Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пампушки с чесноком

10 мая 2017 15:32 · https://open-cook.ru/recipes/pampushki-s-chesnokom



А вот и долгожданные **пампушки** с чесноком! Наконец-то выложила их :)

Готовить можно из любого теста, какое вам больше нравится, потому что самое главное в этих пампушках, это заправка из масла, чеснока и зелени. Это она делает их такими аппетитными и чудесными! Все очень-очень просто и быстро.

Эти *пампушки* я готовила по любимому рецепту "Быстрое дрожжевое тесто", за пошаговым рецептом и пояснениями милости прошу по ссылке. Здесь я тоже оставлю рецепт, но он будет кратким.

Количество пампушек зависит от того, какого размера вы их сделаете. У меня получилось 8 приличных пампушек, а могло бы быть 16 маленьких.

Для заправки:

- 1 ст.л. нерафинированного подсолнечного масла
- 3 зубчика чеснока
- 1 ст.л. воды
- 0,5 ч.л. соли
- 2 веточки укропа

Для теста:

- 1 ст.л. сухих быстродействующих дрожжей
- 2 ст.л. сахара
- 3 ст.л. муки
- 300 мл теплой воды или молока
- 1 ч.л. соли
- 1/3 стакана растительного масла
- 2-2,5 стакана муки

Для смазывания пампушек: примерно 2 столовых ложки молока.

В миске смешать воду (или молоко), сахар и муку. Растворить в этой смеси дрожжи. Накрыть чистым полотенцем и оставить в теплом месте на 15 минут. Добавить соль и масло. По частям всыпать муку и замесить тесто, чтобы оно не липло к рукам. Оставить еще на 15 минут, тесто должно увеличиться в 1,5-2 раза.



Подошедшее тесто разделать на небольшие кусочки теста. Если разделаете на 8 частей, то получится 8 приличного размера *булочек*, а если на 10-16, то *пампушки* будут небольшими. Сформовать из этих кусочков теста круглые **булочки**. Форму или противень смазать растительным маслом и выложить в нее (или на него) получившиеся булки на небольшом расстоянии друг от друга. Накрыть полотенцем и дать им расстояться минут 20.



После расстойки *булочки* увеличатся в размере. Имейте ввиду, что при выпекании они снова станут немного больше.



Смазать *булочки* молоком.



Отправить их в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 20 минут до красивой румяной корочки. Пожалуйста, включайте разум. Духовки у всех разные, а потому время приготовления может быть больше или меньше. Ориентируйтесь на внешний вид *булочек*: когда они станут румяными, примерно как у меня на фотографиях, значит, пора их вынимать.



Пока **пампушк**и пекутся самое время сделать заправку. Чеснок натереть на терке или измельчить ножом, смешать его с водой, маслом и измельченной зеленью. Лучше, конечно, истолочь в ступке чеснок с малом, а потом уже смешать с водой и зеленью. Но у меня пока нет ступки, к сожалению.



Когда *пампушки* испекутся, вынуть их и еще горячими, прямо в форме, смазать заправкой. Просто равномерно распределить по поверхности горячих булок. Все! Осталось самое сложное, дождаться пока они немного остынут :) Запах в вашей кухне будет стоять потрясающий!



Лучше всего *пампушки* с чесноком подавать к борщу. Но на самом деле, с ними любое блюдо (кроме десертного) будет сочетаться прекрасно.



Приятного аппетита!

Комментарии: 6

Полина # 13:51 7.07.2017

Рецепт хороший!Получились очень пышные и вкусные!

Наташа # 14:13 20.06.2020

Вкусно..

Галина # 12:43 16.01.2021

Отличные пампушки...приготовила очень быстро, получились с первого раза
Вместо воды - молоко, вкуснее, нежнее...

Карина # 07:18 6.04.2021

Не получилися,с дрожждями прям фууу

Гость # 07:27 17.09.2021

За 15 минут тесто не подойдёт!!!!

Марина # 12:27 26.05.2022

Спасибо за рецепт! 🌹🌺получилось супер вкусно,делала двойную порцию, семья довольна!
