

Drożdżowiec z pikantnym nadzieniem.



Autor: **EwwRaa**

Przepisów: 29 Ocena: 735



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- mąka, 0,5 kg
- masło, 125 dkg
- ciepłe mleko, 1 szklanka
- drożdże, 5 dkg
- jajko, 1
- żółtko, 1
- cukier, 2 łyżki
- wegeta, przyprawa do pizzy, po 1 łyżeczce
- biały pieprz, zioła prowansalskie, czosnek granulowany, słodka papryka, po 1/2 łyżeczki
- FARSZ:
- mielona łopatka (lub karczek), 0,5 kg
- pory (pokrojone w półplasterki), 2 duże
- pieczarki (pokrojone w plasterki), 0,5 kg
- żółty ser, 30 dkg
- Natka pietruszki, pęczek
- dowolny sos pomidorowy do pizzy lub ketchup, ok. 2 łyżki
- czosnek, 2 ząbki
- cukier, przyprawa do grilla, przyprawa do szaszłyków, przyprawa do dań greckich, słodka papryka, po 1 łyżeczce
- majeranek, 1,5 łyżeczki
- wegeta, czarny pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto:
- 2 z drożdży, odrobiny mąki, cukru i 1/3 szkl. ciepłego mleka zrobić zaczyn i poczekać, aż wyrośnie, masło roztopić;

- 3 z zaczynu i reszty składników wyrobić ciasto - odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, kiedy wyrośnie jeszcze raz wyrobić, jeżeli jest zbyt rzadkie, podsypać odrobiną mąki i zostawić do ponownego wyrośnięcia.
- 4 Farsz:
- 5 mięso doprawić wszystkimi przyprawami (oprócz cukru) i usmażyć na rumiano z łyżką oleju, przełożyć do miski i wymieszać z połową startego, żółtego sera;
- 6 por pokroić w półkrażki i wrzucić na tę samą patelnię z łyżką margaryny i dodać cukier, kiedy się zeszkli doprawić wegetą i pieprzem do smaku, zdjąć z patelni do osobnej miseczki starając się tłuszcz zostawić na patelni;
- 7 pieczarki pokroić w plasterki i podsmażyć na tej samej patelni przyprawiając do smaku wegetą (cała woda z pieczarek musi wyparować!) odłożyć do trzeciego naczynia.
- 8 Przygotowanie do pieczenia:
- 9 wyrośnięte ciasto rozciągnąć na papierze pergaminowym (najlepiej robić to natłuszczonymi dłońmi) do dwukrotnej wielkości blaszki, w której będzie się piec;
- 10 na ciasto równo wyłożyć mięso, zostawiając ok dwucentymetrowy margines;
- 11 na mięso wyłożyć pieczarki, również zostawiając margines;
- 12 na końcu, na długość ciasta, pośrodku wyłożyć por.
- 13 Pomagając sobie papierem pergaminowym złożyć dłuższe boki ciasta i skleić je (tak, jak w roladę); przenieść ciasto z papierem do blachy (ja używam takiej do pieczenia ciast - 25x40 cm); górę ciasta nakłuć gęsto szerokim nożem i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 45 min (bez termoobiegu!), jeśli się zbyt rumieni, przykryć na trochę papierem pergaminowym;
- 14 pod koniec pieczenia posmarować wierzch ciasta cienko ketchupem, albo sosem pomidorowym i posypać resztą startego sera. Podawać na ciepło.
- 15 SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: