

Lettland

Speck-Piroggen – Teigtaschen

Für 16 Stück:

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker und 1 Prise Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 50 g Butter und 1 EL Butter
- 1 Würfel (42 g) Hefe
- 200 ml Milch
- 1 Gemüsezwiebel
- 400 g geräucherter durchwachsener Speck
- Backpapier



Und so wird's gemacht:

Nehmen Sie eine große Schüssel und mischen Sie 500 g Mehl, eine Prise Salz und 30 g Zucker zusammen. Anschließend 1 Ei und 50 g Butter in Flöckchen hinzufügen. Nun erwärmen Sie die Milch lauwarm, lassen die Hefe hineinbröckeln und rühren so lange, bis es sich auflöst. Dann gießen Sie es auf die Mehlmischung und kneten es vier bis fünf Minuten mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig zusammen. Legen Sie anschließend den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 45 Minuten. In dieser Zeit die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck schneiden Sie ebenfalls in feine Würfelchen. Im Anschluss erhitzen Sie ein EL Butter in einer Pfanne, lassen die Zwiebeln darin andünsten und fügen den geschnittenen Speck dann hinzu. Anbraten lassen für drei Minuten, dann von der Herdplatte ziehen und abkühlen lassen. Als nächstes den Hefeteig ein kurzen Moment verkneten und in vier

gleichgroße Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu Rollen formen und wieder jeweils in vier gleichgroße Stücke teilen. Nun formen Sie es zu Kugeln rund aus (ca. 14 cm im Durchmesser). Legen Sie ca. ein EL Speck- und Zwiebelgemisch gleichmäßig auf die Kreise verteilt und lassen Sie dabei einen Rand von ca. 1 cm frei. Die Kreise zur Hälfte zu Halbkreisen umklappen. Mit einer Gabel drücken Sie dann die Ränder zusammen. Legen Sie zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche auf und lassen Sie es nochmals ca. 15 Minuten gehen. Mit einem Ei, eine, Prise Salz sowie Zucker verquirlen und die Piroggen damit dünn einstreichen. Anschließend Blechweise nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C oder Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten backen lassen. Zuletzt nehmen Sie es aus dem Backofen raus und servieren es warm!

labu apetīti!

