

Black burger

Pripravte sa na hokej a prekvapte doma takýmito štavnatými čiernymi pukmi ☐☐

Množstvo 15 ks

Zoznam surovín na kvások:

Pšeničná múka hladká 00 Extra 140 g

Voda 140 g

Droždie Vivo 14 g

Zoznam surovín na cesto:

Pšeničná múka hladká 00 Extra 320 g

Kvások 294 g

Voda 110 g

Margarín alebo maslo 50 g

Cukor 30 g

Vajce 20 g (1 ks)

Sépiové farbivo 15 g

Sol' 10 g

Zoznam surovín na dohotovenie:

Vajce 20 g (1 ks)

Sezamové semiačka 20 g

Postup prípravy:

Z múky, vody a droždia si spravíme kvások a necháme ho v teple vykysnúť (cca 1 hod). Potom k nemu pridáme zvyšné suroviny a zamiesime cesto. Cesto musí byť hladké, dobre vymiesené. Necháme ho trochu odpočinúť cca 5-10 min, a potom z neho navážime klonky o hmotnosti 56 g. Klonky spracujeme do žemličky a takto necháme odpočinúť cca 10 min. Potom žemličky roztlačíme do placky s priemerom cca 6-7 cm, uložíme ich na plech, potrieme vajíčkom, posypeme sezamom a dáme kysnúť na teplé miesto. Ideálne podmienky kysnutia sú 30°C a vlhkosť 75%, vtedy je doba kysnutia 90min. Po nakysnutí pečieme pri 190°C cca 17 min.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

