

Jak zrobić ciasto na pierogi?



Opis wskazówki

Zrobienie ciasta na pierogi nie jest wcale trudne.

Wystarczą proste składniki i trochę chęci, no i oczywiście pewna ilość czasu. Jeżeli chodzi o składniki na ciasto na pierogi, to potrzebujesz tylko wody lub mleka, a także mąki i soli. Do tego jeszcze trochę miejsca i dwie chętnie do pracy ręce.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Przede wszystkim przesiej mąkę razem z solą. Chodzi o to, by była możliwie sypka. Dzięki temu w cieście na pierogi będzie po prostu więcej tlenu, a to przełoży się na jego strukturę.

Wlewając wodę, nie zapomnij sprawdzić, czy na pewno jest gorąca. Im cieplejsza będzie woda, tym lepiej. To zagwarantuje pierogom elastyczność. Będą nieco „gumowate” i dobrze. Będzie się je przyjemnie jadło, a w dodatku nie rozpadną się podczas gotowania.

Pozwól ciastu na pierogi odstać 15 do 30 minut. Niech trochę poleży przykryte ściereczką. Dzięki temu nabierze jeszcze lepszej konsystencji.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Ciasto na pierogi nie jest trudne, ale jest w pewnym sensie sztuką. Przy sporządzaniu ważna jest cierpliwość oraz odpowiednia grubość wałkowania. Ciasto na pierogi nie może być przecież ani za grube, ani za cienkie.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.