

Domácí housky na hamburgery

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 680 g
- sůl 1 lžička
- mléko 200 ml
- horká voda 200 ml
- droždí 40 g
- cukr 2 lžička
- máslo 2 lžíce
- **na ozdobu**
- sezamová semínka 1 ks
- **na potřetí**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo si rozpustíme. Do mísy rozdrobíme nebo nasypeme droždí a přidáme ostatní suroviny. Chvilku mícháme a jakmile se vše spojí v jednu pevnou masu, můžeme těsto vyjmout a promáčkávat v dlaních. Těsto by se mělo dobře hníst. Pokud by se lepilo, můžeme jej ještě vyválet v mouce, dokud nebude hladké. Poté jej dáme do mísy a necháme pod utěrkou zhruba 1 hodinu kynout na teplém místě. Osobně si mísu s těstem vždy postavím na další mísu, do které naliji vroucí vodu.

Vyjmeme vykynuté těsto, ještě trochu promačkáme a poté rozdělíme na houstičky. Velikost si můžete určit sami. Já těsto použila i na 2 kg hamburger.

Housky naskládáme na plech, který předtím lehce omastíme. Můžeme použít i pečicí papír.

Přikryjeme utěrkou a necháme 45 - 60 minut vykynout.

Vykynuté housky pomažeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme při 200 °C zhruba 15 minut. Upečené hamburgerové housky vyjmeme a necháme vychladnout. Až změknu, můžeme je rozkrojit a plnit.