

Pirogger med spinat og laks



فطائر بالسبانخ وسمك السلمون

المقادير:

العجينة:

3 دسل ماء

نصف باكيت خميرة

ملعقة مادة دهنية (زيت أو زبدة أو سمنة)

ملعقة ملح

hvid hvede

250 غ طحين أبيض

hvedemel

250 غ طحين

الحشوة:

200 غ سبانخ إما أوراق طازجة أو أكياس مجمدة.

laks

100 غ سمك السلمون

5 قطع بندورة

hytteost

50 غ نوع من الجبنة

muskatnod

ملعقة جوزة الطيب

ملح وفلفل

زينة للسطح:

بيضة واحدة

50 غ جبنة مبشورة نسبة الدسم 18 غ في الـ100 غ كحد أقصى.

الطريقة:

العجينة: تذاب الخميرة في الماء الدافئ ثم تضاف باقي مواد العجينة وتدعك جيدا مع ترك القليل من الطحين. تغطي العجينة وتترك لتختمر حوالي 45 دقيقة.

الحشوة: يذاب السبانخ المجمد أو يقطع السبانخ الطازج. تقطع البندورة وتضاف إلى السبانخ. يوضع الخليط على النار ويغلي حوالي 10 دقائق مع التحريك المستمر حتى يقل الماء فيه ثم يبعد

تفرد العجينة إلى طبقة رقيقة وتقطع على شكل دوائر (12 دائرة) باستخدام كوب أو صحن صغير قطر الدائرة حوالي 14 سم.
توضع الحشوة على نصف دوائر العجين (على 6 قطع) على أن تكون الحشوة في الوسط وأن لا توضع على الأطراف. ثم تغطي بالنصف الثاني من العجين (الـ 6 قطع الفارغة).
تضغط حواف العجينة لإغلاقها بواسطة شوكة.
تترك الفطائر لمدة 15 دقيقة حتى تختمر ثم تدهن بالبيضة المخفوقة ويرش فوقها بالجبن المبشور.
تخبز الفطائر في الفرن على حرارة 200 درجة لمدة 20 دقيقة في الرف الوسط من الفرن.
توضع على شبكة الفرن للتبريد.