

Σπιτικές γεμιστές πίτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πηγή: Shutterstock

Ένα από τα πιο αγαπημένα φαγητά των Ρώσων είναι οι γεμιστές πίτες. Πίτες – μικρές και μεγάλες – γεμιστές με λάχανο, κρέας, αυγά ή μήλα. Διαλέξτε τη γέμιση που προτιμάτε και φτιάξτε τη δική σας πίτα.

Οι Ρώσοι τρελαίνονται για γεμιστές πίτες και πιτάκια όλες τις εποχές του χρόνου. Τα μικρά χειροποίητα πιτάκια ονομάζονται πιροζκί ενώ οι μεγαλύτερες πίτες πιρογκί. Και στις δύο περιπτώσεις ζύμη και γέμιση μπορούν να είναι ίδιες. Μόνο που στις πιρογκί η ζύμη απλώνεται όπως το φύλλο, μετά τοποθετείται στο ταψί, κατόπιν μπαίνει η γέμιση και η διαδικασία ολοκληρώνεται βάζοντας από πάνω μικρά κομμάτια ζύμης σχηματίζοντας μια κρούστα ή ένα δικτυωτό πλέγμα.

Οι μεγάλες πίτες ψήνονται ενώ οι μικρές μπορεί να γίνουν και τηγανητές. Τα σνακς που αγοράζουμε, εν κινήσει, είτε στο μετρό είτε από τα κιόσκια των σιδηροδρομικών σταθμών είναι συνήθως τηγανητά. Το πραγματικό πιροζκί όμως πρέπει να ψήνεται, όπως ακριβώς τα έκανε και η γιαγιά μου. Θυμάμαι ότι τα έφτιαχνε σε ειδικές περιπτώσεις, σε γενέθλια, την Πρωτοχρονιά, σε γάμους και αποφοιτήσεις. Τα πιτάκια σφράγιζαν κάθε σημαντική μέρα της ζωής μας. Τα πιροζκί παίρνουν πολύ χρόνο στην προετοιμασία. Είναι η ζύμη που θέλει το χρόνο της για να φουσκώσει, μετά πρέπει να γίνει η γέμιση και στη συνέχεια να τοποθετηθεί στο κάθε πιροσκι έτσι που να μην ξεχειλίζει. Άλλωστε όλο αυτό είναι που τα κάνει τόσο ξεχωριστά!

Για πολύ καιρό το μόνο πράγμα που έλεγε η γιαγιά ήταν ότι «παίρνουν χρόνο».

Όταν ξεκίνησα τη δική μου επιχείρηση, μια σχολή μαγειρικής για αλλοδαπούς που ζουν στη Μόσχα, ζήτησα από τη γιαγιά μου να απομυθοποιήσει την όλη διαδικασία, ώστε να μπορέσω να γράψω τη συνταγή. Το γεγονός από μόνο του αποδείχθηκε μια μεγάλη πρόκληση, δεδομένου ότι η γιαγιά μου δεν μετρούσε ποτέ τίποτα. Τώρα έχω φτάσει να κάνω πολλές φορές πιροζκί με βάση αυτήν ακριβώς τη συνταγή, και πάντα έχουν εκείνη την ξεχωριστή γεύση της οικογενειακής γιορτής. Αξίζει τον κόπο να δοκιμάσετε να τα φτιάξετε και είμαι σίγουρη πώς όλοι θα τα ευχαριστηθούν!

Ζύμη για πιτάκια πιροζκί

Υλικά (για 50 πιροζκί):

1 κιλό αλεύρι

3 φλιτζάνια (250ml) γάλα (2,5% λιπαρά)

30 γραμμάρια μαγιά

2 αυγά

150γρ. ζάχαρη

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

150-200γρ. βούτυρο

Ζεσταίνουμε το γάλα σ' ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας μέχρι να φτάσει στους 36 βαθμοί Κελσίου. Προσθέτουμε λίγη ζάχαρη για να μην πήξει.

Ανακατεύουμε αλεύρι αλάτι και ζάχαρη, προσθέτουμε τη μαγιά, στη συνέχεια, τα αυγά και μετά το γάλα.

Ανακατεύουμε καλά στο μίξερ ή με το χέρι έως ότου η ζύμη να ξεκολλάει από τις πλευρές του μπολ. Τη σκεπάζουμε με μια βαμβακερή πετσέτα και την αφήνουμε φουσκώσει σε ζεστό μέρος (ανάλογα με το είδος της ζύμης μπορεί να χρειαστούν 30 έως 90 λεπτά).

Όταν η ζύμη μας φουσκώσει, τότε, λιώνουμε το βούτυρο και το ρίχνουμε στη ζύμη κατά μήκος των πλευρών του μπολ. Ανακατεύουμε καλά μέχρι η ζύμη να και πάλι να ξεκολλάει από τις πλευρές του σκεύους. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για να φουσκώσει και πάλι και μέχρι να γίνει διπλάσια σε μέγεθος. (ανάλογα με το είδος της ζύμης μπορεί να χρειαστούν 30 έως 90 λεπτά).

Χωρίζουμε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια, στο μέγεθος μιας μπάλας του τένις. Ισιώνουμε κάθε μπαλάκι στο μέγεθος της παλάμης μας βάζουμε μέσα τη γέμιση και κατόπιν κλείνουμε τη ζύμη.

Βάζουμε τα πιροζκί σε ένα ταψί, κτυπάμε ένα αυγό και αλείφουμε τα πιτάκια. Τα αφήνουμε να φουσκώσουν για περίπου 10 λεπτά. Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 20-25 λεπτά.

Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο και τοποθετούμε τα πιροζκί σε μια ξύλινη σανίδα για να κρυώσουν.

Γέμιση με μήλα

4 μεσαίου μεγέθους μήλα, κανέλα, 30-50 γρ. βούτυρο, ζάχαρη
Κόβουμε τα μήλα σε λεπτές φέτες και τα ανακατεύουμε με την κανέλα, το βούτυρο και τη ζάχαρη.

Γέμιση λάχανο

Μισό λάχανο, 3 αυγά, 50 γρ. λιωμένο βούτυρο

½ κουταλάκι του γλυκού, αλάτι

Ψιλοκόβουμε το λάχανο

Βράζουμε νερό και αλάτι σε μια μικρή κατσαρόλα. Μετά ρίχνουμε το ψιλοκομμένο λάχανο στην κατσαρόλα, σβήνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε για 5-10 λεπτά

Βράζουμε τα αυγά μέχρι να γίνουν σφικτά.

Στραγγίζουμε πολύ καλά το λάχανο, το ανακατεύουμε στην συνέχεια με τον πουρέ των βραστών αυγών και προσθέτουμε βούτυρο.

Αυγό και φρέσκο κρεμμυδάκι

1 ματσάκι κρεμμύδια, 3 αυγά μεσαίου μεγέθους, 100 γρ. τυρί φέτα ή βούτυρο, αλάτι

Βράζουμε τα αυγά, ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια, και τα ανακατεύουμε με τυρί φέτα (ή βούτυρο). Αν η φέτα είναι πολύ αλμυρή, στραγγίζουμε το νερό για να φύγει το παραπανίσιο αλάτι.

Γέμιση με κρέας

300 γρ. μοσχарίσιος και χοιρινός κιμάς, 1 κουταλάκι του λιωμένου βούτυρου, 3 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

Τηγανίζουμε τα κρεμμυδάκια με τον κιμά σε λιωμένο βούτυρο. Εάν το μίγμα είναι πολύ στεγνό, τότε ρίχνουμε λίγο ζωμό.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!

Άννα Χαρζέεβα

Πηγή: gr.rbth.com