



Lubię to! 38 tys.

- [Artykuły](#)
- [O nas](#)
- [Współpraca](#)



Dodatek

Idealne ciasto na pierogi

Według przepisu z 1920 r.

Udostępnij 845



Idealne ciasto na pierogi wcale nie jest takie trudne do zrobienia. Najważniejsze jest zachowanie odpowiednich proporcji i dobre jego wyrobienie. Dla mnie idealne ciasto, to takie, które nie rozgotowuje się podczas gotowania i takie które zachowuje swój kształt. W smaku idealne ciasto na pierogi jest delikatne. W dotyku ciasto jest miękkie. To co? Zabierasz się za wyrobienie idealnego ciasta na pierogi? :)





Tajmnicą udanego ciasta na pierogi jest dobrze dobrana mąka. Koniecznie typu 450, maksymalnie 480. I ciepła, letnia woda wymieszana z solą i kilkoma kroplami oleju.



Jedni doradzają aby do ciasta dodawać jajko. Sprawa wygląda tak: jajko powoduje, że ciasto staje się twardsze. Pomyśl na dodanie jajka do ciasta przyszedł z Włoch — właśnie do makaronów czy ravioli dodaje się jajko. Nam jednak zależy na tym aby pierogi miały mięciutkie ciasto, więc nie dodawajmy jajek.



Z podanych proporcji wyjdzie ok. 50 pierogów. Oczywiście wszystko zależy od ich wielkości. Mam nadzieję, że teraz Twoje ciasto zawsze będzie wychodzić idealne! PS zobacz też jakie pierogi są najlepsze w letnim sezonie :) Z truskawkami, z wiśniami, z jagodami – przebieraj w przepisach i śmiało korzystaj!



Idealne ciasto na pierogi

Składniki

- 500 g mąki pszennej typ 450
- 1 łyżeczka oleju
- 1 łyżeczka soli
- 280 ml ciepłej wody

Przygotowanie

1. Mąkę typu 450 (maksymalnie 480) dokładnie przesiewam. Czasami zdarza się, że mąka jest zbita, dostają się drobne zanieczyszczenia, dlatego warto się tego pozbyć.
2. W osobnym naczyniu mieszam ze sobą letnią wodę, sól i olej. Dodaję całość do mąki.
3. Początkowo ciasto lekko mieszam za pomocą szpatułki. W końcu zaczynam wyrabiać ciasto rękoma. Najpierw jedną ugniatam wszystko i jak tylko widzę, że odchodzi od brzegów naczynia, to przekładam je na stolnicę.
4. Wyrabiam ciasto dwoma rękoma przez ok. 15 minut. Tak aby było elastyczne i miękkie. Pod wpływem nacisku i ciepła ciasto nabiera idealnej konsystencji.
5. Dzielę ciasto na części. Kiedy jedną część rozwałkuję, to pozostałe trzymam pod przykryciem. Dzięki temu ciasto utrzyma odpowiednią wilgotność.







Jeśli podoba Ci się ten przepis, udostępnij go. Dziękuję! :-)

Udostępnij 845

Oznacz mnie na Instagramie [@lenagryzko](#)



Przepisy, które również mogą Cię zainteresować



[Pierogi z kapustą i grzybami](#)



[Uszka z grzybami](#)



[Pierogi ruskie](#)

[Zobacz wszystkie przepisy.](#)



O autorze posta:



Lena Gryszko

Jestem inicjatorką PrzepisyTradycyjne.pl. Gotowanie jest moją pasją. Będąc jeszcze małą dziewczynką chętnie sięgałam po garnki. Kuchnia jest dla mnie miejscem, w którym czuję się wolna, zdaję się na swoją intuicję ale też i wiedzę. Uwielbiam karmić innych i być karmioną. Nie wyobrażam sobie życia bez dobrego jedzenia.

Chcę zobaczyć jak Ci wyszedł przepis! Oznacz mnie na Instagramie [@lenagryszko](https://www.instagram.com/lenagryszko)



66 komentarzy

Sortuj według



Dodaj komentarz...



Grażyna Ratasiewicz

Zgadzam się, bo tak samo robię, i jest bardzo mięciutkie.

Lubię to! · Odpowiedz · 4 · 2 |



Lena Gryszko

!

Lubię to! · Odpowiedz · 1 · 2 |