



PIROJKI

Пирожки

Ingrédients pour la pâte (pour une trentaine de pirojki)

- 1 kg de farine
- 2 sachets de levure sèche de boulanger
- 25 cl de lait
- 120 g de beurre pommade
- 3 gros œufs ou 4 petits
- 2 c. à s. de sucre
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à c. de sel



Préparation

1. Mélanger la levure à la farine, mélanger avec le lait qui doit être à température ambiante.
2. Battre les œufs dans un autre récipient, les mélanger avec le sucre et le sel
3. Verser la moitié de cette préparation au mélange farine/lait. Puis, verser le reste jusqu'à obtenir une pâte consistante. Sur le plan de travail, incorporer à la pâte petit à petit le beurre. Bien mélanger.
4. Former une boule, la placer dans un saladier fariné, la couvrir puis la placer au chaud (40 °C / 45° C). Si vous avez un four électrique, thermostat 45°C pendant 1 heure $\frac{1}{2}$.
5. Lorsque la pâte a doublé de volume, former un boudin et découper des tranches. Les abaisser au rouleau pour obtenir un cercle assez fin. Déposer la farce à l'intérieur, mouiller le tour et refermer soigneusement. Le placer sur une plaque et les laisser reposer 20 mn au chaud.
6. Les pirojki peuvent être cuits en friture (plus gras mais plus croustillants et moins secs) ou au four (moins gras mais plus secs) 7 mn th. 7/8 puis 7 mn th. 6, dans ce cas, n'oubliez pas de les badigeonner d'œuf battu.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

Mes notes personnelles :