

Salsiccia-Piroggen



Stufe 1



Zubereitungszeit: 45 Min.
Ruhezeit: 15 Min.



Zutaten für die Füllung:

500 g Salsiccia

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl
130 g Creme fraîche
80 g Butter, kalt
1 Größe M Ei
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Meersalz

Außerdem:

1 verquirltes Eigelb
1 Eiweiß



KitchenAid ARTISAN Power Plus
Blender in liebesapfel rot



Lacor Kuchen-/ Ausstechform, rund



Boos Blocks Schneidebrett
Professional R aus Ahorn, 4 cm



Le Creuset Backblech hoch



Chroma Haiku H-02
Allzweckmesser 12 cm

1

Zu Beginn den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben. Mit einem Rührer auf mittlerer Stufe zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten.

2

Den Teig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstechring Kreise ausstechen. Die Reste erneut zusammendrücken und ebenfalls ausrollen und ausstechen. So verfahren, bis kein Teig mehr übrig ist.

3

Mit einem Messer die äußere Haut der Salsiccia entfernen und in 24 Portionen teilen. Die Wurststücke mittig in die ausgestochenen Kreise legen. Eine Hälfte des Teigs leicht mit Eigelb bestreichen, die Kreise zusammendrücken und mit den Zinken einer Gabel zur zusätzlichen Befestigung andrücken. Die Teiglinge auf ein Backblech verteilen und mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen und im Backofen 22-25 Minuten backen.

Wer es etwas würziger & feuriger mag, kann anstelle der italienischen Salsiccia auch spanische Chorizo für die Füllung verwenden.