



Pampuchy z karmelizowanymi śliwkami, malinami i śmietaną

Autor: Paulina Wardęcka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Przygotowanie Pampuchów

Zrobić rozczyn. Świeże drożdże pokruszyć do większej miski, wsypać 1 łyżkę cukru, 2 łyżki przesianej mąki, wlać połowę ciepłego mleka (nie gorącego, "zabijemy" drożdże) - wymieszać łyżką do połączenia, przykryć talerzem i odstawić na 15-20 min. do wyrośnięcia. W tym czasie przesiać pozostałą mąkę do dużej miski (pamiętaj - ciasto podwoi objętość). Jajka i żółtko ubić z pozostałym cukrem na kogel-mogel. Do przesianej mąki dodać podrośnięte drożdże, ubite jajka, pozostałe ciepłe mleko i szczyptę soli - rozpocząć wyrabianie, ręcznie lub mikserem z odpowiednimi końcówkami przeznaczonymi do tego typu ciast. Po około 5 minutach, kiedy składniki się łączą, kontynuując pracę dodawać powoli strużką oleju. Po wykorzystaniu całego tłuszczu wyrabiać ciasto jeszcze około 5 min. Powinno być pulchne, elastyczne, sprężyste, napowietrzone, gładkie. Przykryć miskę czystą ściereczką lub talerzem i odstawić do podwojenia objętości (najlepiej w ciepłe miejsce) na około 1 godz. Po tym czasie dobrze zagnieść ciasto. Przygotować stolnicę, lekko obsypać ją mąką i rozwałkować ciasto na grubość 2 cm. Wycinać za pomocą niedużej szklanki kółka. Przykryć lnianą ściereczką i pozostawić je na około 15-20 min. do podrośnięcia. W dużym garnku zagotować wodę. Na wierzchu ułożyć gazę (można ją obwiązać bandażem do garnka). Gaza nie może dotykać wody. Na gazie ułożyć w odstępach wyrośnięte ciasto na pampuchy. Na garnku ułożyć głęboką miskę (o średnicy garnka). Parować kluski około 5-10 min. Gdy podwoją lub potroją objętość ostrożnie zdjąć miskę (uwaga! para jest bardzo gorąca!) i przełożyć pampuchy na papier do pieczenia. Na gazie ułożyć kolejną porcję.

Karmelizowanie Owoców i propozycja podania:

Śliwki umyć, usunąć pestki. Dużą patelnię posypać 4 łyżkami cukru. Podgrzewać, aż kryształki się rozpuszczą. Natychmiast przełożyć pokrojone w paski/ćwiartki śliwki. Wstrząsnąć patelnią i podsmażyć nie mieszając na największej mocy palnika. Po chwili posypać wierzch śliwek 1 łyżką cukru, odwrócić owoce na drugą stronę. Chwilę podsmażyć i zdjąć z ognia. Śliwki powinny puścić sok, który w połączeniu z cukrem zgęstnieje. Owoce nie powinny być rozgotowane, rozpadające się, ale miękkie. Maliny wymieszać z 1-2 łyżkami cukru. Śmietanę ŁACIATĄ 12% lub 18% dosłodzić do smaku. Podawać z gorącymi pampuchami.

Składniki

4,5 szklanki mąki pszennej
35 g drożdży
3 łyżki cukru
1 płaska łyżeczka soli
1/4 szklanki oleju
1 i 1/3 szklanki mleka Łaciate
2 jajka
żółtko

Dodatkowo

10 śliwek węgierek (mogą być mrożone)
300 g malin
śmietana Łaciata 12% lub 18%
cukier - wedle uznania