

Šampinjoni- peekoni pirukas

Kogus 20 tk

KIRJELDUS Pärimi- lehttainast šampinjoni ja peekoni täidisega pirukas.

Piruka kaal **0.060 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.543
Presspärm	0.010
Suhkur	0.036
Muna	0.150
Või	0.013
Sool	0.007
Vesi~	0.173
Kokku	0.932

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks.
Taina temperatuur 20-22°C.
Käärimise aeg 10-15 min külmkapis.

KIHISTAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Kihistusmargariin	0.200
Nisujahu puisteks	0.050
Kokku	0.250

Tainas kihitatakse kihistusmargariiniga ja pannakse kolmeks kokku.
Kihitamist korratakse veel kaks korda.
Iga kihitamise vahel hoitakse tainast vähemalt 20 min külmkapis.

TÄIDIS

Koostisosad	Kogused kg
Šampinjoniid	0.100
Peekon	0.150
Toorjuust	0.120
Porrulauk	0.100
Basiiliku pesto	0.030
Taimeõli (praadimiseks)	0.010
Täidise paksendaja	0.010
Sool	
Must jahvatatud pipar	
Kokku	0.520

Hakkitakse šampinjoniid, peekon, porrulauk peenikeseks.
Praetakse õliga kergelt läbi. Jahutatakse.
Lisatakse pesto, toorjuust ja täidiste paksendaja.
Maitsestatakse soola ja pipraga.

Kihitatud tainas rullitaks 3-4 mm paksuseks.
Lõigatakse ~7 cm laiused ja 12 cm pikkused ja 50-55 g kaaluga ristkülikud.
Asetatakse 15-18 g täidist ja vormitakse raamatuks.
Piruka alumisse serva lõigatakse 4 sälku.
Tooted asetatakse kerkima. Kerkekapi temperatuur 28-32°C .
Kerkimise aeg ~20-30 min.

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Muna	0.050
Vesi	0.050
Kokku	0.100

Poole aja möödudes kerkeajal määratakse tooted munamäärdega.
Kergitatakse lõplikult.
Küpsetatakse ~200°C juures vajadusel auruga 9-12 min.
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.