Автор: Мухаббат
17.05.2017 07:47 - Обновлено 17.05.2017 07:57

Пампушка — украинская маленькая круглая сдобная булочка из дрожжевого теста размером с грецкий орех или маленькое яблоко. Пампушки подаются к борщу, и преимущественно пампушки с чесноком. В отличие от пышек, пампушки не жарились, а чаще выпекались. Технология приготовления пампушек явно указывает на немецкую кухню, и, по-видимому, это изделие было создано, хоть и на Украине, но немецкими колонистами-булочниками.

Â

Очень нежные и ароматные!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Â

400 гр. пшеничной муки

250 мл. воды

щепотка сахара

0,5 - 1 ч.л. соли

2 ст.л. растительного масла

1,5 ч.л. сухих дрожжей

Â

для чесночной заправки:

Â

3 больших зубчика чеснока

0,5 ч.л. соли или по вкусу

2 ст.л. растительного масла

2 ст.л.ÂÂ кипяченой прохладной воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: [illegible] 50 [illegible] и [illegible] разрезать, [illegible]

{jcomments on}