

Länderküche Ukraine



Pampuschki

In der Ukraine wird zu jeder Mahlzeit Brot serviert

Zutaten: 450 g Weizenmehl Type 550, 4 g Trockenhefe oder 12g frische Hefe, 30 g Zucker, 5 g Salz, 70 ml Sonnenblumenöl, 270 ml Wasser (lauwarm),

Für das Topping: 4 EL Sonnenblumenöl, 4 EL Wasser warm, 2 EL Dill, 6-8 Knoblauchzehen je nach Größe und Geschmack, ½ TL Salz

Die Hefe in das lauwarme Wasser hineinbröckeln und zusammen mit einer Prise Zucker darin auflösen. Mehl in eine große Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde drücken. Den restlichen Zucker, das Salz und das Öl auf dem Rand vom Mehl verteilen. Den Hefeansatz in die Mulde geben und die Zutaten per Hand vom Rand zur Mitte hin verrühren. Dann per Hand kneten oder den Knethaken der Küchenmaschine benutzen. Sobald sich der Teig von der Schüssel löst und zu einer glatten Kugel formen lässt, etwas Mehl darüber streuen, mit Folie abdecken und an einem warmen Ort (nicht über 30° C) ca. 60 Minuten lang gehen lassen. Er sollte sich nach dieser Zeit verdoppelt haben. den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen und abwiegen, hier je ca. 100g, Jeden Teigling behutsam zu einem kleinen runden Fladen drücken. Diesen dann mit den Fingern rundherum vom Rand zur Mitte falten, sodass eine Kugel entsteht. Die Teiglinge etwas flach drücken. Eine runde oder eckige Ofenform mit etwas Öl einfetten. Die Teiglinge mit der glatten Seite nach oben in die Form legen. Die Form abdecken und ca. 60 Minuten gehen lassen oder bis sich die Teiglinge deutlich vergrößert haben. Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C O./U.-hitze vorheizen. Die Form in den Ofen schieben und ca. 25-30 Minuten (je nach Ofenleistung) goldbraun backen.

Die Pampuschki sollten noch warm gegessen werden. Übriggebliebene Brötchen können im Backofen problemlos aufgebacken werden.