

Lihapirukas

Kogus 20 tk

KIRJELDUS Neljakandiline lihatäidisega pirukas.

Piruka kaal **0.075 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.720
Presspärm	0.020
Suhkur	0.060
Margariin	0.060
Taimne õli	0.010
Munamass/muna	0.040
Sool	0.008
Vesi~	0.360

Kokku **1.278**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 30-35 °C.

Käärimise aeg 20-30 min.

TÄIDIS JA VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
<i>TÄIDIS</i>	
Hakkliha	0.660
Röstsibul	0.050
Taimne õli	0.020
Sool	0.008
Pipar	0.003
Nisujahu 550	0.020
<i>VORMIMINE</i>	
Nisujahu 550	0.060

Kokku **0.821**

TÄIDIS: hakkliha kuumutatakse õliga, lisatakse jahu, hautatakse, jahutatakse, peenestatakse, lisatakse röstsibul ja maitseained ning segatakse kokku.

Tainast vormitakse ümara kujuga 60 g kuklid ja kergitatakse.

Kerkinud kuklid rullitakse laiali, keskele asetatakse 28-30 g täidist ja vormitakse ümbrikukujulised pirukad. Vormitud pirukad keeratakse ühenduskohaga küpsetusplaadi poole.

Asetatakse küpsetusplaadile kerkima.

Kerkimise aeg 30-45 min.

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.030

Kokku **0.050**

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted munamäärdega.

Küpsetatakse ~200-210 °C juures 8-12 min.

Küpsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.