

Piroshki recept, voor twee verschillende vullingen

Bereidingstijd 1,5 uur / wachttijd 2 uur en 10 minuten

Ingrediënten:

125 ml melk
14 gram gist
510 gram bloem
1 theelepel suiker
1 theelepel zout
3 eetlepels zonnebloemolie
3 eieren, losgeklopt

Smakelijk!
met Petra Possel

Verwarm voor het deeg de melk tot lauwwarm. Meng in een ruime kom de melk met de gist en de suiker en laat 10 minuten rusten. Meng de bloem met het gistmengsel, het zout, de eieren en de zonnebloemolie.

Kneed het deeg totdat het een glad geheel is. Dek de schaal af met een doek en zet hem 2 uur op een warme plek. Het volume van het deeg moet in deze periode verdubbelen.

Voor de zuurkoolvulling:

1 eetlepel ganzenvet
1 ui, fijngesneden
80 gram gerookte spekblokjes
150 gram zuurkool, afgespoeld
2 laurierblaadjes
5 jeneverbessen
1 kruidnagel
200 ml water

Voor de paddenstoelenvulling:

1 eetlepel zonnebloemolie
1 ui, fijngesneden
200 gram gemengde paddenstoelen, in blokjes
2 eetlepels geraspte jonge kaas
1 eetlepel fijngesneden gekookte ham
1 ei, losgeklopt

Verder nodig:

1 eidooier
1 theelepel melk

Verhit voor de zuurkoolvulling de ganzenvet in een diepe pan en fruit er de ui in. Voeg de spekblokjes toe en bak omscheppend aan. Voeg de zuurkool, specerijen en 200 milliliter water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en kook de zuurkool 30 minuten. Giet af, laat uitlekken en verwijder de specerijen.

Verhit voor de paddenstoelenvulling de olie in een diepe pan en fruit er de ui in. Voeg de paddenstoelen toe en bak omscheppend aan. Neem van het vuur, laat de paddenstoelen afkoelen meng de kaas, de ham en het ei erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de oven op 200 °C.

Draai van het deeg balletjes ter grootte van een pingpongbal. Rol ze in porties op een met bloem bestoven werkblad uit. Verdeel er de vulling over en vouw het deeg over de vulling heen dicht. Druk met een vork de randen aan. Herhaal met de rest van het deeg en de vulling.

Meng de eidooier met de melk en bestrijk de piroshki ermee. Bak ze in de oven in ongeveer 15 minuten goudbruin. (Als je ze halverwege nog een keer met dooier bestrijkt worden ze nog mooier!)