Дрожжевые пампушки с чесноком к борщу *Дрожжевые пампушки с чесноком к борщу очень вкусно и бы*

Продукты для рецепта

- Вода - 250 мл., яйцо - 2 шт., мука - 1 кг.
- Сахар 1 ч.л., соль - 1 ч.л., дрожжи 12 гр, масло раст. - 100 мл.
- **Для начинки:** Колбаса молочная 200 гр, майонез - 1 ст.л., 1 яйцо
- Чеснок гранулированный, кунжут по желанию

Дрожжи заливаем тёплой водой, добавляем сахар, перемешиваем венчиком и оставляем в тёпл

Когда дрожжи начали работать, добавляем в чашу яйца, соль, растительное масло. Немного взб

Постепенно добавляем муку и замешиваем мягкое и эластичное тесто. Готовое тесто не должно

Готовое тесто раскатываем в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. При помощи силиконо

Выкладываем начинку. Я использовала молочную колбасу нарезанную мелкими кубиками. Если у

Скатываем тесто в рулет, как показано на фото. Нарезаем рулет кусочками по 5-6 см.

Форму для выпечки застилаем фольгой или пекарской бумагой, немного смазываем растительны

Оставляем пампушки в тёплом месте на 1-1,5 часа. Пампушки должны подняться, увеличиться в

Выпекаем пампушки в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут (это зависит от духовки).

Приятного аппетита!!!