

Pampuchy



Autor: **AnalizaSmaku**
Przepisów: **69** Ocena: **714**

   
3-4 os. > 60 min średnie tanie

Składniki:

- 350 g mąki pszennej
- 25 g masła
- 20 g drożdży świeżych
- 150 ml mleka
- jedno jajko
- jedno żółtko
- 2 łyżeczki cukru
- duża szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko lekko podgrzewamy, a następnie przygotowujemy zaczyn, czyli wkruszamy do niego drożdże dodajemy łyżeczkę cukru oraz mąki. Wszystko mieszamy i odstawiamy na 10-15 minut. Do osobnej miski wsypujemy mąkę, dodajemy sól i drugą łyżeczkę cukru. Jajko z żółtkiem roztrzepujemy. Masło rozpuszczamy.
- 2 Kiedy drożdże zaczęły pracować, to przystępujemy do wyrabiania ciasta. Wlewamy zaczyn do mąki, dodajemy jajka oraz masło i mieszamy wszystko razem łyżką, a następnie wyrabiamy dłońmi przez 15-20 minut. Gdyby ciasto za mocno się kleiło do rąk, to podsypujemy je delikatnie mąką. Wyrobione ciasto formujemy w kulę, oprószamy jeszcze mąką i wkładamy do miski. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na minimum godzinę.
- 3 Wyrośnięte ciasto odpowietrzamy, krótko jeszcze raz ugniatamy i dzielimy na 8 równych części. Z każdej formujemy zgrabną kuleczkę i odkładamy pod ściereczkę do krótkiego wyrośnięcia. Przygotowujemy garnek z wkładem do gotowania na parze i zagotowujemy w nim wodę. Kiedy zaczyna parować to wkładamy po 3-4 pampuchy do środka i parujemy przez 10-12 minut. Postępujemy tak samo z pozostałymi.
- 4 Uparowane buchty podajemy od razu na słodko z owocami i śmietaną lub na wytrawnie z sosami mięsnymi.

Twoje notatki do przepisu: