VECMĀMIŅAS PĪRĀGI NO HUGO





Tikko cepti pīrādziņi ar tēju vai kakao... ceļojums bērnībā.
Mums tā ir ikdiena un ierasta lieta, bet mēģināju restartēt tieši vecmāmiņas mīlestību pret mums.

Jums būs nepieciešams:

1 kg miltu
150 ml eļļas
8 ēdk. kristāliskā cukura
2 tējkarotes sāls
3 veselas olas
Pūdercukurs
Plūmju povidla vai biezāks ievārījums

Pieeja:
Vispirms sagatavojiet ieraugu:
300 ml silta piena (uzsildiet tik lai pirksts tajā nedegtu) iemaisiet 1 ēdk. kristāliskā cukura un iedrupiniet svaigu raugu (kubiciņš 42gr.), viegli samaisiet un atstājiet mierā vismaz 10 minūtes, lai veidotos ieraugs.
Lielākā bļodā iesijājiet miltus, pievienojiet eļļu, olas, cukuru, sāli un sagatavoto ieraugu. Rūpīgi sastrādājiet mīklu. Ja mīkla liekas par šķidru, pievienojiet vēl miltus, ja liekas par biezu – mazliet silta ūdens. Ērtības labad, šim procesam izmantoju virtuves kombainu.
Mīklu pārkaisiet ar miltiem, pārklājiet ar drānu un ļaujiet tai uzrūgt vismaz 1,5 stundas.
Gatavo mīklu izklājiet uz koka dēļa vai vienkārši uz galda virsmas, kas pārkaisīta ar miltiem. Mīklu vienmērīgi izrullējiet 1,5 cm biezumā, un droši kaisiet miltus, lai tā neliptu šajā procesā. Ar glāzes palīdzību izspiediet aplīšus apmēram 8 – 10 cm diametrā. Katra aplīša vidū lieciet ievārījumu, rūpīgi salipiniet maliņas tā lai šuve veidotos pīrādziņa apakšā. Sagatavotos pīrādziņus kārtojiet rindā un cieši vienu pie otra uz ietaukotas cepampannas. Man visu izdevās savietot vienā cepampannā. Pīrādziņus viegli pārsmērējiet ar eļļu vai piena – olas maisījumu un cepiet sakarsētā krāsnī 180 grādos apmēram 20 minūtes. Kad pīrādziņi ir zeltaini brūni, tiem vajadzētu būt GATAVIEM!!!

Ļaujiet padzist un baudiet!!!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo