

Opskrift
Efterår

Gorms pirogger med ærter, pesto og parmesan



BAG
FOR
BørneTelefonen

Antal: Ca. 12 stk.

Ingredienser

Dej

4 dl mælk
25 g gær
1 spsk. sukker
200 g fuldkornsmel – grahams,
ølandshvede, spelt, rug... Brug
hvad du har eller har lyst til
Ca. 400 g alm. hvedemel plus/
minus 50 g
½ dl olivenolie
1 tsk. salt (med lille top)

Fremgangsmåde

1. Lun mælken let og rør gær og sukker i.
2. Ælt de tørre ingredienser i dejen og hæld olien i til sidst.
3. Ælt til det er samlet og smidigt, men ikke mere end 5 minutters tid.
4. Lad dejen hæve til dobbeltstørrelse.
5. Vend nu alle ingredienser til fyldet sammen. Husk at gemme 1 æg til pensling.
6. Når dejen er hævet, rulles den ud, til den er 2 cm. tyk.
7. Husk at tænde for ovnen på 185°.
8. Skær dejen i kvadrater ca. 10-12 cm.
9. Put en god skefuld fyld midt på kvadraten og fold dejen over fyldet, så det bliver til en trekant.
10. Tryk med en gaffel langs kanten fra hjørne til hjørne for at lukke pakken.
11. Pensel med pisket æg.
12. Bag i 15 min. ved 185°.



Opskrift fra
Gorm Wisweh

Fyld

200 g hytteost
½ glas tomatpesto
100 g parmesan
200 g ærter
2 æg (1 æg til pensling, 1 til fyldet)
½ tsk. salt og lidt friskkværnet peber

Psst..

Man kan nemt ændre fyldet, som man vil. Bruger I friske grøntsager i piroggerne, er det en god idé at give det en hurtig tur på panden og rør det med lidt hytteost. I kan også fylde piroggerne med skinke, tomat og mozzarella for at få en pizzasmag.

Tip til bagesalg:

Piroggerne egner sig godt til at sælge i spisefritkvarteret.