

Zutaten:

750 g	Mehl
½ l	Milch
1 Würfel (42 g)	Hefe
1 Messerspitze	Salz
2 – 3 El	Zucker
250 g	Margarine
1 - 1,5 El	Pflanzenöl

Hefe in ½ Glas (100ml) lauwarmen Milch auflösen 1 El Zucker hinzufügen und mindestens 15 min. gehen lassen. (bis sie Blasen wirft und aufgeht)

Einen ca. 5-6 l großen Topf nehmen und Margarine zerlassen (nicht kochen!). Dann die restlichen Zutaten zugeben (Mehl durchsieben). Dabei das Mehl auf einen Haufen geben und oben einen Krater hineindrücken, in diesen die flüssige Hefe geben. Dann die gesamte Masse verrühren (von Hand). Der Teig sollte nicht mehr am Topfrand kleben bleiben, sonst: ein wenig Mehl hinzufügen.

Den Teig bei 28 – 32° C im Backofen ca. 1 – 1,5 h gehen lassen, kurz durchkneten, und noch einmal 1 – 1,5 h gehen lassen.

Während der Gephase die Füllung vorbereiten.

Продукты:

750 г	муки
½ л	молока
1 кубик (42 г)	дрожжей
	соль на кончике ножа
2 - 3 ст л	сахара
250 г	масла или маргарина
1 – 2 ст л	растительного масла

Дрожжи развести в небольшом количестве молока (100 мл) с добавленным в нём сахаром (пр. 1 ст л) и дать им подойти мин. 15 минут. (до тех пор пока они не дадут пузырьки и поднимутся) Взять кастрюлю на 5-6 л., положить туда маргарин и растопить (не кипятить). Потом добавить оставшиеся продукты (муку просеять). В муке сделать лунку и в неё влить дрожжи. Затем месить тесто вручную до тех пор пока оно не начнёт отставать от стенок кастрюли. Тесто должно быть лёгким, пышным, вязко-упругим. По необходимости добавить муки. Кастрюлю прикрыть полотенцем (не крышкой) и поставить в духовку или в другое тёплое место (темп. 28 – 32 ° C) примерно на 1 – 1,5 часа. После этого обмять и дать ещё раз подойти на 1 – 1,5 часа. Вовремя брожения теста можно готовить начинки.

Zutaten für die Füllung

1. Mit Hackfleisch:

1 kg Hackfleisch (Schwein)
3 mittelgroße Zwiebeln
2 hartgekochte Eier
400 g Schafskäse
Salz
Pfeffer
1 Bund Petersilie

Zwiebeln hacken und andünsten. Hackfleisch dazugeben und durchbraten. Eier und Schafskäse klein schneiden und mit den Gewürzen kurz vor Ende der Garzeit dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Mit Frühlingszwiebeln

500 g Frühlingszwiebeln
7 hartgekochte Eier
1 rohes Ei
3 – 4 El Margarine
Salz

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, kurz in Margarine andünsten und abkühlen lassen. Eier und Petersilie kleinschneiden, mit den abgekühlten Zwiebeln und dem rohen Ei vermengen und mit Salz abschmecken.

Weitere Füllungen folgen ...

Продукты для начинки:

1. Начинка из фарша

1 кг свиного фарша
3 средних луковицы
2 сваренных вкрутую яйца
400 г брынзы
соль
перец
пучок петрушки

Лук мелко покрошить и обжарить. К луку добавить фарш и вместе с луком жарить до готовности. Яйца, брынзу и петрушку покрошить и добавить к охлаждённому фаршу. Посолить, поперчить и тщательно перемешать.

2. Начинка из зелёного лука

500 г зелёного лука
7 сваренных вкрутую яйца
1 сырое яйцо
3 – 4 ст л маргарина
соль

Лук покрошить и слегка спассеровать на маргарине, охладить, смешать с яйцами, посолить (одно яйцо вводится в сыром виде).

Другие начинки следуют ...

Zubereitung:

Jeweils ca. 60 g Kugeln vom Teig abzupfen (Frikadellengröße, ½ Handvoll) und ausrollen zu ca. 15 cm ø große Fladen.

Backofen auf 175° C vorwärmen. 2 El. von der Füllung auf die Mitte des Fladen geben, von 2 Seiten den Fladen hochklappen und die Ränder zusammendrücken. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen und bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 30 min. im Backofen backen, bis der Teig goldbraun ist. Die noch warmen Piroggen mit Butter abreiben.

Schmeckt auch sehr gut am nächsten Tag in der Pfanne in Butter angebraten ...

Формование:

От теста отделять равного размера кусочки (≈ 60 г), закатать из них шарики, и раскатать их до диаметра 15 см.

Духовку разогреть до 200° Ц. Примерно 2 ст. л начинки раскладывать на середину раскатанных кружков. Затем с двух сторон края поднимать и защипывать по всей длине пирожка. Швом вниз класть на противень и выпекать ≈ 30 мин. до золотистого цвета. Ещё тёплые пироги смазать сливочным маслом.

На следующий день пироги можно поджарить на масле с двух сторон на сковородке ...