

Bułki do hamburgerów z sezamem



CYNOWA_BEATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	400 gram
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
sól	1 łyżeczka
masło	4 łyżki
sezam	2 łyżeczki
mleko ciepłe	300 ml
drożdże	1 łyżeczka
cukier brązowy	2 łyżki
miód gryczany	1 łyżeczka
drożdże suche	5 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na 6 szt około 12 cm Ø.:

W misce ugniatamy przesianą mąkę z masłem, do uzyskania konsystencji bułki tartej. Dodajemy sól i sezam.

W rondelku zagrzewamy mleko tak by było ciepłe, wyłączamy gaz. Dodajemy oba rodzaje drożdży, miód, cukier i 4 łyżki mąki. Dokładnie mieszamy i zostawiamy na 15 minut by zaczyn popracował.

Do mąki wbijamy jedno całe jajko, dodajemy zaczyn drożdżowy i wyrabiamy na gładkie lepkie ciasto. Zostawiamy pod lnianą ściereczką w ciepłym miejscu by podwoiło swoją objętość, na około 45 minut. Po tym czasie ponownie wyrabiamy i zostawiamy jeszcze na 15 minut.

Ugniatamy ciasto i dzielimy na 6 części, z których formujemy spłaszczone krążki, układamy je na blasze z papierem do pieczenia (w odstępach ponieważ jeszcze urosną). Na dno piekarnika wstawiamy głęboką blachę lub naczynie żaroodporne z 3 cm wody. Włączamy piekarnik by nagrzał się do 180 C. W tym czasie bułeczki powinny lekko wyrosnąć. Przed włożeniem do piekarnika smarujemy je roztrzepanym żółtkiem i posypujemy sezamem. Pieczemy na ustawieniu góra-dół przez około 25 minut aż się zarumienią. Przy otwieraniu piekarnika uważajcie na parę wodną, dzięki niej bułeczki będą delikatniejsze, jeśli woda za szybko wyparuje możemy jej dolać.

Po tym czasie wyłączamy piekarnik i po dłuższej chwili wyjmujemy bułeczki do przestygnięcia, przecinamy na 2 lub 3 części i faszerujemy ulubionymi dodatkami do hamburgerów .

Moją ulubioną wersją są MINI BURGERY w foremkach do muffinów Z nietypowymi dodatkami:

- Awokado
- Słodki ziemniak
- Ogórek kiszony
- cebulka
- Sałata rzymska
- Pasta harissa
- musztarda
- majonez
- tłusty ser np mozzarella
- mielona wołowina może być udziec