Pampuszky

DO BARSZCZU

Wprowadzenie

Ukraińcy jedzą barszcz z chlebem, sałom (słoniną) i czosnkiem. Dlatego pampyszky często padają z barszczem, ponieważ od razu łączą w sobie pieczywo i czosnek. Przepis jest tak prosty, że podczas przygotowania barszczu, każdy będzie miał czas na przygotowanie pampuszek.

SKŁADNIKI (6)

- mały pęczek pietruszki lub zioła które lubisz
- 50 miligramów wody
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 6 szklanek przesianej mąki
- 1 pół łyżeczki soli
- 1 łyżka stołowa cukru
- 3 łyżki stołowe oleju
- 300 miligramów wody
- 11 gram suchych drożdży

Sposób przygotowania

- **Krok 1**
  Zdjąć z pampuszek folię i piec w temperaturze 180°C przez 30 min.
- **Krok 2**
  Po 20 minutach pieczenia wyjąć pampuszky. Dobrze polać je sosem, aby każda pampuszka była pokryta sosem.
- **Krok 3**
  Gdy ciasto rośnie, można przygotować sos. Należy pokroić i zmieszać wszystkie składniki do jednej miski, aby czosnek i zioła uwolniły sok.
- **Krok 4**
  Włożyć pampuszky do piekarnika i piec przez ostatnie 10 min, aż będą całkowicie upieczone.
- **Krok 5**
  Natrzeć ręce olejem, dobrze zagniatać ciasto i umieścić w wysmarowanej olejem misce. Przykryć ręcznikiem i pozostawić w ciepłym

miejscu na 40 minut.

- **Krok 6**
  Formę żaroodporną nasmarować olejem (lub wyłożyć na formę pergamin i nasmarować olejem). Z ciasta uformować kulki i ułożyć je jedna obok drugiej.
- **Krok 7**
  Do zakwasu dodać sól, olej i stopniowo wsypywać mąkę, wyrabiając ciasto. Ciasto nie powinno być zbyt sztywne.
- **Krok 8**
  Gotowe kulki przykryć folią spożywczą i włożyć do ledwo nagrzanego piekarnika na kolejne 15 min. Ciasto ponownie urośnie.
- **Krok 9**
  Zrobić ciasto na zakwasie. Do ciepłej wody dodać cukier, drożdże oraz 5 łyżek przesianej mąki. Pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut.

Smacznego!