

Burger bulky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **na ozdobu**
- sezamová semínka 1 ks
- **na potření**
- žloutek 1 ks
- **těsto**
- vejce 3 ks
- cukr krupice 30 g
- vlažné plnotučné mléko 115 g
- máslo 115 g
- hladká mouka 65 g
- polohrubá pšeničná mouka 120 g
- sůl 9 g
- hladká pšeničná mouka 300 g
- instantní kvasnice na pečení 8 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Z ledničky vyndáme 115 g másla, aby pak mělo pokojovou teplotu. Ve velké míse smícháme dohromady 65 g hladké mouky a 6 - 8 g instantních kvasnic, přilijeme 115 g vlažného plnotučného mléka a zaděláme tak kvásek. Mícháme vařečkou, dokud není kvásek krásně rovnoměrně promísěný.

Kvásek zakryjeme utěrkou a dáme ho na půlhodiny do tepla.

Po půlhodině by kvásek měl mít v sobě bublinky, pokud nemá, tak ještě necháme 15 minut. V době, kdy se nám dělá kvásek, dáme do druhé mísy 300 g hladké pšeničné mouky, 120 g polohrubé mouky, 30 g cukru krupice, 9 g soli a promícháme. Do kvásku rozklepneme 3 velká vejce o hmotnosti 40 g a znovu důkladně mícháme vařečkou, dokud není směs pěkně hladká.

Nyní přimícháváme postupně sypké ingredience z druhé mísy. Ke konci jde míchání ztuhá, ale nedejte se odradit a míchejte dál. Až se hmota spojí a bude jednolitá, necháme ji 5 minut odpočinout. Postupně zapracováváme ve čtyřech dávkách 115 g másla pokojové teploty. Těsto hněteme vařečkou. Je to piplačka a jde to pomalu, než se máslo spojí s těstem. A až se tak stane, mícháme ještě 10 minut, aby bylo těsto pěkně nadýchané.

Potom těsto na burger bulky přendáme na pomoučněný vál a zpracováváme rukama, dokud není povrch hladký a těsto lehké, vláčné a nelepí. Těsto vložíme zpět do mísy vytřené olejem a zakryjeme utěrkou. Necháme vykynout, dokud se těsto nezdvójnasobí.

Na vále vykynuté těsto rozdělíme rovnoměrně na bochánky a znovu je rukou vypracujeme do kuličky. Do středu uděláme palcem důlek - jako bychom chtěli palec zabalit do těsta. Vzduchovou bublinu zaděláme a vytvarujeme kuličky, které naskládáme na papírem vyloženým plech, tak aby měly mezi sebou 5 cm mezeru. Burger bulky znovu zakryjeme utěrkou a necháme hodinu kynout.

Mezitím rozklepneme vejce a oddělíme bílek od žloutku. Žloutek pak rozšleháme vidličkou. Po 50 minutách kynutí potřeme bochánky žloutkem a posypeme sezamovým semínkem. Zapneme troubu a necháme ji rozehrát na 250 °C.

Po deseti minutách vložíme plech a pečeme 15 minut, dokud nejsou bulky krásně zlaté. Hned po vytáhnutí z trouby překryjeme plech utěrkou a postříkáme ji vodou, aby byla utěrka hodně vlhká. Bulky pak budou vláčné ještě víc.

Burger bulky po vychladnutí můžeme rozkrojit, předežhřát na grilu a dále servírovat s masem a zeleninou.