

# ピロシキ

1 2 個分

## 生地材料

強力小麦粉 300g  
バター 15g  
砂糖 大さじ1  
スキムミルク 大さじ1  
塩 小さじ1  
水 1カップ  
ドライイースト 小さじ1

## 具材料

バター 大さじ4  
たまねぎ 1個  
合いひき肉 150g  
ジャガイモ 4個  
牛乳 1/3カップ  
サラダオイル 大さじ4  
ピロシキを揚げるためにさらだオイル300cc  
塩、こしょう少々



## 生地



1. 生地材料をよく混ぜる。布巾をかけて30から40分休ませる。生地を12個分して丸め、布巾をかけて、二次発酵をする。【具を作る。】
2. だ円形に伸ばし、具を載せる。
3. ふちに水をつけて2つに折り、合わせ目を止め形を整える。
4. 並べて30度℃で20分から30分【約2倍になるまで】発酵させる。
5. 約170度℃の油でキツネ色になるまで揚げる。



## 具の作り方

### 肉：

フライパンを弱火にかけ、とかしバター、みじん切りたまねぎをいためる。そしてひき肉を加え、塩、こしょうを適量に入れ、軽く炒める。

### ジャガイモ：

皮をむいたジャガイモを少しの塩とゆでる。茹で上がったたら、お湯を捨てて、熱いミルクと一緒によくつぶす。フライパンを弱火にかけ、とかしバターとみじん切りのたまねぎをいためる。たまねぎとジャガイモをよく混ぜる。

