

Pampushky

Ukrainsk hvidløgsbrød



Tilberedningstid: ca. 2,5 timer

Antal: 7 brød

Ingredienser

Dej:

350 g hvedemel

220 ml mælk

25 g gær

1 spsk olivenolie

1 spsk sukker

1 tsk salt

Hvidløgsolie:

2 fed revet hvidløg

½ dl olivenolie

En håndfuld hakket persille

Et sammenpisket æg til pensling

SÅDAN GØR DU

Opløs gær og sukker i den lune mælk, tilsæt salt, olie, mel og ælt til en elastisk dej. Lad dejen hæve 1 time.

Slå dejen ned og form til 7 kugler. Smør et rundt fad og læg en kugle i midten og resten rundt om med lidt luft i mellem. Lad dejen hæve et lunt sted i 1 time. Pensl med æg.

Bag ved 210 grader i en forvarmet ovn 18 – 20 min. til brødet er gyldent.

Pensl straks det varme brød med hvidløgsolien. Serveres lunt.