

Pampuszki czosnkowe



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	2 szklanka
drożdże świeże	8 dag
woda letnia	1 szklanka
masło	50 gram
czosnek ząbki	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Drożdże wsypać do miski, dodać cukier i zalać szklanką ciepłej wody. Dodać roztopione masło i przesiać mąkę, potem rekami wyrobić ciasto. Przykryć miskę ściereczką i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 1 godzinę. Potem posypać stolnicę mąką i wyrabiać z ciasta kulki o średnicy około 4 centymetrów. Wykładamy blachę do pieczenia jak do ciasta papierem do wypieków i układamy na nim nasze kuleczki drożdżowe. Przykrywamy pampuchy ściereczką na jakieś 20 minut, aby jeszcze trochę podrosły. Następnie wstawiamy blachę do piekarnika nagrzanego na 180 stopni na około 30 minut. W tym czasie robimy zalewę do pampuchów.

Zalewa czosnkowa:

Wymieszać w miseczce roztopione masło z pokrojoną pietruszką, wycisnąć przez praskę czosnek, doprawić solą i pieprzem do smaku. Wyjąć pampuchy z piecyka, pooddzielać od siebie – bo podczas pieczenia się zlepią. Podlewać pampuchy zalewą czosnkową i podawać na ciepło lub na zimno.