

## Pirog med skinke (10-12 stk.)



### Ingredienser

15 g gær  
3/4 dl vand  
1/2 tsk salt  
2 spsk. olie  
2 æg

100 g fuldkornshvedemel  
ca. 200 g mel  
ekstra mel til udrulning

### Fyldet:

1 spsk. olie  
2 porrer  
100 g kogt, røget skinke

### Fremgangsmåde

Rør gær, vand, salt, olie og æg sammen. Bland fuldkornshvedemelet i.

Tilsæt hvedemel lidt ad gangen og ælt dejen godt. Dæk skålen, og lad dejen hæve en lille times tid.

Læg dejen på et meldrysset bord. Tryk den flad med hænderne, og rul den ganske tyndt ud til en firkant (50 x 50 cm).

Tilbered fyldet, mens dejen hviler i udrullet stand. Porre snittes fint og skinke i ganske små tern. Porre svitses i olie i en gryde til de er møre og blanke ikke brune

Skær dejen i 10 eller 12 lige store firkanter eller 10 cirkler efter en lille tallerken.

Fordel fyldet på dejstykkerne. Fold stykkerne sammen på tværs, og flyt dem over på en bageplade med bagepapir.

Pensl kanten af stykkerne med vand eller æggehvite, og tryk dem omhyggeligt sammen med en gaffel.

Bages 15 min. ved 210 grader midt i ovnen