



Морковный пирог

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время 10 Mins
простоя
Время 45 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombairSteamer V2000 с 2021
года

вегетарианский закрытый пирог из слоеного теста

Начинка

600 г моркови (например, оранжевой, желтой, фиолетовой)

300 г жирного творога

100 мл нежирных сливок

4 яйца

1 ст. л. кукурузного крахмала

50 г тертого пармезана

1 пучок петрушки, измельченный

3 ч. л. соли

1 щепотка мускатного ореха

немного перца

1 апельсин, немного натертой цедры

Пирог

сливочное масло для смазывания

2 листа слоеного теста, раскатанного в форме круга

2 ст. л. молотого фундука





Начинка

Очистить морковь и нарезать тонкими кружочками по всей длине. Нарезать кружочки тонкими полосками (соломкой).

Смешать в миске все остальные ингредиенты в однородную массу. Добавить морковь.

Пирог

Смазать противень маслом, выложить на него тесто. Проколоть тесто на противне вилкой несколько раз. Сверху посыпать фундуком.

Выложить на основу теста начинку. Сверху выложить второй лист, не придавливая. Хорошо прижать края и обрезать излишки теста. Несколько раз проколоть верхний лист теста вилкой.

Выпекание

Выпекать морковный пирог на решетке на среднем уровне в режиме профессиональной выпечки «Классический» при температуре 210 °C в течение 45 минут.

Перед подачей на стол охладить в течение 10 минут.

Шаг приготовления

Профессиональная выпечка «Классический режим» 210 °C в течение 45 Mins

Советы

При желании морковь можно заменить другим корнеплодом.

Аксессуары

Решетка

Круглый противень диаметром 29 см

Дополнительная информация

Составлен

05.09.2023

