



# Πιροσκή με λουκάνικο

25'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

90''

Χρόνος  
Αναμονής

15'

Χρόνος  
Ψησίματος

10

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Συστατικά

Για τη ζύμη

- 240 γρ. γάλα, χλιαρό
- 1 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.σ. μαγιά ξηρή
- 3 αυγά
- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- αλάτι
- 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο

Για τη γέμιση

- 6 λουκάνικα, Φρανκφούρτης
- 600 ml ηλιέλαιο, για το τηγάνισμα

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

304 Θερμίδες (kcal)	15.0 Λιπαρά (γρ.)	3.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	32.0 Υδατ/κες (γρ.)
15%	21%	20%	12%
1.8 Σάκχαρα (γρ.)	10.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.54 Αλάτι (γρ.)
2%	20%	8%	9%

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το γάλα, τη ζάχαρη, τη μαγιά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Ιδανικά το γάλα να είναι χλιαρό για να μην κάψει τη μαγιά.
- Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να αφρατέψουν τα υλικά.
- Προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι, το ελαιόλαδο και χτυπάμε με τον γάντζο με μέτρια ταχύτητα για 5-6 λεπτά.
- Μεταφέρουμε τη ζύμη σε αλευρωμένο μπολ, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσει για περίπου 1 ώρα.
- Αλευρώνουμε τον πάγκο εργασίας μας και χωρίζουμε τη ζύμη σε 12 κομμάτια.
- Κόβουμε τα λουκάνικα στη μέση.
- Ανοίγουμε κάθε ζυμάρι με τον πλάστη και βάζουμε ένα κομμάτι λουκάνικο και τυλίγουμε σε ρολό. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλα τα υλικά.
- Βάζουμε τα πιροσκή σε ταψιά με λαδόκολλα και καλύπτουμε με πετσέτες. Αφήνουμε 30 λεπτά να φουσκώσουν.
- Τοποθετούμε ένα βαθύ τηγάνι με το ηλιέλαιο σε μέτρια φωτιά να κάψει στους 160 ° C.
- Τηγανίζουμε σε δόσεις τα πιροσκή για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα.
- Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρουμε.