



مواد لازم برای خمیر پیراشکی:

آرد گندم	3 کیلو گرم
شکر	300 گرم
روغن مایع	350 گرم
آب یا شیر سویا	800 گرم
نمک	1 قاشق غذاخوری
وانیل	یک چهارم ق غ خ
آبلیمو	نصف لیوان
خمیر مایه (مخمر)	50 گرم

مواد لازم برای کرم:

آرد گندم	400 گرم
آرد ذرت	500 گرم
شکر	1/800 کیلو گرم
آب یا شیر سویا	4 کیلو گرم
وانیل	یک ششم ق غ خ

دستور تهیه خمیر:

- روش تهیه خمیر پیراشکی تقریباً مانند دانمارکی است با این تفاوت که نیاز به مارگارین و لایه لایه کردن آن نیست. روش تهیه آن به شرح زیر است:
1. شیر یا آب و روغن مایع، شکر، نمک، وانیل و آب لیمو را با یکدیگر مخلوط می کنیم، سپس آرد را به آن اضافه می کنیم.
 2. مایه خمیر را با یک قاشق غذا خوری شکر مخلوط کرده و داخل نیم کیلوگرم آب ولرم می ریزیم تا حالت مخمری پیدا کند سپس آن را به مواد بالا اضافه می کنیم و خمیر را ورز می دهیم تا صاف شود. سپس آن را به مدت 10 دقیقه به حالت استراحت قرار می دهیم .
 3. سپس خمیر را با وردنه یا دستگاه خمیر پهن کن به ضخامت تقریبی نیم سانتی متر باز می کنیم.
 4. برای مدل گرد کمی خمیر را با استفاده از کف دو دست به شکل مدور درآورده سپس با ورزنه آن را صاف می کنیم:



5. برای مدل های دیگر خمیر را مانند تصاویر زیر برش می دهیم.





6. برای چسبیدن خمیر ها بعد از تا کردن کمی آب را با قلم مو روی خمیر ها می کشیم:



7. حال می توانیم کرم با گردو یا کالباس گیاهی (تهیه شده از پروتئین سویا و قارچ) یا سوسیس گیاهی (وگان) را که قبلا آماده کرده ایم داخل خمیر قرار داده و آن را بپزیم.









۸. بعد از انجام مراحل بالا خمیر ها آماده برای سرخ کردن در روغن هستند
نوش جان!!