Paszteciki drożdżowe z nadzieniem mięsnym

5 porcji

45 min 50 sek.

Składniki

- 700 g mięsa wieprzowo-wołowego
- 150 g cebuli
- 50 g oliwy
- 1 jajko
- 0,5 ł przyprawy Kohersen
- 1 ł soli
- 0,5 ł pieprzu
- 1 l wody
- 230 g ciepłej wody
- 40 g drożdży
- 1 ł cukru
- 500 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 30 g oliwy
- 0,5 ł soli

Przygotowanie

1. Wlać litr wody. Do koszyczka włożyć mięso pokrojone na kawałki, wstawić do naczynia głównego, gotować.

   40 min 100°C 3

2. Odstawić do wystudzenia.

3. Rozdrobnić cebulę miksując.

   10 s 6

4. Dodać 50 g oliwy i podsmażać.

   2 min 120°C

5. Przełożyć do innego naczynia.

6 Wystudzone mięso podzielić na dwie części i miksować każdą część.

20 s 8

7 Do naczynia głównego włożyć mięso, dodać zasmażoną cebulkę, jajko, przyprawę Kohersen, 0,5 ł soli, 0,5 ł pieprzu, wyrabiać. Wymieszać pomagając łopatką.

20 s 4

8 Wyłożyć do innego naczynia.

9 Do naczynia głównego wlać ciepłą wodę, dodać drożdże, 1 ł cukru, 0,5 ł soli, mąkę, jajko, 30 g oliwy i wyrabiać.

3 min wyrabianie

10 Rozwałkować ciasto i nałożyć farsz, zakleić i pokroić na 4 cm kawałki. Ułożyć na blachę, odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min, w temp. 50°C. Piec przez 25 min, w temp. 200°C.