

Ζύμη πιροσκι

A



Δοσολογία

Α' Μίγμα

30 γρ.	Μαγιά νωπή
3 γρ.	Ζάχαρη κρυσταλλική
150 γρ.	Αυγά
70 γρ.	Βούτυρο φρέσκο ευρωπαϊκό
50 γρ.	Γάλα φρέσκο
100 γρ.	Νερό

Β' Μίγμα

500 γρ.	Αλεύρι σκληρό (κοσκινισμένο)
6 γρ.	Αλάτι ψιλό

Τρόπος παρασκευής

1. Τοποθετούμε τα υλικά του μίγματος Α (μαγιά, ζάχαρη, αυγά, βούτυρο, γάλα και νερό) μέσα στο κάδο του μίξερ με το γάντζο και χτυπάμε στην 1η ταχύτητα.
2. Κοσκινίζουμε τα υλικά του μίγματος Β (αλεύρι σκληρό και αλάτι) και τα προσθέτουμε μέσα στο μίγμα Α, αφήνουμε να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά των δύο μιγμάτων μεταξύ τους. Προκύπτει μια μαλακή αφράτη ζύμη.
3. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 5 περίπου λεπτά.
4. Στη συνέχεια τη χωρίζουμε κόβοντάς τη σε μικρά στρογγυλά μπαλάκια.
5. Ανάλογα με τη γέμιση που έχουμε για τα πιροσκι ανοίγουμε αντίστοιχα και τη ζύμη πατώντας τη με την παλάμη του χεριού μας. Τοποθετούμε στο κέντρο της ζύμης την αντίστοιχη γέμιση και την κλείνουμε εγκλωβίζοντας στο εσωτερικό της ζύμης την γέμιση.
6. Τοποθετούμε σε ζεστό περιβάλλον και αφήνουμε την σχηματοποιημένη ζύμη με τη γέμιση να φουσκώσει στο διπλάσιο του αρχικού της όγκου περίπου.
7. Τοποθετούμε σε φριτούρα ζεστή (180°C) και τα τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν ένα σκούρο μελί χρώμα. Τα βγάζουμε με κουτάλα αράχνη και τα ακουμπάμε σε απορροφητικό χαρτί.



Γεμίσεις για πιροσκή

Με κιμά

Τσιγαρίζουμε μοσχαρίσιο κιμά ο οποίος περιλαμβάνει πιπέρι μαύρο, λάδι, αλάτι, κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο, προαιρετικά και λίγο χυμό τομάτας. Αφού τον τσιγαρίσουμε και τον αποσύρουμε από τη φωτιά σ' ένα κρύο σκεύος (μπασίνα) προσθέτουμε προαιρετικά και αυγά ανακατεύοντας μέχρι να ενσωματωθούν πολύ καλά ανάλογα την ποσότητα του κιμά (π.χ. σε ένα κιλό κιμά αντιστοιχούν περίπου 2 αυγά). Τον αφήνουμε να κρυώσει. Ακολουθούμε την υπόλοιπη διαδικασία γεμίσματος, φουσκώματος και τηγανίσματος, όπως ήδη έχουμε αναφέρει.

Με λουκάνικο

Ανοίγουμε με τον πλάστη τη ζύμη του πιροσκή σε φύλλο σε πάχος 8-10 εκατοστών περίπου και τοποθετούμε τα λουκανικάκια στη σειρά. Αλείφουμε στη βάση από τα λουκανικάκια τη ζύμη με πινέλο και την κλείνουμε διπλώνοντας τα λουκανικάκια μέσα σ' αυτή, έτσι ώστε να σχηματιστεί ένα λεπτό μακρόστενο ρολό. Κόβουμε με το μαχαίρι το κάθε πιροσκή λουκάνικο και ενώνουμε τις δύο άκρες πιέζοντας. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία φουσκώματος και τηγανίσματος που ήδη έχουμε αναφέρει.

Με ζαμπόν-τυρί (π.χ. γκούντα)

Κόβουμε σε μικρά καρέ (κύβους) το ζαμπόν και το τυρί. Τσιγαρίζουμε το ζαμπόν, το οποίο είναι κομμένο σε κύβους, προσθέτοντας την στιγμή που το τσιγαρίζουμε λίγο βούτυρο φρέσκο, αλάτι, πιπέρι και λίγο χυμό λεμονιού και το σβήνουμε με πολύ λίγη κρέμα γάλακτος. Αποσύρουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει. Προσθέτουμε τους κύβους τυρί και ανακατεύουμε μέχρι να ενωθούν τα υλικά μεταξύ τους. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία όπως και για το πιροσκή με γέμιση κιμά.

