

Zemiakové pampúchy

Zemiakové pampúchy

Suroviny na cesto:

650 g Pšeničná múka polohrubá

300 g Zemiaky strúhané

150 ml Mlieko

100 g Bravčová masť (Olej)

20 g Droždie

18 g Soľ

7 g Cukor

1 ks Vajce

Na potretie:

1 ks Vajce alebo 50 g Bravčová masť

Postup prípravy:

Surové zemiaky najemno nastrúhame. Z časti mlieka (cca 50 ml), droždia a cukru si pripravíme kvások. Zmiešame ostatné suroviny a spolu s kváskom vymiesime voľnejšie cesto. Cesto necháme v miske kysnúť 30 minút. Vykysnuté cesto jemne premiesime a na doske valčekom rozváľame na hrúbku cca 5 – 7 mm. Vykrajovačkou povykrajujeme krúžky/pagáčky. Tieto ukladáme na plech s papierom na pečenie. Cesto, ktoré nám zostalo po vykrajovaní, jemne premiesime, opäť rozváľame a vykrajujeme. Necháme podkysnúť 30 minút a potrieme vajíčkom alebo rozpustenou masťou. Pečieme v rozohriatej rúre pri teplote 200 až 220°C po dobu 13 až 15 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

