

Rezept „Pirági“

Rezept „Pirági“

1 Hefewürfel
¼ l Milch
1 Tl Zucker
500 g Mehl
100 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 g geräucherter Speck
1 Zwiebel
1 Ei

Die Milch erwärmen. Den Hefewürfel in die Milch bröseln, Zucker zugeben und umrühren. 30 Minuten gehen lassen.

Mehl, weiche Butter und einen ½ Tl Salz vermengen und zu der Hefemilch geben. Kräftig durchkneten, mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Bauchspeck fein würfeln, die Zwiebel fein hacken. Beides in einer Pfanne leicht andünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Mit frischem Pfeffer kräftig würzen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 4 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstechförmchen oder einem Glas runde Plätzchen (Durchmesser 6-8 cm) ausstechen. In die Mitte der Plätzchen etwas von der Speck-Zwiebelmasse geben und die Ränder von 4 Seiten nach innen klappen.

Ein Backblech einfetten und die Plätzchen mit genügend Abstand darauf legen. Die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die Plätzchen bei ca. 220°C 15-20 Minuten backen bis sie hellbraun sind.

Recipe: Pirági

*1 cube of fresh yeast
¼ ltr milk
1 tsp sugar
500 g flour
100 g butter
salt, fresh ground pepper
250 g smoked bacon
1 onion
1 egg*

Heat the milk. Crumble the yeast into the milk, add the sugar and stir. Allow to rest for 30 minutes.

Combine the flour, soft butter and ½ tsp of salt and add to the milk and yeast blend. Knead well, cover with a tea towel and allow to rise in a warm spot for a further 30 minutes.

Cut the bacon into little cubes, finely chop the onions. Lightly braise both in a skillet until the onions are transparent. Season strongly with fresh black pepper.

Roll out the dough approx. 4 mm thick onto a floured surface. Use a biscuit cutter or a glass to cut out round circles of dough (6 to 8 cm in diameter). Place some of the bacon-onion mixture into the centre and fold the edges from four sides toward the centre.

Grease a baking sheet and place the pirági onto it, leaving sufficient space in between. Brush the surface with whisked egg yolk.

Bake the pirági at approx. 220 °C for between 15 and 20 minutes, or until light brown.