

Ryba w cieście drożdżowym



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
mleko	200 ml
masło	100 g
drożdże	25 g
jajko	1 szt.
cukier	1 łyżecz.
sól	1 łyżecz.
pieczarki	500 g
masło	2 łyż.
cebula	1 szt.
czosnek	2 ząbki
dorsz	500 g
natka pietruszki	2 łyż.
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
jajko	1 szt.
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżecz.
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1/2 łyż.
ser gouda	200 g

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Drożdże rozpuszczam w ciepłym mleku, dodaję ciepłe (ale nie gorące!), stopione masło i resztę składników, mieszam i zagniatam, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Przekładam ciasto do miski, przykrywam ściereczką i odstawiam w ciepłe miejsce na co najmniej godzinę do wyrośnięcia. W tym czasie przygotowuję farsz: Pieczarki myję, kroję w plasterki, duszę na łyżce masła, doprawiam do smaku solą i pieprzem. Cebulę i czosnek obieram, siekam drobno i podsmażam na reszcie masła na osobnej patelni lub w rondlu. Uduszone pieczarki łączę z cebulką, czosnkiem i natką pietruszki. Filet z ryby myję, nacieram z obydwu stron solą, pieprzem białym, przyprawą do ryb i ziołami. Odstawiam. Wyrośnięte ciasto dzielę na pół. Jedną część wałkuję od razu na blasze wyłożonej papierem do pieczenia na koło o średnicy ok. 30-35 cm, wycinam kształt ryby. Nakładam farsz pieczarkowo-cebulowy, na to całe filety ryby, posypuję startym na dużych oczkach tarki serem, przykrywam drugą częścią rozwałkowanego ciasta.
- KROK 2 Odcinam nożem niepotrzebne skrawki ciasta, formując kształt ryby (taki sam jak na spodzie). Z odkrojonych części ciasta robię płetwy rybie, oko oraz skrzela. Wokół ryby, na ogonie i na płetwach dociskam ciasto widelcem. Za pomocą nożyczek wykonuję rybie łuski. Całą rybę (powierzchnię smaruję roztrzepanym jajkiem z mlekiem). Za pomocą szpatułki podnoszę oklapnięte łuski.
- KROK 3 Rybę wstawiam do nagrzanego do 200°C piekarnika i piekę 15 minut, po tym czasie obniżam temperaturę do 180°C i piekę kolejne 45 minut. Jeśli w czasie pieczenia wierzch ciasta zacznie się szybko rumienić - przykrywam wierzch papierem do pieczenia.