyste ciasto, wyrabiając go przez około 10 min. Odstawić do wyrośnięcia na około godzinę, aż podwoi swoją objętość.

Na suchą patelnię wrzucić pokrojone pieczarki i smażyć, aż woda odparuje. Dołożyć łyżkę masła i delikatnie przyrumienić. Pieczarki zdjąć z patelni. Rozgrzać niewielką ilość oleju rzepakowego i usmażyć pokrojoną w kostkę cebulę oraz startą na tarce jarzynowej marchewkę. Podlać wodą i dusić, aż marchewka będzie miękka. Dołożyć mięso i stale mieszając delikatnie obsmażyć. Wrzucić pieczarki, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz przyprawy wg smaku. Farszu nie należy mocno wysmażać, żeby nie był zbyt suchy.

**KROK 2** Wyrośnięte ciasto przełożyć oprószoną mąką stolnicę. Rozwałkować na prostokąt o wymiarach ok 25 x 45 cm. Na cieście rozłożyć równomiernie wystudzony farsz, może być lekko ciepły.

**KROK 3** Zwinąć w roladę wzdłuż dłuższego boku. Pokroić na 12 równych ruloników. Przekładać do natłuszczonej, oprószonej mąką formy ( Ø 25 cm) przykryć ściereczką i odstawić na pół godziny do wyrośnięcia. Przed wstawieniem do piekarnika wierzch zwilżyć wodą. Piec przez 40 min. w temperaturze 180°C Smacznego :)