

# Πιροσκή με γέμιση πατάτας ή κιμά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[img\\_9784.webp](#) image not found. type unknown

Χρόνος Προετοιμασίας:

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης:

30-40 λεπτά

## Υλικά

- Για τη ζύμη
- 1 φλιτζάνι χλιαρό νερό
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 1/2 λίτρο γάλα
- 1/2 φλιτζάνι (100 ml) ελαιόλαδο ή βούτυρο λιωμένο ή μαργαρίνη λιωμένη
- 2 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά, ελαφρώς χτυπημένα
- 850 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουτ. γλυκού αλάτι
- Για τη γέμιση με πατάτα
- 5 μέτριες πατάτες, κατά προτίμηση βιολογικές, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε μέτρια κομμάτια
- 1½ λίτρο ζωμός κότας
- 3 κουτ. σούπας λιωμένο βούτυρο (ή μαργαρίνη ή ελαιόλαδο)
- 1/2 φλιτζάνι (100 ml) γάλα
- λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 1/2 φλιτζάνι ψιλοκομμένος άνηθος, χωρίς

## Εκτέλεση:

Για τη ζύμη: Σε ένα μέτριο μπολ ανακατεύω με ένα πιρούνι το χλιαρό νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη και το αφήνω για λίγα λεπτά κατά μέρος, μέχρι το μείγμα να αφρίσει. Τότε ρίχνω το γάλα, το λιωμένο βούτυρο (ή τη λιωμένη μαργαρίνη ή το ελαιόλαδο και τα χτυπημένα αυγά.

Σε ένα αρκετά μεγάλο μπολ ή σε μια λεκάνη (ή στον κάδο του μίξερ) κοσκινίζω το αλεύρι και προσθέτω το αλάτι. Κάνω μια λακκούβα στο κέντρο, ρίχνω εκεί το μείγμα της μαγιάς και αρχίζω να ανακατεύω με το σύρμα, μέχρι να αναμειχθούν

τα υλικά και πλέον να πρέπει να δουλέψω το μείγμα με τα χέρια μου. Ζυμώνω για 5 - 7 λεπτά, μέχρι να ετοιμάσω μια ζύμη εύπλαστη, αφράτη και ελαστική. Αν χρησιμοποιήσω μίξερ ανακατεύω τα υλικά με το εξάρτημα «γάντζος» που είναι ειδικό για ζύμες.

Σκεπάζω το μπολ με μια καθαρή βαμβακερή πετσέτα και το αφήνω σε ένα ήσυχο μέρος, μακριά από ρεύματα (όχι όμως κοντά σε πηγές θερμότητας), για περίπου 40 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να διπλασιαστεί σε όγκο. Οση ώρα φουσκώνει η ζύμη, ετοιμάζω τα δύο μείγματα της γέμισης (φυσικά, μπορώ να τα έχω έτοιμα από πριν ή από την προηγούμενη ημέρα).

**Πηγή: [dinanikolaou.gr](http://dinanikolaou.gr)**