

Добавил(а) Оля
22.02.18 18:22 - Последнее обновление 28.03.18 08:10

A large, golden-brown, sesame seed-covered loaf of bread, likely a traditional Russian or Ukrainian bread, served on a white plate. A small bowl of red soup with dumplings and a garnish of green herbs is visible in the foreground. The text "COOKSBOOKS.SU" is overlaid on the bottom left of the image.



1 / 6

Дрожжевые пампушки с чесноком к борщу

Добавил(а) Оля

22.02.18 18:22 - Последнее обновление 28.03.18 08:10

- Вода - 250 мл., яйцо - 2 шт., мука - 1 кг.
- Сахар 1 ч.л., соль - 1 ч.л., дрожжи 12 гр, масло раст. - 100 мл.
- **Для начинки:** Колбаса молочная 200 гр, майонез - 1 ст.л., 1 яйцо
- Чеснок гранулированный, кунжут по желанию



Дрожжи заливаем тёплой водой, добавляем сахар, перемешиваем венчиком и оставляем в тёпл



Когда дрожжи начали работать, добавляем в чашу яйца, соль, растительное масло. Немного взб

Дрожжевые пампушки с чесноком к борщу

Добавил(а) Оля

22.02.18 18:22 - Последнее обновление 28.03.18 08:10



Постепенно добавляем муку и замешиваем мягкое и эластичное тесто. Готовое тесто не должно



Готовое тесто раскатываем в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. При помощи силиконо

Дрожжевые пампушки с чесноком к борщу

Добавил(а) Оля

22.02.18 18:22 - Последнее обновление 28.03.18 08:10



Выкладываем начинку. Я использовала молочную колбасу нарезанную мелкими кубиками. Если у



Скатываем тесто в рулет, как показано на фото. Нарезаем рулет кусочками по 5-6 см.

Дрожжевые пампушки с чесноком к борщу

Добавил(а) Оля

22.02.18 18:22 - Последнее обновление 28.03.18 08:10



Форму для выпечки застилаем фольгой или пекарской бумагой, немного смазываем растительным



Оставляем пампушки в тёплом месте на 1-1,5 часа. Пампушки должны подняться, увеличиться в

Дрожжевые пампушки с чесноком к борщу

Добавил(а) Оля

22.02.18 18:22 - Последнее обновление 28.03.18 08:10



Выпекаем пампушки в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут (это зависит от духовки).



Приятного аппетита!!!