

Пампушки с чесноком

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.

Пампушки с чесноком

Автор: Мухаббат

17.05.2017 07:47 - Обновлено 17.05.2017 07:57

Очень нежные и ароматные!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Â□

Пампушки с чесноком

Автор: Мухаббат

17.05.2017 07:47 - Обновлено 17.05.2017 07:57

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

Пампушки с чесноком

Автор: Мухаббат

17.05.2017 07:47 - Обновлено 17.05.2017 07:57

2 ст.л. кипяченой прохладной воды



Пампушки с чесноком

Автор: Мухаббат

17.05.2017 07:47 - Обновлено 17.05.2017 07:57



ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 100 г чеснока, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла.

Пампушки с чесноком

Автор: Мухаббат

17.05.2017 07:47 - Обновлено 17.05.2017 07:57



{comments on}