



Пампушки с чесноком



К украинскому красному борщу! Огонь! Вкусные, воздушные!

Это дрожжевые булочки!

Без чеснока отлично подойдут для бургеров!

Тесто не крошится и не черствеет даже на 3 день.



Из данного количества ингредиентов у меня вышло 8 пампушек диаметром 11 — 12 см.

Ингредиенты:

Дрожжи прессованные	35 гр.
Сахар	1.5 ст.л.
Соль	0.5 ст.л.
Молоко	350 мл.
Растительное масло	4 ст. л.
Мука	700 гр.
Чеснок	3 зубчика

Инструкция приготовления:



Готовим опару. Для этого, прессованные (живые) дрожжи перетираем в миске с сахаром и солью.



Вливаем теплое молоко и все перемешиваем, чтобы дрожжи полностью растворились.



Далее просеиваем в опару 200 гр пшеничной муки и перемешиваем до исчезновения комочков. Закрываем миску пищевой пленкой и делаем по центру небольшое отверстие.



Ставим в теплое место на 30 - 40 минут, чтобы опара подошла. Она увеличится где-то в 2 раза в объеме и в ней будет множество пузырьков.



Теперь нужно замесить тесто. Для этого, просеиваем в опару 400 гр. муки (частями, в 2 - 3 захода) и вымешиваем в миске. Затем вливаем 3 ст. л. растительного масла и продолжаем вымешивать еще 2 мин.



Выкладываем тесто на поверхность (у меня силиконовый коврик) и продолжаем вымешивать пока тесто перестанет липнуть к рукам (10 мин). Остальную муку (100 гр) просеиваем на поверхность и подсыпаем понемножку в тесто.



Ставим тесто еще минут на 30 - 40 подходить. Для этого кладем его в миску (миску накрываем полотенцем или пищевой пленкой).



Выкладываем тесто на поверхность. Еще раз хорошенько вымешиваем и делим на 8 - 10 равных частей (чтобы булочки были все одинаковые можно тесто взвешивать).



Катаем каждый кусочек теста в шарик и выкладываем на противень (предварительно застилаем пергаментом или тефлоновым ковриком). Расстояние между шариками - не меньше 3 см. Оставляем на 10 минут немножко подойти и отправляем в духовку на 35 - 40 минут выпекаться при температуре 180 градусов.



Пока пампушки пекутся, подготовим чеснок. 2 -3 зубчика очищаем, моем и давим на чеснокодавилку (можно натереть на мелкой терке). Смешиваем с 1 ст. л. растительного масла.



Когда булочки хорошо подрумянились (у меня прошло 40 минут), вынимаем из духовки. Даем немножко остыть, предварительно накрываем полотенцем (чтобы были мягенькие и не засыхали).



На теплые пампушки намазываем чеснок силиконовой кисточкой. Приятного аппетита и на здоровье!