



Bulky na hamburger

Ingredience

Na kvásek:

vlažné mléko: **125 ml**

cukr moučka: **20 g**

čerstvé droždí: **20 g**

Těsto na 6 bulek:

hladká mouka: **250 g**

slunečnicový olej: **80 ml**

žloutek: **1 ks**

vejce: **1 ks**

cibule: **1 ks**

sůl

sezam

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Ve větší míse smícháme vlažné mléko s moučkovým cukrem. Přidáme rozdrobené droždí a vložíme mísu přikrytou utěrkou do trouby rozehřáté na 50 °C. Necháme vzejít kvásek. Na pánvi si orestujeme na troše oleje nadrobno nakrájenou cibulku. Mouku prosejeme, smícháme se žloutkem, vejcem a olejem....

Bulky na hamburger - recept

Ve větší míse smícháme vlažné mléko s moučkovým cukrem. Přidáme rozdrobené droždí a vložíme mísu přikrytou utěrkou do trouby rozehřáté na 50 °C. Necháme vzejít kvásek. Na pánvi si orestujeme na troše oleje nadrobno nakrájenou cibulku.

Mouku prosejeme, smícháme se žloutkem, vejcem a olejem. Přidáme restovanou cibulku, sůl a kvásek. Vypracujeme hladké těsto, které necháme **1 hodinu kynout v troubě na 50 °C**.

Poté těsto znovu propracujeme a rozdělíme jej na šest stejně velkých kousků, ze kterých tvarujeme bulky. Položíme je na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamem. Necháme ještě chvilku nakynout a poté **bulky na hamburger** pečeme asi 15 minut v troubě vyhřáté na 200 °C.

Hotové **bulky na hamburger** by měly mít zlatavou barvu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí