



JERNEJ KITCHEN

BURGER BOMBETKE S SEZAMOM

Burger Bombetke s sezamom so naravnost odlične. Mehka in bogata notranjost ter slastna zlata zunanost. Bombetke za vse vrste burgerjev.

ZA	8	BOMBETK
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEKA:	25	MINUT
VZHAJANJE:	110	MINUT
ČAS SKUPAJ:	150	MINUT

TESTO ZA BOMBETKE

7 g suhega kvasa ali 14g svežega kvasa

40 g sladkorja

240 ml mleka

75 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

450 g gladke bele moke, tip 500

9 g soli

POSIP

1 jajce (za premaz)

sezam

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

velika skleda za testo

kozica

kuhinjska tehtnica

lesena kühalnica

folija za živila

papir za peko

pekač

manjša skleda

kuhinjski čopič

ogjenjevarna posoda

KVAS

V skledi premešamo mlačno mleko, 50 ml mlačne vode, kvas in sladkor. Postavimo na stran in pustimo, da začne kvas reagirati, približno 10 minut.

NASVET

Voda in mleko ne smeta biti vroča, saj lahko uničita kvas, najboljšje je, da je temperatura vode in mleka okoli 35°C.

ZGNETEMO V TESTO

V večji skledi (ali v skledi kuhinjskega robota) premešamo gladko belo moko in sol. Dodamo kvasno mešanico in s kuhinjsko lopatico dobro premešamo. Dobro zgnetemo. V kolikor gnetemo z rokami, gnetemo približno 5 minut, sicer pa 2 - 3 minute v kuhinjskem robotu. Dodamo zmehčane manjše kocke masla in jih dobro vgnemo v testo, tako da ni več vidnih sledov masla. Z rokami gnetemo 5 minut, v kuhinjskem robotu pa 3 - 4 minute.

PRVO VZHAIJANJE

Skledo v kateri je testo pokrijemo s kuhinjsko krpo. Testo za bombetke pustimo vzhajati 60 minut na sobni temperaturi, oziroma dokler se zmes ne podvoji.

DRUGO VZHAIJANJE

Testo pomokamo in položimo na rahlo pomokano površino. Z ostrim nožem testo razdelimo na 8 enakih delov. Vsak del testa med dlanmi, z rahlimi krožnimi gibi oblikujemo v gladko, sijočo bombetko. Bombetko položimo na večji pekač, obložen s papirjem za peko. Pazimo, da je med bombetkami dovolj prostora, saj bodo vzhajale. Ko oblikujemo vse bombetke, jih

nežno premažemo z razžvrkljanim jajcem in pokrijemo s prozorno kuhinjsko folijo. Pustimo vzhajati 50 minut na sobni temperaturi, oziroma, dokler se masa ne podvoji. Pečico segrejemo na 200°C.

PEČENJE

Odstranimo kuhinjsko folijo in burger bombetke še enkrat premažemo z razžvrkljanim jajcem. Posujemo s sezamom. 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 15 minut pri 190°C, nato odstavimo ognjevarno posodo z vodo ter pečemo še približno 10 minut, oziroma tako dolgo, da postanejo bombetke lepe zlato rjave barve. Ko so bombetke pečene, jih vzamemo iz pečice in prestavimo na rešetko, kjer se naj ohladijo.

SHRANJEVANJE

Bombetke lahko uporabimo takoj. Lahko pa jih tudi shranimo v vrečko za zamrzovanje ter jih shranimo v zamrzovalniku do 3 mesece.