

Bułki do burgerów



Składniki

20 g - drożdże
3 łyżka - cukier
100 g - mąka pszenna 750
100 ml - mleko
100 ml - śmietana 18%
3 szt. - żółtko
85 g - masło
250 g - mąka pszenna 550
100 g - mąka pszenna
pełnoziarnista
1 szczypta - sól
3 łyżka - sezam

Opis wykonania

Bułki do burgerów

Zaczyn: drożdże, cukier, mleko, mąka typ 750 Składniki na zaczyn wymieszaj w misce i odstaw na około 40 - 60 minut. Po tym czasie wymieszaj w misie miksera śmietanę z żółtkami, dodaj mąkę, masło, sól oraz zaczyn i wyrabiam ciasto hakiem do wyrobu pieczywa i ciast drożdżowych. Wyrabiaj ciasto aż będzie odchodzić od ręki/ześlizgnie się z haka robota. Ciasto przełóż do miski wysmarowanej oliwą i przykryj folią spożywczą. Odstaw w temperaturze pokojowej na około 2 - 3 godziny aż ciasto podwoi swoją objętość. Zazwyczaj skracam ten czas ustawiając miskę obok kominka :) Gdy ciasto wyrośnie wyłóż na oprószonej stolnicę/blat i lekko zagnieć. Podziel na 8 równych kawałków i formuj bułeczki o wadze około 100 g. Uformuj bułeczki i spłaszcz. Ułóż na obsypanej mąką blasze do pieczenia. Najlepiej dwa rzędy po 3 bułki i 2 bułki po środku. Odstaw do "garowania" na około 30 - 40 minut. Piekarnik rozgrzej do tem. 220 stopni C i zaparuj. Bułki przed wstawieniem do piekarnika spłaszcz jeszcze raz delikatnie i posmaruj roztrzepanym białkiem i posyp sezamem. Wstaw do piekarnika i piecz około 12 - 15 minut, aż bułki uzyskają odpowiednie zarumienienie.