

Idealne ciasto na pierogi bez jajka



Autor: **Bake-cook**
Przepisów: **24** Ocena: **208**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- pół łyżeczki soli
- 4 łyżki oleju - 50 ml
- 250 ml (szklanka) gorącej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj szeroką miskę, czystą stolnicę (lub po prostu Twój blat stołu), folię spożywczą, wałek, szklankę lub wykrawaczkę ok. 7 cm średnicy, bawełnianą ściereczkę.

Z tego przepisu wychodzi mniej więcej 50 pierogów. Dlaczego mniej więcej? Im większa średnica szklanki tym mniej pierogów, ale za to bardziej nadzianych :)

Zaczynamy

Do miski lub na stolnicę przesiej mąkę przez sitko. Przesiewanie mąki na prawdę ma znaczenie, więc staraj się nie pomijać tego kroku.

Do mąki dodaj sól oraz olej, np. rzepakowy. Następnie powoli wlewamy szklankę przegotowanej, gorącej wody i wyrabiamy nasze ciasto. Jeśli musisz to korzystaj z drewnianej łyżki, nigdy metalowej.

- 2 Nasze ciasto powinno być bardzo plastyczne i elastyczne. Z ciasta kształtujemy kulę i zawijamy ją w folię spożywczą.

Teraz ciasto powinno odpocząć przez 30 minut, ponieważ pozwoli to uniknąć kurczenia się podczas wałkowania. My możemy teraz zacząć przygotowywać na osobnym stole miejsce dla naszych gotowych pierogów, czyli rozkładamy bawełnianą ściereczkę i prószymy ją mąką. Szykujemy szklankę do wykrawania ciasta.

Po 30 minutach nasze ciasto jest gotowe na dalszą pracę. Rozwijamy z folii, dzielimy ciasto na dwie lub trzy części. Jedną część dajemy na stolnicę posypaną mąką i zaczynamy rozwałkować nasze ciasto oraz wykrawać kółeczka.

Ten przepis można wykorzystywać do wyrabiania ciasta w maszynach typu Thermomix.

Twoje notatki do przepisu: