

## פִּמְפוּשְׁקִי (לחמניות שום אוקראיניות)

### ציפוי שום:

- חצי כוס שמן
- 10 שיני שום כתושות
- 1 כף מלח גס
- שמיר טרי קצוץ

- 1 ק"ג קמח לחם
- 600 מ"ל מים פושרים (כ-2.5 כוסות)
- 3 וחצי כפיות סוכר
- 1 כף שמרים יבשים
- 2 ביצים גדולות
- 5 כפות שמן
- חצי כף מלח
- ביצה וכף מים להברשה

1. בקערת ערבוב, הוסיפו את המים הפושרים, הסוכר, השמרים היבשים, וערבבו קלות. כסו את הקערה במגבת ותנו לתערובת לנוח כ-10 דקות.
2. הוסיפו את הביצים והשמן וטרפו היטב עד שהתערובת אחידה.
3. שלבו את הקמח והמלח. בעזרת מיקסר או ידיים, הוסיפו את תערובת הקמח בהדרגה ולושו עד שהבצק הופך לאלסטי. כסו את הקערה במגבת ותנו לבצק לתפוח כשעה.
4. הניחו נייר אפייה בתוך תבנית אפייה. חלקו את הבצק לכ-30 כדורים שווים (כ-50 גרם לכדור) וסדרו אותם בתבנית, תוך שמירה על רווחים קטנים.
5. כסו את הכדורים במגבת ותנו להם לתפוח כ-30 דקות, עד שהם מכפילים את נפחם. בינתיים חממו את התנור ל-175 מעלות.
6. ערבבו ביצה וכף מים בקערי. הברישו את הכדורים בתערובת ואפו כ-30-25 דקות, עד שהכדורים מזהיבים.
7. בזמן האפייה, ערבבו בקערה את השמן, השום הכתוש, השמיר והמלח.
8. הברישו את הפמפושקי החמים בתערובת השום והשמן. הגישו מיד ותיהנו!