

Hamburger pecivo | Pecivo za hamburger



- 500 g glatkog brašna
- 1 jaje
- 40 g rastopljenog maslaca
- 1 vrećica suhog kvasca
- 25 g mljeka u prahu
- 30 g šećera
- 10 g soli
- 1 MŽ sezama
- 200 do 230 ml mlake vode (ovisno veličini jaja)
- maslac za premazivanje

Napravite kvas od suhog kvasca, 2 MŽ šećera i 1 dl mlake vode, pustite ga da zakipi.

Od prosijanog glatkog brašna, ostatka šećera, soli, mljeka u prahu, rastopljenog maslaca sa jajetom i uzavrelog kvasa zamjesite mekano, elastično tijesto.



Nemate li mljeka u prahu poslužit će i ekvivalentna količina kondenziranog mlijeka.

Tijesto za pecivo za hamburger ostavite pokriveno najlonom dizati na toplom 1 sat.

Dignuto tijesto izvadite i formirajte ga u štrucu, lagano bez mješanja i polegnite na pobrašnjenu plohu. Odrežite 6-10 jednakih komada. Ja radim 6-8 komada, 110-150g komad. Veličina komada tijesta ovisi o veličini kasnijeg hamburgera. Svaki komad tijesta stavite u pobrašnjeni kalup (onaj isti sa kojim ste radili pljeskavice za hamburger) te lagano pritisnite da se popuni.

Ako volite sezam premažite peciva za hamburger sa mlakom vodom i posipajte sezamom.

Tijesto za peciva za hamburgere pustite pokriveno najlonom dizati još 30 minuta. Pripazite da folija ne dodiruje tijesto jer mi se čini da do otežava dizanje tijesta, najbolja je velika plastična vreća za

s...e.

U međuvremenu ugrijte pećnicu na 170° (svjetlija peciva za hamburger) - 200° (tamnija peciva za hamburger). Još vruća peciva za hamburger poslažite na žicu i premažite rastopljenim maslacem.

Žemlje za hamburger pustite da se skroz ohlade, čuvati ih možete sviježe 24 sata u plastičnoj vrećici ili ih prvo zamrznuti pa vakimirati pa ponovno u zamrzivač.

[Op. a] Da se još kratko osvrnem na veličinu peciva za hamburger; netko voli da hamburger bude toliko visok da ga u jednog grizu ne možeš pregristii i da pri tome pola salate, kečapa ili krastavaca ispadne van. Ja volim da mogu zagristi cijeli hamburger bez da curi i ispada na sve strane. Prema tome trebate višlje ili plosnatije pecivo. Na slikama vidite peciva za hamburger istog promjera, ali različite visine. Na ljevoj slici je pecivo od 110g tijesta, a desno od 150g, kako tko voli. **[/Op. a]**

