Пампушки «Berliner»

Берлінський пампушок (нім. Berliner Pfannkuchen) або просто Берлінер – популярний у Німеччині та Австрії.

На вигляд обсмажений в олії пончик середнього розміру з солодкого дріжджового тіста, проте в середині заховане найбільше різдвяне диво. Куштуючи Берлінер ви можете засмакувати полуничним або сливовим конфітюром, у Швабії або Франконії пастою з шипшини, у Баварії, Австрії та Південному Тіролі абрикосовим джемом, а на півночі Німеччини Берлінер Вас потішить заварним або ванільним кремом.

Ось такий пончик й називається у США Берлінером, і там він також дуже популярний. Зверху пампушок посипають цукровою пудрою або поливають цукровою глазур'ю.

У Німеччині пончики є традиційним частуванням у новорічний час, та в часі карнавалів, коли для розіграшу як начинку кладуть гірчицю або цибулю.
За легендою пампух був створений у 1756 році якимось берлінським кондитером, який мріяв служити в артилерії Фрідріха Великого. І хоча цей кондитер не зміг себе проявити належним чином у війську, він залишився при полку простим польовим пекарем. На знак подяки «артилерійський пекар» не маючи печі придумав смажити круглі гарматні ядра з дріжджового тіста в олії на відкритому вогні. Пампушки швидко сподобались мешканцям Берліну, й активно почали продавалися з лотків. Саме хто і коли почав начиняти берлінські пончики конфітюром, невідомо.

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів
- 2 столові ложки цукру
- 2 чайні ложки ванільного цукру
- 3 каплі мигдалевої есенції
- 1 дрібка солі
- 3 яйця
- 125 мл теплого молока

- 100 г розтопленого вершкового масла
- 1 білок
- 100 г густого абрикосового джему
- 1 літра олії для смаження
- дрібний цукор

Для дріжджового тіста:
Просіяти борошно у миску міксера. Додати сухі дріжджі, цукор, ванільний цукор, мигдалеву есенцію, сіль, яйця, молоко і розтоплене, охолоджене масло.

Вимішати усі інгредієнти вживаючи насадку міксера для тіста спочатку на малій швидкості, опісля на середній 5 хв, щоб добре вимішати тісто. Залишити тісто у теплому місці щоб підходило, накрити його харчовою плівкою та кухонним рушником. Після 40-60 хв як уже тісто помітно підросло притрусити його борошном чи змастити руки олією й перекласти та робочу поверхню теж притрушену борошном або змащену олією та трохи вимісити тісто.

Розкачати тісто 7-8 мм та вирізати кружечки діаметром 7 см. Частину кружечків змастити розбитим білком по боках тіста, по центрі покласти джем та прикрити їх другою частиною кружечків. Добре затиснути тісто навколо пампушка й за допомогою круглої формочки ще раз обрізати зайве тісто.
Пампушки на відстані один від одного викласти на таці встеленою кухонним рушником та притрушеним борошном. Знову залишити пампушки у теплому місці на щоб добре підійшли 30-40 хв.

На середньому вогні нагріти олію у широкій сковорідці чи каструлі. Обсмажити пампушки до золотистого кольору з обох боків, обертаючи їх ложкою із дірками.
Обсушити пампушки на паперовім рушнику, та обмокати у дрібний цукор.

Цукор можна подрібнити у блендері декілька секунд.

















