

Házi hamburger buci

Ez nem az a "klasszik" édes hamburger buci, amit az én gyerekkoromban csalamádéval valamiféle hamburgerhússal, mustárral adtak (persze, ezt akkor nagyon szerettük :-)), hanem egy modernebb egészségesebb változat.

Adag 4-5 főre	Előkészítés 10 perc	KELESZTÉS 2 óra + 40 perc	SÜTÉS 20 perc
SÜTŐ Alsó-felső sütés középső rács		SÜTÉSI FOK 210°C	

HOZZÁVALÓK:

- 250 ml tej
- 350 g búzafinomliszt
- 150 g teljes kiőrlésű búzaliszt
- 1 csomag szárított élesztő
- 1 kávéskanál nádcukor
- 2 kávéskanál só
- 60 g szobahőmérsékletű vaj
- 150 g natúr joghurt
- Szezámag a tetejére

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy dagasztótálban keverjük össze a fehér lisztet, a teljes kiőrlésű lisztet, az élesztőt, a nádcukrot, a sót, a vajat, a joghurtot és a tejet. Dagasszuk addig, míg ruganyos és hólyagos lesz a tészta.
2. Szobahőmérsékleten lefedve kelesszük 2 órán keresztül.
3. Formázzunk belőle buciat (6 db nagy buci lesz belőle) és tegyük egy sütőpapírral bélelt tepsibe. Majd kelesszük még további 40 percig.
4. Amikor a tészta újra megkelt, melegítsük elő a sütőt 210 °C-ra.
5. A buci tetejét szúrjuk meg szezámaggal, tegyük a sütőbe és süssük aranybarnára.

Tipp:

- A buci hamburgeren kívül akár különféle feltétekkel tökéletes vacsoraként is szolgálhatnak.
- A gyerekeknek suliba tízóraira szendvicsként is kiváló.