

# *PAMPUSKA, A PALÓCOK FARSANGI FÁNKJA*



Balogvölgyiek csapata

Bátkai Alapiskola, [zastupkyna@zsbatka.sk](mailto:zastupkyna@zsbatka.sk)

# HOZZÁVALÓK:

50 dkg finomliszt

5 tojássárgája

10 dkg cukor

5 dkg olvasztott vaj

4 dl tej

4 dkg élesztő

kevés só és rum

zsír a sütéshez



# 1. LÉPÉS – ÉLESZTŐ FUTTATÁSA

A pampuska tésztájához 2 dl tejet meglangyosítottunk, belemorzszoltuk az élesztőt, beleszórtuk a cukrot, és kb. 15 percig pihentettük, amíg felfutott.



## 2. LÉPÉS – A LISZT ÉS A TOJÁS HOZZÁADÁSA

A dagasztótálba beleöntöttük a lisztet, és hozzáadtuk a tojás sárgáját, csipetnyi sóval ízesítettük.



### 3. LÉPÉS – A VAJ ÉS A CUKOR HOZZÁADÁSA

A liszt közepébe mélyedést készítettünk, a tésztába beleöntöttük a megolvasztott vaját és a cukrot.



## 4. LÉPÉS – AZ ÉLESZTŐ ÉS A RUM HOZZÁADÁSA

Végül hozzáadtuk az élesztős tejet és kevés rumot.



# 5. LÉPÉS - DAGASZTÁS

Amikor a tálba minden belekerült hólyagosra dagasztottuk a tésztát.



## 6. LÉPÉS - KELESZTÉS

A tálat letakartuk, és meleg helyen kb. 30 percig kelesztettük, amíg a tészta a duplájára nem dagad.



# 7. LÉPÉS - VÁRAKOZÁS

Amíg a tészta kelt, mókázásra is jutott idő.



## 8. LÉPÉS - NYÚJTÁS

Miután megkelt a tészta, a lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtottuk ki.



# 9. LÉPÉS - SZAGGATÁS

A kinyújtott tésztát 5-6 cm-es átmérőjű szaggatóval kiszaggattuk. A fánkokat 20 percig pihentettük, hogy szép szalagosak legyenek.



# 10. LÉPÉS - SÜTÉS

Bőséges zsírt forrósítottunk, a fánkokat középen kissé benyomtuk, és kis adagokban kisütöttük.



# 11. LÉPÉS - FORGATÁS

Forró zsírban mindkét oldalát aranybarnára sütöttük.



***JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!***





***KÖSZÖNJÜK A FIGYELMET!***