

food for freedom

Ukrainische Rohrnudeln mit Knoblauch (8 Nudeln)

Rezept von Olia Hercules

- 15 g frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 400 g Weizenmehl Type 550 plus Mehl zum Bestäuben
- 8 g feines Mehl Salz
- 3 EL Sonnenblumenöl plus Öl zum Einfetten
- 20 g frischer oder getrockneter Knoblauch
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 Enten- oder Hühnerei, verquirlt zum Bestreichen

Am Vortag einen Vorteig ansetzen. Dazu die Hefe und den Zucker in 225 ml. lauwarmem Wasser auflösen. 200 g Mehl zugeben und grob untermengen. Mit Frischhaltefolie zudecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen das restliche Mehl und das Salz unter den Vorteig mengen und alles auf der gut bemehlten Arbeitsfläche verkneten, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr klebt.

Den Teig in acht Stücke teilen und zu Kugeln formen. Nebeneinander in eine eingölte runde ofenfeste Form oder eine Backform von 24 cm Durchmesser setzen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben. Beim Gehen verbinden sie sich zu einer Art Brötchenrad.

Inzwischen den Backofen auf 220 °C vorheizen. Für das Knoblauchöl einfach den zerstoßenen Knoblauch mit dem Öl, 1 kleinen Prise Salz und der Petersilie verrühren und kurz durchziehen lassen.

Sobald die Pampuschky prall und startbereit aussehen, großzügig mit verquirltem Ei bestreichen und 20 - 25 Minuten backen, bis sich eine goldbraune, glänzende Kruste gebildet hat. Herausnehmen, mit dem Knoblauchöl bestreichen und sofort servieren.