Burger bałkański

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min + 2x30 min
Liczba porcji: 6
Czas pieczenia: 20 min
Czas smażenia: 15 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 100 g sera wędzonego pokroić na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać ser – 12 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otworzyć ser, wyjąć nóż, ser przesypać do miseczki.

Krok 3 - Naczynie nr 1 oczyścić.

Krok 4 - Przygotować bułki: do naczynia miksującego nr. 1 założyć nóż. Wlać 180 g mleka, dodać 15 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do mleka z drożdżami dodać 400 g mąki pszennej, 2 łyżeczki drobnego cukru, 1 jajko, 40 g miękkiego masła pokrojonego na kawałki, 1,5 łyżeczki drobnej soli. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4.

Krok 6 - Wyrabiać ponownie – program wyrabianie ciasta 3 minuty, obroty 2.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, dzbanek przykryć ściereczką, ciasto pozostawić do wyrastania na ok. 30 minut. Nóż umyć.

Krok 8 - Zdjąć ściereczkę, wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę lub blat, chwilę ugniatać. Z ciasta uformować wałek, podzielić ciasto na 6 jednakowych części. Z każdej porcji ciasta formować okrągłe bułki, układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Uformowane bułki pozostawić do wyrastania w ciepłym miejscu na ok. 30 minut.

Krok 9 - W miseczce wymieszać widelcem 1 żółtko i 2 łyżki mleka. Wyrośnięte bułki lekko spłaszczyć, starannie posmarować je masą jajowo – mleczną (najlepiej za pomocą pędzelka). Każdą bułkę posypać nasionami sezamu. Bułki wstawić do piekarnika nagrzanego do 180˚C, piec ok. 20 minut. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika, ostudzić.

Krok 10 - Przygotować burgery: 80 g boczku wędzonego bez skóry pokroić w kostkę ok. 0,5 cm x 0,5 cm. 120 g czerwonej cebuli i 2 duże ząbki czosnku obrać, cebulę przekroić na mniejsze części. Papryczkę chilli (ok. 15 g) oczyścić z nasion, pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 11 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć nóż, dodać ok. 15 g papryczki chilli. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę – posiekać – czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać papryczkę ze ścian naczynia. Do dzbanka włożyć pokrojoną cebulę i 2 duże ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, łopatką zgarnąć cebulę na dno naczynia. Dodać 400 g mięsa mielonego wołowego, 300 g mięsa mielonego wieprzowego, 80 g pokrojonego w kostkę boczku wędzonego i 100 g posiekanego sera wędzonego. Dodać 2 łyżeczki drobnej soli, 1 łyżeczkę pieprzu mielonego i 0,5 łyżeczki oregano suszonego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać masę – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 14 - Otworzyć pokrywę, spróbować masę, ewentualnie doprawić solą i pieprzem. Masę mięsną wyjąć do miski, za pomocą dłoni zwilżonych wodą podzielić mięso na 6 jednakowych części. Uformować dość duże kotlety (burgery) grubości ok. 1-1,5 cm następnie smażyć je z obydwu stron na dość mocno rozgrzanym oleju.

Krok 15 - Bułki rozciąć na pół, na dolnej części układać dodatki, sosy i burgery, przykryć wierzchem bułek.