

BeefBurger



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na bułki:

mąka orkiszowa	250 gramów
woda	100 mililitrów
drożdże	5 gramów
oliwa	1 łyżka
jajko	1 sztuka
cukier brzozy	1 łyżka
sezam	5 szczypt
żółtko jajek	1 sztuka

Składniki na burgera:

polędwica wołowa	750 gramów
czosnek	2 ząbki
starta skórka z cytryny	0,5 łyżeczki
natka pietruszki	3 łyżki
żółtko jajek	2 sztuki
kolendra	1 szczypta
Kmin rzymski mielony Prymat	1 szczypta
cynamon	1 szczypta
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

Pozostałe składniki:

sałata lodowa	5 liści
cebula czerwona	5 plastrów
jogurt naturalny	5 łyżek
czosnek	2 ząbki
rozmaryn	0,5 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie bułek

Drożdże i cukier dokładnie rozprowadzamy w wodzie i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut. Następnie do miski wsypujemy mąkę, wlewamy wodę, wbijamy jajko i dodajemy rozprowadzone drożdże. Ugniatamy ciasto do uzyskania gładkiej konsystencji. Przykrywamy je ścierką i odstawiamy na godzinę, aby wyrosło. Z wyrośniętego ciasta formujemy 5 bułek, przekładamy je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, zakrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do ponownego wyrośnięcia. Gotowe bułki smarujemy żółtkiem wymieszanym z sezamem i odrobiną wody. Wstawiamy bułki do piekarnika i pieczemy w temperaturze 180°C około 25 minut.

Wykonanie burgera

Mięso mielimy na grubszych oczkach i przekładamy do miski. Dodajemy resztę składników i dokładnie mieszamy. Z gotowego mięsa formujemy 5 burgerów. Na suchą patelnię grillową kładziemy papier do pieczenia i grillujemy na nim burgery po obydwu stronach do uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia.

Wykonanie całości

Bułki przekrawamy na pół i podpiekamy je delikatnie w temperaturze 200°C do momentu, kiedy się zarumienią. Jogurt mieszamy z pieprzem, czosnkiem i posiekany rozmarynem, po czym smarujemy nim bułki. Na tak przygotowane pieczywo kładziemy grillowaną na patelni po mięsie cebulę, burgera, sałatę i przykrywamy drugą połówką bułki.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)