3 Μαΐου 2018

Mini γεμιστά burger με ψωμί μπριός

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Υλικά Συνταγής
1 φλ. γάλα
1/2 φλ. νερό
2 κ.σ. βούτυρο
2 κ.σ. ζάχαρη
2 κ.γ. αλάτι
4 ½ φλ. αλεύρι
1 κύβο ξερή μαγιά 25 γρ. ή 1 φακελάκι ξερή μαγιά
1 αυγό
λίγο σουσάμι ή σπόρους

Για τα burger
700 γραμ. κιμά μοσχαρίσιο
1 μεγάλο κρεμμύδι
2 κ.σ. γούστερ σος
1 κ.σ. μουστάρδα
αλάτι
πιπέρι
1 κομμάτι τυρί τσένταρ

Για το σερβίρισμα

μουστάρδα απαλή
κέτσαπ
φέτες ντομάτας
ψημένα κρεμμύδια
πίκλες
φύλλα μαρουλιού

Εκτέλεση
Για τη μαγιά
Για να ενεργοποιήσουμε τη μαγιά, τη διαλύουμε σε μπολ, πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη και ρίχνουμε λίγο νερό. Ανακατεύουμε να διαλυθεί. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε για 10΄ να ενεργοποιηθεί. Όταν αφρίσει η επιφάνεια είναι έτοιμη και την προσθέτουμε στο αλεύρι.

Για τα Mini γεμιστά burger
Σε μπολ βάζουμε όλα τα υλικά για το burger και τα ζυμώνουμε καλά. Φτιάχνουμε 14 mini burger. Τα γεμίζουμε με 1 κομμάτι τυρί ή με τριμμένο τυρί. Σφραγίζουμε καλά το τυρί μέσα στο burger και τα πατάμε καλά γιατί με το ψήσιμο φουσκώνουν και μαζεύουν. Τα ψήνουμε από 3΄ – 4΄ από κάθε πλευρά, ανάλογα πόσο ζουμερά ή καλοψημένα τα θέλουμε.

Μπορούμε να τα ψήσουμε σε μέτρια φωτιά σε αντίκολλητικό τηγάνι, σε γκριλιέρα, σε τοστιέρα ή στο γκριλ του φούρνου. Ανοίγουμε τα φρυγανισμένα ψωμάκια στη μέση. Αλείφουμε με λίγη κέτσαπ ή μουστάρδα, βάζουμε φύλλα μαρουλιού, λεπτές φέτες ντομάτας, ψημένα κρεμμύδια και γεμιστά ζουμερά burger.

Καλύπτουμε με το ψωμάκι και καρφώνουμε με ξυλάκι. Για τέλεια επιτυχία ζυμώστε τον κιμά, σκεπάστε τον και αφήστε τον στο ψυγείο όσο περισσότερο μπορείτε. Μέχρι μια νύχτα, θα γίνουν φανταστικά.

Για το ψωμί μπριός
Ζεσταίνουμε σε κατσαρόλα το νερό, το γάλα, το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αλάτι. Ανακατεύουμε να λιώσει το βούτυρο. Να γίνουν χλιαρά, όχι να βράζουν. Στους 40 βαθμούς. Κρατάμε 1/2 φλ. αλεύρι χωριστά. Ανακατεύουμε σε μπολ το υπόλοιπο αλεύρι και τη μαγιά.

Χτυπάμε το αβγό και το ρίχνουμε στο αλεύρι. Προσθέτουμε τα υγρά και ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να γίνει ελαστική και εύπλαστη. Ζυμώνουμε με δυνατές κινήσεις για 8΄ – 10΄. Χωρίζουμε σε 12-14 κομμάτια τη ζύμη. Πλάθουμε μικρές μπαλίτσες. Τις ακουμπάμε σε λαμαρίνα λαδωμένη. Ελαφρά πατάμε την επιφάνεια να γίνουν πλακέ.

Σκεπάζουμε κι αφήνουμε να φουσκώνουν για 40΄ σε ζεστό σημείο. Ψεκάζουμε με λίγο νερό και πασπαλίζουμε την επιφάνεια με σουσάμι ή σπόρους.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για περίπου 12΄ μέχρι να ροδίσουν.

Πηγή: argiro.gr