

ПИРОЖКИ

本格的にはピロシキとよぶが、こちらではコロシキとよびならぬが、一般にこの名はよく知られておると思う。ピロシキは複数のよび名であって、1個はコロジョフであるが、1個でも習慣的にピロシキといわれて親しまれておる。

ピロシキ。それは、実に多種多様なものがあり、ロシア料理の代表である。大抵のピロシキは小麦粉のゆり粉でものを包んで形づくり、揚げたり、焼いたり、中には蒸したりしたものである。大部分日本では揚げたものが多く、こちらでは天火で焼いたものもすばい多い。中に包みこるものも、肉あり、魚あり、鶏あり、野菜あり、焼きめしあり、甘いものありで数多いし、形も大小さまざま、その形もいろいろである。

ピロシキの大ききものか、セローフで大きく作って切り分けて食べるもの。ピロシキは1人1個ずつでちょうどよい大きさに一定している。

前菜としてピロシキを用いる場合も多いが、小さくかわいく作る。

1つとも、2つとも出でくるものである。これは皇帝の正式の招待客の席にも出で、また今日、白帯大衆食堂、街でも山積みになされて売られておる。最も親しまれておるもののひとつである。

<材料> 10人分

| | |
|--------|------|
| ぬるま湯 | 110g |
| 砂糖、小麦粉 | 各5g |
| 生イースト | 8g |
| 強力粉 | 400g |
| バター | 30g |
| 砂糖 | 24g |
| 塩 | 10g |
| 卵 | 1個 |
| 牛乳 | 150g |

(以上表皮)

| | |
|--------------|----------------|
| 牛豚合ひき肉 | 300g |
| 玉ねぎ | 240g |
| 堅ゆで卵 | 2個 |
| はるさめ | 少々 |
| 塩、こしょう、化学調味料 | 20g |
| バター | 20g |

(以上詰めもの)

揚げ油 (植物性)

<作り方>

体積 2 : 1

- (1) 手巾種から作る。小さい器にぬき湯を入れ、小麦粉、砂糖各5gずつと生イーストを入れて、どろどろに混ぜ、フタをして暖所におく。
白く泡立つまで発酵を待つ。暖所というのは夏は室温で、春とよく、冬は暖房した室温、または台所などの火を使っているところ、28℃というところが多い。
 - (2) 別のボールに牛乳とバター、塩、砂糖を入れ、バターのとける程度に温め、ぬき湯から卵を入れてよくかき混ぜる。(1)が泡立ってきたら加えて混ぜ、その中へふるった強力粉を振り入れ、少しずつ加えて全部入れ終わったらよくこねて、ぬき湯をかけた暖所におく。ふくらんできたら1度押えて空気をぬき、再びふくらませるのを待つ。
 - (3) フライパンにバターをとかし、ひき肉を入れていため、色が変わったら玉ねぎのあらみじんを入れて調味する。よくいためたら最後に、1cmの厚さに切ったほうろくをほろほろ加えて煮といためる。肉が煮えたら、あらみじんにきざんだ卵を混ぜておく。
 - (4) 1度空気をぬき、再度ふくらませてきた(2)をとり出し、粉を少しふりつつ10等分にする。後平たくして指先で伸ばして直径10cmの円形を作り、手にのせて、中央に(3)の10等分したものをのせて周囲をもちあげて包む。合戦目もしっかり押え、楕円にする。後、押えて平たい夕エーン形を作る。台の上で粉をぶらして、こねて並べてぬき湯をかけた。(10分間ほど)どろどろふくらませるのを待つ。
 - (5) 揚げ油を低温約145℃(天ぷら油の場合は170℃)に熱し、こねておけるをすべりにませて、返す。まぶせ色に7分間揚げる。揚げたては堅いが、5分ほどでふくらみと柔らかくなる。まぶせも味は厚みと変わらぬ。
- 温めるときは、銀ボールで包んで温めるとよい。揚げたてで天火で焼くときは、表面にとま卵を1つずつぬって中温で焼く。
供するときは、1つずつの場合も、布ナフキンであおって保温しつつ供するのが本式。

頑張ってください！