

ピロシキ (皮)

材料 (16 個分)

強力粉	300g	溶き卵	1/2 個分
ドライイースト.....	小さじ山盛り 1 (5~6g)	牛乳	約 1 C
砂糖	大さじ 2	バター	20g
塩	小さじ 1/2		
		溶き卵 (焼き上げ用)	適宜

作り方

1. 牛乳は人肌に温め、バターは室温に戻しておく。
2. ボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩、溶き卵、牛乳を入れて、ゴムベラで混ぜる。
3. 生地がまとまってきたらバターを加え、手で練る。
4. 生地がなめらかになったら丸めてボウルに入れ、ラップをして、35 度~40 度で 30~40 分、発酵させる。
5. 生地が倍くらいにふくらんだら、包丁などで等分に切る (ちぎると生地を傷める)。
6. 生地を丸めてめん棒で楕円にのばし、具を包んで、合わせ目をしっかり閉じる。
7. 天板にオーブンシートを敷いてピロシキを並べる。
8. 上に溶き卵 (分量外) を塗り、200℃のオーブンで 10~12 分焼く。

2008/07/05

ピロシキの具：鮭とお米

材料（8個分）

甘塩の鮭.....	正味 180g	バター	少々
米	大さじ2	塩、こしょう	
玉ねぎ	1/4 個		

作り方

1. サケは塩加減を見て、足りなければ塩をして、こしょうをふる。
2. フライパンに少量のバターを熱し、サケを焼く。表面が焼けたら火を弱めにして蓋をし、中まで火を通す。冷めたら皮と骨を除いてほぐす。
3. 玉ねぎはみじん切りにしてサラダ油少々で炒める。
4. 米は沸騰したお湯に入れて芯がなくなるまでゆで、ざるにあげる。
5. サケと玉ねぎ、米を合わせて、塩・こしょうで調味する。

2009/07/03

ピロシキの具：牛ひき肉と玉ねぎ

材料（8個分）

牛ひき肉.....	150g	こしょう.....	適量
玉ねぎ.....	1/4個	油.....	少量
塩.....	小さじ1/2		

作り方

1. フライパンに油を熱し、みじん切りにした玉ねぎを炒める。
2. 牛ひき肉を加えてさらに炒め、塩・こしょうで味を調える。

「家庭で作れるロシア料理」（荻野恭子）より

2009/07/05

ピロシキの具：キャベツとアンチョビー

材料（16 個分）

キャベツ.....400g アンチョビー..... 20g
まいたけ.....80g 塩、こしょう

作り方

1. キャベツは長さ 5cm、幅 5mm くらいの細切りにする
2. まいたけは細かくほぐし、根元は細く刻む
3. フライパンにサラダ油（またはアンチョビーの漬け油）を入れて熱し、キャベツを入れる。塩を入れずにしばらく炒め、まいたけを加えてさらに炒める。
4. 火が通ってかさが減ったら、みじん切りにしたアンチョビーを加えてからめる
5. 火を止めて、塩こしょうで調味する

2010/05/05

ピロシキの具：きのこ

材料（16 個分）

玉ねぎ	1/4 個	オリーブオイル	適宜
まいたけ	1 パック	スメタナ	大さじ 2
生しいたけ	1 パック	小麦粉	大さじ 1/2
エリンギ	1 パック	塩、こしょう	

作り方

1. 玉ねぎはみじん切りにする。キノコは 5mm 角くらいに刻む
2. フライパンに油を熱して玉ねぎを入れて炒める
3. キノコを入れ、しんなりするまで炒める
4. 小麦粉を振り入れてさらに炒める
5. 火を止めてスメタナを入れ、塩・こしょうで調味してあら熱をとる