

PAMPUCHY



Składniki:

1 kg mąki
100 g drożdży
125 g masła
1/3 szklanki cukru
2 jajka
0,5 l mleka
cukier waniliowy



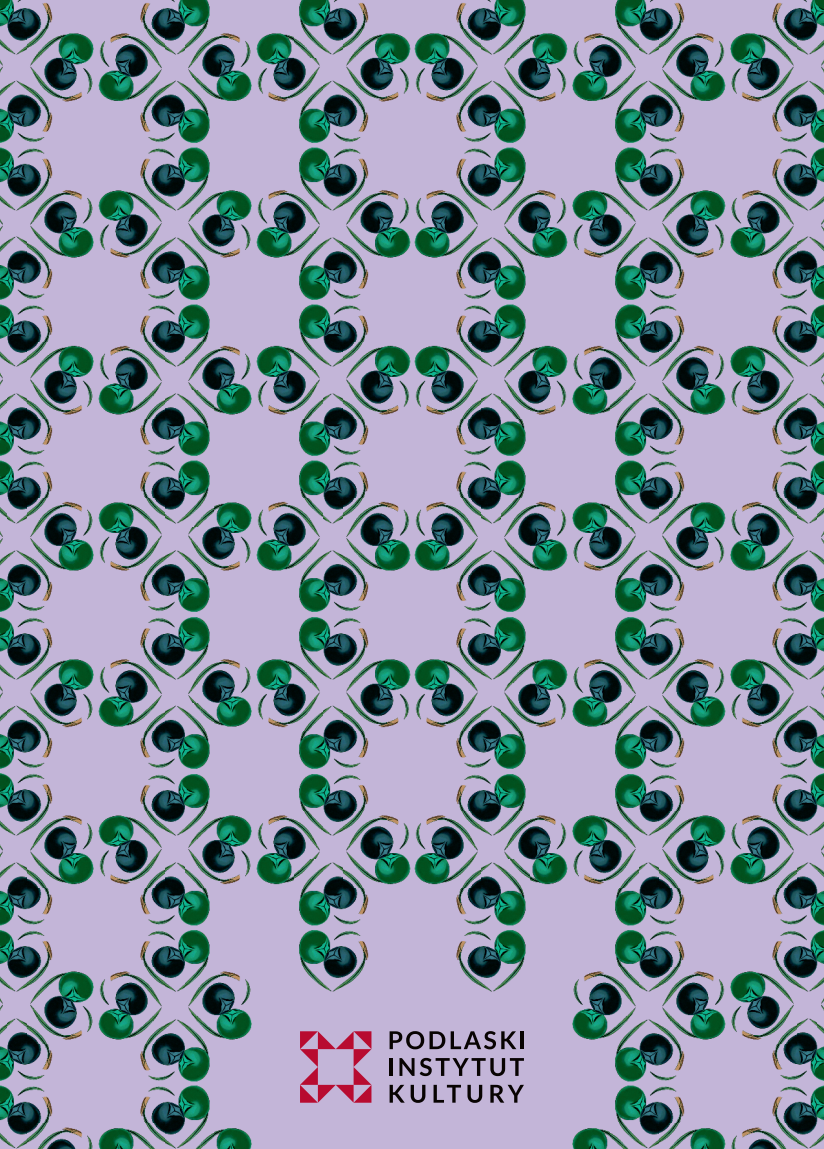
Sposób przygotowania:

Podgrzać mleko, drożdże pokruszyć i wrzucić do naczynia. Dodać niewielką ilość mleka i łyżeczkę mąki. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. W tym czasie rozpuścić masło. Mąkę przesiać i posypać niewielką ilością soli. Dodać rozczyń oraz roztopione masło oraz jajka, uprzednio ubite z cukrem i wanilią. Na koniec dodać pozostałe mleko. Ciasto zagnieść do momentu „efektu czystych rąk”. Zostawić do wyrośnięcia i ponownie krótko wyrobić. Odczekać kilka minut i łyżką kłaść na rozgrzany tłuszcz. Smażyć, przewracając dość często, aż do uzyskania złocistego odcienia. Wykładać na papier do

odsączenia i posypać cukrem pudrem według uznania.

Do wykonania ciasta niezbędny będzie dobry humor, ciepłe pomieszczenie i brak obecności mężczyzny, który według dawnych obyczajów stanowił kluczowy element udanego wypieku. Przepis ten otrzymaliśmy od rodziny Dębowskich. Przechodzi z pokolenia na pokolenie i do dziś smażymy pampuchy w naszych domach i podczas spotkań KGW.

*STOWARZYSZENIE GOSPODYN
WIEJSKICH W GRADACH*



PODLASKI
INSTYTUT
KULTURY