

Juneći burgeri



 Simple

S početkom jeseni okrećemo se uvijek comfort food-u i nadoknađujemo sve one izgubljene kalorije tokom ljeta. A burgeri su uvijek dobar izbor za gricnuti, zna to i naša blogerica Ena, poznatija kao [Slavonka](#), koja je za vas kreirala ovaj slasni recept.





Prvo pripremite peciva. U toplu vodu dodajte šećer i kvasac, ostavite da se zapjeni. U posudu za miksiranje dodajte brašno, sol, maslac i jaje. Miksajte na srednjoj brzini pa dodajte postepeno tekućinu -kvasac. Mijesite sve dok vam se tijesto ne krene odvajati od posude – 3 minute otprilike. Tijesto je mekše. Pokrijte ga i pustite na toplom da se diže 1h ili dok se ne udvostruči.

Kada se udvostručilo, prebacite ga na nagradnu površinu, podijeliti na osam jednakih peciva. Pecivo oblikujte rolajući ga s dlanom po lagano pobrašnjenoj dasci. Peciva slažite na papir za pečenje , pokrijte krpom i pustite 30 minuta da se dižu na toplom. Nakon dizanja, premažite ih jajetom, pospite gore sto želite i pecite ih 15-20 minuta na 220 stupnjeva.

Na tavi zagrijte ulje, a na ulju pecite burgere po tri minute sa svake strane. Ako volite jače pečeno, pecite ih 4-5 minuta sa svake strane. Kada je burger već skoro pečen, dodajte gore listić sira kako bi se otopio, a onda nastavite slagati vaš savršeni burger sa željenim dodacima. Ako peciva radite dan prije, predlažem da ih prerežete i kratko tostirate na tavi s malo maslaca.



