



Bułki do hamburgerów

Hamburgery w domowej wersji to pyszny fast food, któremu mało kto się oprze. Ale nie każdy robi domowe bułki do hamburgerów, a szkoda! Sama sięgam czasem po rozwiązania na skróty, wybierając w sklepie gotowe bułki o możliwie jak najlepszym składzie. Jednak wolę wszystko zaplanować i bułki do hamburgerów upiec samodzielnie. Jest ich więcej, są przepyszne i robię w takiej wielkości, jak mam ochotę lub potrzebę.

Przepis na bułki do hamburgerów z przepisu poniżej pochodzi od Ani z NieTylkoPasta.pl – Ania w opisie pisze, że kto je przygotuje, do przepisu wróci. I tak jest w moim przypadku ☐

Nie za każdym razem przygotowuję je tak samo. Raz używam drożdży świeżych, innym razem suchych. Czasem wierzch oprószam sezamem, a czasem czarnuszką lub makiem, przez co hamburgerowe przypominają już mniej, ale smaczne i apetyczne są nadal. Zdarzyło mi się użyć drożdży świeżych, ale mrożonych – cukier sprawił, że szybko zaczęły pracować i ciasto udało się jak zawsze.

Te bułeczki są genialne nie tylko do hamburgerów. Świetnie sprawdzają się do kanapek, stąd też czasem piekłam je w niedzielę wieczorem, by dzieci w poniedziałek miały świeże pieczywo do przedszkola. Od czasu niedziel niehandlowych zawsze staram się, by jednak suchych z soboty w poniedziałek nie jadły ☐

PRZEPIS NA BUŁKI DO HAMBURGERÓW

Składniki:

1/2 kg mąki pszennej (*używam do ciasta drożdżowego lub tortowej*)

1 opakowanie suchych drożdży (7-8 g) lub 15 g świeżych

2 łyżeczki cukru

150 ml wody

150 ml mleka

1 łyżeczka soli

2 łyżki masła

1 jajko (*do smarowania*)

ziarna sezamu (*lub czarnuszki, maku*) do posypania

Sposób przygotowania:

Składniki na bułki do hamburgerów powinny mieć temperaturę pokojową.

Masło rozpuść i lekko przestudź. Mleko podgrzej, ale tak, aby było letnie (nie może być za ciepłe).

Jeśli masz drożdże świeże – zasyp je cukrem i rozetrzyj. Zrobią się płynne i powoli zaczną pracować. Do miski przesiej mąkę z solą, wlej mleko, wodę i wymieszaj. Następnie dodaj rozpuszczone drożdże i całość wstępnie wyrabiaj w robocie lub dłonią. Na koniec dodaj rozpuszczone masło i wyrabiaj, aż tłuszcz całkowicie się wchłonie. Powinno być miękkie, niezbyt klejące i odchodzić od rąk.

Przy drożdżach suchych wymieszaj wszystko razem (bez masła). Następnie tak jak wyżej, dodaj tłuszcz i wyrabiaj aż się wchłonie.

Gotowe ciasto odstaw w przykrytej ściereczką misce na około 30-40 minut.

Ciasto możesz podzielić od razu na porcje i formować bułeczki. Czasem tak robię i przygotowuję 6 bułeczek. Można też odrywać porcje na bieżąco i formować bułki. Aby bułeczki pięknie urosły i były puszyste, formuj je składając ciasto kilkakrotnie. Ja sobie kładę na dłoni, składam lekko rozciągając, z każdej strony parę razy do środka. Dzięki temu tworzy się siatka glutenowa i bułeczki rosną w górę, nie rozlewają się na boki. Tak samo postępuje się z bochenkiem chleba czy każdymi innymi bułkami.

Na blaszkę (ja korzystam z piekarnikowych) z papierem do pieczenia układaj łączeniem do dołu, w sporych odstępach. Odstaw całość na około 15-20 minut, by trochę podrosły.

Jajko roztrzep w miseczce. Przy pomocy pędzelka (jak nie masz, poradzisz sobie nawet palcami dłoni – ale delikatnie! Nie uciskaj ciasta) posmaruj bułeczki. Następnie posyp je ziarnami sezamu (lub czym lubisz, możesz też nie posypywać).

Bułki do hamburgerów wstawiaj do nagrzanego piekarnika (190-200 stopni w opcji góra-dół) i piecz około 16-18 minut aż pięknie wyrosną i się zrumienią (ja zawsze kontroluję stopień zrumienienia, czasem potrzeba 20 minut). W czasie pieczenia nie otwieraj piekarnika, a jeśli masz więcej niż jedną blachę, piecz oddzielnie.

Gotowe bułki przełóż na kratkę i tak pozostaw do ostudzenia.



KOLOROWY
PRZEPISOWNIK

