

Ciasto drożdżowe z wołowiną i pieczarkami



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO DROŻDŻOWE:

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

FARSZ MIĘSNY:

pieczarki	200 gramów
mięso mielone wołowe	300 gramów
cebula	1 sztuka
zębki czosnku	2 sztuki
marchewka	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
sól	0.33 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	0.33 łyżeczki
Pieprz ziołowy mielony Prymat	0.33 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	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 :)