



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEVE BOMBETKE ZA BURGER

Krompirjeve bombetke za burger so odlične, saj lepo držijo vsak nadev za burger. So mehke, slastne in enostavne za pripravo.

ZA	12	BOMBETK
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT (+VZHAJANJE)

PIRE ZA BOMBETKE

2 krompirja (150g)

40 ml mleka

BOMBETKE

120 g pire krompirja

500 g Manitoba moka ali gladke bele moka tip 500

30 g sladkorja

10 g soli

7 g suhega kvasa ali 14g svežega kvasa

120 ml vode

120 ml mleka

1 rumenjaki

60 g masla sobne temperature

1 razžvrkljano jajce, za premaz

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kuhinjski nož

lonc

cedilo

skleda

kuhinjski robot ali električni mešalnik

dva večja pekača

KROMPIRJEV PIRE

Krompir olupimo, narežemo na kocke in damo v lonec. Nalijemo vodo, da prekriva krompir in postavimo na zmeren ogenj. Ko zavre, kuhamo 20 minut, oziroma do mehkega. Odcedimo in postavimo na stran, da izpari, za približno 5 minut. Še toplega pretlačimo čez cedilo ali s stiskalcem za krompir, dodamo hladno mleko in premešamo v gladek pire. Postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo.

KROMPIRJEVE BOMBETKE

V skledo kuhinjskega robota stresemo ohlajen pire krompir, moko, sladkor, sol, kvas, mlačno vodo in mlačno mleko. Pričnemo z gnetenjem na srednji hitrosti. Gnetemo 6 - 8 minut, da nastane enotna zmes. Poljubno uporabimo tudi električni mešalnik z nastavki za testo. Dodamo rumenjaki in maslo. Gnetemo še 5 minut. Skledo pokrijemo s krpo ali živilsko folijo, postavimo na stran in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi 60 - 90 minut, oziroma tako dolgo, da se zmes podvoji.

BOMBETKE OBLIKUJEMO

Testo položimo na rahlo pomokano površino. Z ostrim nožem testo razdelimo na 12 enakih delov. Vsak naj tehtaja približno 80g. Vsak del testa med dlanmi, z rahlimi krožnimi gibi oblikujemo v gladko, sijočo bombetko. Bombetko položimo na dva večja pekača, obložen s papirjem za peko. Pazimo, da je med bombetkami dovolj prostora, saj bodo vzhajale. Pokrijemo s prozorno kuhinjsko folijo. Pustimo vzhajati 45 - 60 minut na sobni temperaturi, oziroma, dokler se masa ne podvoji. Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 190°C, oziroma 175°C (ventilatorsko).

PEČENJE BOMBETK

Odstranimo kuhinjsko folijo in burger bombetke premažemo z razžvrkljanim jajcem. V pečici ustvarimo paro. To lahko naredimo na dva načina. V vročo pečico lahko poškropimo nekaj vode, lahko pa na dno pečice postavimo ognjevarno posodo z mrzlo vodo. Pekač z bombetkami postavimo na srednjo rešetko. Pečemo 18 - 20 minut pri 190°C, oziroma 175°C (ventilatorsko), da postanejo bombetke lepe zlato rjave barve. Ko so bombetke pečene, jih vzamemo iz pečice in prestavimo na rešetko, kjer se naj ohladijo.