

Burgery



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Do przygotowania 6 bułek

drożdże suche	6 g
masło	60 g
cukier	4 łyżeczki
mleko	140 ml
woda	100 ml
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
mąka pszenna	400 g
jajko	1 szt.
jajko	
sezam	1 łyżka

Do przygotowania 2 burgerów potrzebujemy:

bułka	2 szt.
wołowina	250 g
woda	15 ml
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny Prymat w młynku	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

Dodatki

majonez	2 łyżki
---------	---------

domowy ketchup	2 łyżki
cebula czerwona	1/3 szt.
pomidor	2 plasterki
ogórek kiszony	1 szt.
sałata	2 liście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułki:

Do głębokiej miski włóż suszone drożdże, cukier, roztopione masło, mleko wodę i szczyptę soli. Całość dokładnie wymieszaj aż drożdże i cukier się rozpuszczą. Następnie dodaj mąkę i wbij 1 jajko. Wszystko dobrze zagnieć przez około 10 minut. Ciasto nie powinno się lepić do rąk ani do stolnicy.

Jeżeli jest inaczej dodaj trochę mąki. Wyrobite ciasto podziel na 6 równych części i uformuj z nich kuleczki. Przykryj suchą ściereczką i odstaw na około 30 minut w ciepłe miejsce. Kiedy ciasto wyrośnie posmaruj bułeczki jajkiem i posyp sezamem. Piecz przez 10 minut w piekarniku rozgrzanym do 240 stopni. Po upieczeniu wyciągnij bułki do koszyczka i poczekaj aż ostygną.

Burgery:

Do zmielonej wołowiny dodaj 15 ml wody, szczyptę ostrej papryki i świeżo zmielony pieprz. Całość dokładnie wymieszaj i uformuj 2 burgery tej samej wielkości. Mięso smaż na rozgrzanej patelni przez około 2 minuty z każdej strony. Kiedy burgery są już gotowe dopraw je solą morską i odstaw na 2 minuty żeby odpoczęły. W międzyczasie przygotuj całą resztę. Jeżeli zrobiłeś bułki dużo wcześniej przekrój je na pół i podgrzej w piekarniku. Na ciepłe bułeczki nałóż majonez, domowy ketchup i twoje ulubione dodatki. Ja użyję czerwonej cebuli, pomidorka, sałaty i ogórków kiszonych. Na samą górę ułóż usmażonego burgera i gotowe.

Przepis przygotował dla Was Piotr Ogiński z Kocham gotować!