

# Domowy hamburger



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2189** Ocena: **48571**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Bułki:
- 250 ml letniego mleka
- 10 g cukru
- 50 g rozpuszczonego masła
- 1/2 łyżeczki soli
- 4 g suszonych drożdży
- 1 jajko
- 2 i 1/2 szklanki mąki
- Dodatkowo:
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka
- sezam
- Kotlety:
- 1 kg wołowiny na tatar
- 3 łyżki musztardy dijon
- sól, pieprz
- Dodatkowo:
- Sałata
- 2 czerwone cebule
- 2 pomidory
- 4 ogórki konserwowe
- sos majonezowo-chrzanowy
- ketchup

## Sposób przygotowania:

1

Mąkę mieszamy z suchymi drożdżami, dodajemy pozostałe składniki (bez masła) i dokładnie wyrabiamy.

Kiedy wszystkie składniki będą ze sobą połączone, wlewamy letnie masło i wyrabiamy do momentu kiedy „wchłonie” się w nie.

Ciasto przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką, odstawiamy na 90 min w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Ciasto dzielimy na osiem części, formujemy kulki.

Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, układamy na niej bułki (spłaszczamy), przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 45 min.

Następnie mleko mieszamy z żółtkiem, smarujemy nim bułki i posypujemy sezamem.

Bułki pieczemy 15 min w temperaturze 200°C ( bez termoobiegu ).

Mięso mieszamy z musztardą, solą oraz pieprzem. Formujemy okrągłe kotlety i grillujemy na patelni.

Bułki rozcinamy, „środki grillujemy.

Spód bułki smarujemy sosem, układamy sałatę, pomidor, czerwoną cebulę, sos, kotlet, czerwoną cebulę, ogórki konserwowe, polewamy pikantnym ketchupem, układamy wierzch bułki. „Spinamy” wykałaczką do szaszłyków.

Twoje notatki do przepisu: