HAMBURGERZSEMLE

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 330g**
- **Friss élesztő: 16g, vagy szárított élesztő: 5g**
- **Só: 6g**
- **Cukor: 33g**
- **Vaj/Margarin: 36g**
- **Tojás: 1db**
- **Joghurt: 2 ek.**
- **Tej: 80ml**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztás a vaj/margarin utólagos hozzáadagolásával
2. Tésztaérés: 35 perc
3. Tészta osztása, mérése: 5x120g
4. Tészták felgöbölyítése
5. Felvert tojással való átkenés
6. Kelesztés: 45-60 perc
7. Tojással ismételt átkenés, díszítés szezámmaggal
8. Sütés: 230C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell berakni, majd a sütési hőmérsékletet egyből 200C°-ra csillapítani és így sütni 14-18 percig
9. Hamburgerek elkészítése ízlés szerint

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!