

DICTES SMARRIGA SVAMMPIROGER

30 st

Deg:

50 g jäst

100 g smör eller margarin

5 dl mjölk

3 äggulor

1 dl kli

1 tsk salt

Ca 15 dl vetemjöl

Fyllning:

Ca 2-3 liter färsk svamp eller motsvarande torkad

1 lök

3-4 dl lagrad ost (t ex Cheddar eller Västerbottenost)

Salt, peppar

Basilika, färsk eller torkad

Pensling:

Äggvita

Linfrön eller andra frön

Sätt ugnen på 250 grader. Lägg svampen i en stekpanna och låt vattnet ånga av. Stek sedan tillsammans med löken i matfettet. Tillsätt salt, lite peppar samt basilika. Riv osten och blanda med den stekta svampen.

Blanda degen:

Smula jästen i en skål. Smält smöret, tillsätt mjölk, värm degspadet till 37 grader. Häll degspadet över jästen. Rör om, tillsätt salt, äggulor och cirka hälften av mjölet. Knåda degen, tillsätt resten av mjölet. Låt degen vila under bakduk ca 30 min.

Dela sedan degen i två bitar och kavla ut. Skär ut eller sporra 15 + 15 bitar. Lägg fyllning på varje bit.

Vik ihop, tryck till kanterna till exempel med en gaffel. Lägg pirogerna på plåtar som är smorda eller med bakplåtspapper. Jäs 15 - 20 minuter. Pensla med äggvita och strö över frön.

Grädda cirka 8 minuter till guldbrun färg.

/ Gunvor Forsell