

Idealne ciasto na pierogi?



Opis wskazówki

Pierogi – to słowo chyba każdemu kojarzy się z ciepłem domowego ogniska, wspólnym gotowaniem i świętami.

Pamiętamy, co mówiły mamy i babcie, że podstawą dobrych pierogów jest ciasto na pierogi. Ja je zrobić, by było smaczne i pozwoliło na stworzenie atrakcyjnego dania?

Gotowanie - zobacz przepisy.

W cieście na pierogi najważniejsze są składniki

To, jakich składników użyjesz, ma ogromny wpływ na późniejszy wygląd i smak pierogów. Ważne jest, by wszystkie składniki były przede wszystkim świeże. Mąka nie powinna być zbrylona, a mleko kilkudniowe. Im świeższe składniki, tym lepiej.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Drugim elementem jest sam dobór składników. Doświadczone gospodynie domowe przyznają, że najlepsze ciasta na pierogi powstają z najprostszymi składnikami, czyli z samej mąki, soli i wody albo ewentualnie mleka. Prawdziwym sekretem dobrego ciasta na pierogi jest temperatura wody lub mleka. Ciepłe nie wystarczą, płyn powinien być wręcz gorący. To powoduje, że ciasto na pierogi nam się dosłownie zaparza, a później jest bardziej elastyczne. Jeśli chcesz, by ciasto na pierogi było maksymalnie pyszne, to po wyrobieniu pozwól mu „odpocząć” przez pół godziny.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.