

Ciasto "ala" cheesburger



Autor: **agahec19**

Przepisów: **3** Ocena: **46**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 0,5 mąki pszennej
- 250 ml ciepłej wody
- 25g świeżych drożdży
- 1 jajko (2 jajka w przypadku klasy S lub m)
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżeczki soli
- 4 łyżki oleju
- to był przepis na ciasto a teraz dodam składniki na farsz:
- 0,5 kg mięska mielonego
- 1 puszka kukurydzy
- 1 cebula
- olej do smażenia (można zastąpić oliwą z oliwek)
- 200g pomidorków koktajlowych
- 4 łyżki musztardy
- 4 łyżki ketchupu
- 30 dkg sera żółtego
- Dodatkowo:
- 1 jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wlewamy ciepłą wodę. Wkruszamy drożdże i mieszamy. Do rozpuszczonych drożdży dodajemy przesianą mąkę, sól, cukier, jajko oraz olej. Całość wyrabiamy do uzyskania miękkiego, elastycznego ciasta. Ciasto przekładamy do miski, przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odkładamy w ciepłe miejsce na około 1 godzinę do wyrośnięcia



- 2 W czasie gdy ciasto rośnie przygotowujemy farsz mięsny. Mięso podsmażamy na niewielkiej ilości oleju, do momentu, aż straci surowy kolor. Następnie do mięsa dodajemy drobno pokrojoną cebulkę oraz czosnek i podsmażamy jeszcze przez chwilę. Farsz mięsny przyprawiamy do smaku solą oraz pieprzem, a następnie przekładamy do miseczki i studzimy .



- 3 Dno tortownicy o średnicę 24 centymetry wykładamy papierem do pieczenia, a boki smarujemy tłuszczem. Większą część ciasta rozwałkowujemy i wykładamy nim dno oraz boki tortownicy.
Na ciasto wykładamy usmażone i ostudzone mięso, które następnie z wierzchu smarujemy musztardą.
Na mięso wykładamy połowę startego żółtego sera. Na ser pokrojone w plasterki ogórki oraz połówki pomidorków koktajlowych oraz kukurydzę .
Na wierzchu wykładamy resztę startego żółtego sera i polewamy ketchupem Drugą, mniejszą część ciasta rozwałkowujemy na kształt koła i wykładamy na wierzch ciasta. Brzegi łączymy ze sobą. Wierzch ciasta smarujemy roztrzepanym jajkiem.
Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 30 minut



Twoje notatki do przepisu: