Pieczone pierogi kalafiorowo - serowe

Składniki

- 50 dkg. mąki
- 300 ml ciepłej wody
- 1 małe op. drożdży instant (7g)
- 1 płaska łyżeczka soli
- 2 płaskie łyżeczki cukru
- 2 - 3 łyżki oliwy z oliwek Extra Vergine
- 1 kalafior
- 1 szklanka mleka
- woda
- 4 żółtka
- 10 dkg. tartego żółtego sera
- 3 łyżki orzeszków pistacjowych
- masło do polania pierogów
- szczypta gałki muszkatołowej (czubek małej łyżeczki)
- sól do smaku

Sposób przygotowania

W naczyniu rozpuścić cukier i drożdże w letniej wodzie.Odstawić w cieple miejsce na ok.10 min pod przykryciem.Do większej miski wsypać mąkę i sól.Gdy drożdże ruszą - zaczną się pienić - wlać je do mąki i ręcznie wyrobić ciasto.Następnie dodać oliwę i jeszcze chwilę wyrabiać aż oliwa się całkowicie wchłonie.Wyrobione ciasto pozostawić w misce, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na ok. 30 min.. Kalafior podzielić na różyczki, zalać mlekiem i uzupełnić tylko taką ilością wody aby kalafior był zanurzony.Ugotować do miękkości. Następnie przelać przez sito aby pozbyć się płynów a sam kalafior zmiksować z dodatkiem 2 żółtek.Wsypać posiekane pistacje i starty ser. Wymieszać.Doprawić szczyptą gałki muszkatołowej i solą do smaku. Kiedy ciasto przynajmniej podwoi objętość podzielić go na części, każdą część cienko rozwałkować, najlepiej na papierze do pieczenia obsypanym lekko mąką i wycinać szklanką kółka. Na każde nałożyć łyżeczką porcję farszu i palcami oprószonymi mąką formować pierogi dokładnie zlepiając.Rozkłócić pozostałe żółtka i posmarować nimi wierzch pierogów, a następnie posypać sezamem. Piekarnik nagrzać do 180 st. C. Pierogi ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, wstawić do piekarnika i zapiec 15 - 20 min. na rumiano.Gotowe polać stopionym masłem.

- 5 łyżek nasion sezamu