طرز تهیه پیراشکی کرم دار ساده

24 بهمن 1400

پیراشکی کرم دار یکی از انواع شیرینی های بسیار پرطرفدار بین المللی است که مانند دونات بیشتر به عنوان میان وعده مصرف می شود.

مواد لازم پیراشکی کرم دار	
آرد	۵۰۰ گرم (۴ پیمانه + ۲ قاشق غذاخوری)
آب	¼ پیمانه
تخم مرغ	۲ عدد
شکر	۵۰ گرم (¼ پیمانه)
نمک	½ قاشق چایخوری
خمیر مایه فوری	۱ قاشق غذاخوری
کره	۶۰ گرم
شیر	¾ پیمانه
بهبود دهنده (اختیاری)	۱ قاشق چایخوری
شکلات تخته ای	۲۰۰ گرم
روغن سرخ کردنی	به مقدار کافی
مواد لازم برای کرم پیراشکی	
آب یا شیر	۳ لیوان
آرد	۲ قاشق غذاخوری سرپُر
نشاسته ذرت	۲ قاشق غذاخوری سرپُر
وانیل	¼ قاشق چایخوری
شکر	۱ لیوان

مرحله اول

برای تهیه **پیراشکی کرم دار ساده** ابتدا مواد یخچالی را از یخچال خارج می کنیم و در فضای آشپزخانه قرار می دهیم تا با دمای محیط هماهنگ شوند. در ادامه آب را به همراه ۱ قاشق از شکر و خمیر مایه فوری داخل یک کاسه مناسب ترکیب می کنیم.

مرحله دوم

در این مرحله درب ظرف را می گذاریم و اجازه می دهیم خمیر مایه به مدت ۱۰ دقیقه عمل بیاید. در ادامه آرد را الک می کنیم و کنار می گذاریم. در ادامه تخم مرغ ها را به همراه نمک، باقیمانده شکر و کره داخل یک کاسه مناسب می ریزیم.

مرحله سوم

حالا خمیر مایه را نیز پس از عمل آمدن به کاسه اضافه می کنیم، سپس مواد را با قاشق چوبی مخلوط می کنیم، سپس آرد را به صورت کنترل شده به مواد اضافه می کنیم و مخلوط می کنیم تا خمیری نرم به دست بیاید.

مرحله چهارم

اضافه کردن آرد را تا زمانی ادامه می دهیم که خمیر به دست نچسبد. در ادامه سطح کار را آرد پاشی می کنیم و خمیر را به سطح کار منتقل می کنیم. حالا خمیر را به مدت ۱۰ دقیقه ورز می دهیم تا کاملا یکدست شود.

مرحله پنجم

در این مرحله یک کاسه مناسب را با روغن چرب می کنیم، سپس خمیر را چونه می گیریم و درون ظرف قرار می دهیم. در ادامه روی کاسه را با سلفون می پوشانیم و یک تا و یک ساعت و نیم در فضای آشپزخانه استراحت می دهیم.

مرحله ششم

در حین استراحت خمیر، می توانیم کرم پیراشکی را درست کنیم. برای این منظور آب را به همراه نشاسته داخل یک قابلمه کوچک می ریزیم و کمی هم می زنیم تا نشاسته به طور کامل درون آب حل شود.

مرحله هفتم

در ادامه آرد را به همراه شکر اضافه می کنیم و مواد را به خوبی ترکیب می کنیم تا به خوبی یکدست شوند. در ادامه قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و به صورت مداوم هم می زنیم تا مواد به غلظت مناسب برسند.

مرحله هشتم

پس از اینکه غلظت مواد کمی سفت از فرنی شد، وانیل را اضافه می کنیم و قابلمه را از روی حرارت

کنار می گذاریم. سپس روی درب قابلمه را با پارچه یا پلاستیک می بندیم و آنرا کنار می گذاریم تا کرم پیراشکی خنک شود.

مرحله نهم

در این مرحله خمیر را پس از استراحت مجددا به سطح کار منتقل می کنیم و کمی ورز می دهیم تا هوای اضافی آن گرفته شود. در ادامه خمیر را با وردنه با قطر یک سانتی متر به صورت یکدست باز می کنیم و با کاتر گرد قالب می زنیم.

مرحله دهم

در ادامه داخل یک سینی را با کاغذ روغنی پوشش می دهیم و کمی آرد پاشی می کنیم، سپس خمیرهای قالب زده شده را روی کاغذ روغنی می چینیم. حالا روی خمیرها را می پوشانیم و به مدت ۱۵ دقیقه دیگر استراحت می دهیم.

مرحله یازدهم

در همین حین یک ظرف گود روی حرارت قرار می دهیم و به اندازه ای روغن اضافه می کنیم که پیراشکی ها هنگام سرخ شدن، در روغن شناور باشند. حرارت زیر تابه باید خیلی کم باشد، اما باید اجازه دهیم روغن تا کاملا داغ شود.

مرحله دوازدهم

حالا خمیرهای قالب زده شده را درون روغن می اندازیم و با قاشق روی آنها روغن داغ می ریزیم تا به خوبی پف کنند. پس از اینکه یک سمت پیراشکی ها طلایی شد، آنها را بر می گردانیم تا سمت دیگرشان نیز رنگ بگیرد.

مرحله سیزدهم

در این مرحله پیراشکی های سرخ شده را روی دستمال حوله ای قرار می دهیم تا روغن اضافی شان به طور کامل گرفته شود. در پایان شکم پیراشکی ها را باز می کنیم و به مقدار دلخواه از کرم پیراکشی درون آنها قرار می دهیم.