

RUDZU SPEĶA PĪRĀGI



300 g rudzu miltu
100 g kviešu miltu
20 g svaiga rauga vai
60 g dabīgā ierauga
3–4 ēdamkarotes cukura
Šķipsniņa sāls

150 g kūpināta speķa
150 g sālīta speķa
1 liels sīpols
Malti melnie pipari
Ķimeņu, saulespuķu, kaņepju
sēklas vai linsēklas pēc izvēles

1. Raugu ar karotīti silta ūdens un karotīti cukura sajauc krūzē un atstāj siltā vietā, lai atdzīvojas un sāk burbuļot.
2. Lielā bļodā sajauc miltus ar cukuru un sāli, pievieno putaino raugu vai dabīgo ieraugu un 250–300 ml silta ūdens. Lej pamazām un vērtē mīklas biežumu. Tas atkarīgs no miltu briedīguma. Ja piku saspiež dūrē un mīkla saglabā formu, kas neļūk ārā, bet nav cieta, tad mīkla būs laba.
3. Mīklu apkaisa ar rudzu miltu kārtu, pārklāj un apmēram stundu liek rūgt siltā vietā. Kad miltu kārtā rodas plaisas, tad mīkla gatava. Ja lieto ieraugu, mīkla rūgs ilgāk.
4. Sīpolus nomizo, gaļu un sīpolus sagriež mazos kubiņos, piejauc mazliet maltus melnos piparus un sajauc vienmērīgu pildījumu.
5. Kad mīkla gatava, ar mitrām vai ieeļļotām rokām ņem mīklas picīņu, maigi saplacina, liek vidū pildījumu, mīklu pārloka, maliņas savieno un veido pīrāga formu. Liek uz ietaukotas plāts ar pāris centimetru atstarpēm.
6. Pīrāgus pārkausa ar sēklām. Liek cepties vismaz 200 °C temperatūrā. Kad pīrāgus izņem no krāsns, tos vēl mazliet atstāj uz plāts, lai savēlkas iztecējušie tauciņi.
7. Pīrādžiņi ir ar kraukšķīgu garozu. Var uzklāt tīru, mitru dvieļīti vai ar otu apsmērēt pīrāgus ar ūdeni un pārklāt ar dvieļīti, tad garoza būs mīkstāka. Pēc 10–15 minūtēm pīrāgus liek bļodā un pārklāj dvieli. Rudzu pīrāgi būs garšīgi arī otrajā un trešajā dienā.



Ilze Briede rudzu speķa pīrāgus sauc par spēka raušiem. Mīklai var pielikt daļu miežu un auzu miltu, veģetārieši pīrāgus var cept ar biezpiena un sviesta maisījumu. Atšķirībā no kviešu rauga mīklas rudzu mīkla uzrūgst tikai vienreiz. Veidojot pīrāgus, ar mīklu apietas maigi un saudzīgi, lai tajā saglabātu burbulišus.