

Hamburger de Casă – Rețetă de HamBurger – Chifle pentru Hamburger



Per ansamblu, acest hamburger de casă acompaniat de cartofi la cuptor a ieșit extraordinar, iar chifla a fost cu adevărat perfectă. În acest video veți vedea și veți afla cum se realizează chifla ideală pentru un burger de casă.

Burger de casă



Vă prezint aici **cea mai bună rețetă de hamburger**, realizat cu **chifle de hamburger** făcute în **casă**. Adică rețeta completă pentru o chiflă de burger desăvârșită. Toți au fost în extaz, iar mezinul familiei era atât de încântat, încât aproape că punea roți la burger

Pentru Burger:

- 1 kg carne vită (antricot și vrăbioară)
- 100 gr unt (pentru prăjit)
- sare și piper după gust

Pentru Chifle:

- 450 gr făină de grâu 000
- 9 gr sare

- 30 gr zahăr
- 30 gr lapte praf
- 220 ml apă caldă
- 50 gr unt topit + 25 gr pentru prăjit pâinicile
- 1 ou întreg
- 14 gr drojdie

Pentru cartofii prăjiți:

- 1 kg cartofi tăiați wedges
- 2-3 linguri ulei de măsline
- 1 lingură de oțet
- 1 linguriță de sare
- 1 crenguță de rozmarin

Pentru montaj:

- salată verde
- ceapă roșie sau galbenă
- maioneză simplă sau cu usturoi
- ketchup
- felii de brânză feliată

Pentru Carnea de Burger:

1. Curăță antricotul și vrăbioara de țesuturile cartilaginoase și de pielețe.
 2. Feliază carnea și apoi toacă-o mărunt.
 3. Asezonează carnea cu sare și piper după gust.
 4. Adaugă 2 linguri de apă peste carnea tocată pentru suculență.
 5. Formează biluțe de carne pentru burgeri de dimensiuni diferite, în funcție de preferințele fiecărui membru al familiei.
- 
6. Acoperă carnea cu folie și las-o la odihnă pentru jumătate de oră.

Pentru Chifle:

1. Topește 50 de grame de unt.
2. Cântărește 450 de grame de făină și aerează-o.
3. Adaugă 14 grame de drojdie uscată, 30 de grame de zahăr, 30 de grame de lapte praf și 90 grame de sare. Amestecă bine.
4. Adaugă ingredientele umede: 50 de grame de unt topit și un ou întreg.

5. Adaugă treptat 220 de ml de apă caldă de la robinet.
6. Frământă aluatul timp de 15 minute până devine omogen și elastic.
7. Formează o bilă de aluat, unge-o cu ulei de măsline, acoper-o și las-o să crească cel puțin 30 de minute sau până își dublează volumul.
8. Portionează aluatul în biluțe de mărime corespunzătoare pentru fiecare persoană.
9. Lasă-le să crească din nou în tavă după ce le-ai uns cu ulei pe deasupra.
10. După o creștere suplimentară, unge biluțele cu gălbenuș de ou, lasă-le să se usuce, apoi unge-le din nou cu albuș de ou.

11. Presară susan deasupra.
12. Coace în cuptor preîncălzit la 220 de grade pentru 20-25 de minute.

Pentru Cartofi la Cuptor:

1. Fierbe cartofii cu puțin oțet și o lingură de sare timp de 7 minute.

2. Scoate-i și pune-i într-o tavă să se răcească, apoi transferă-i într-un bol.
3. Asezonează cartofii cu 2 linguri de ulei de măsline, piper proaspăt măcinat, rozmarin proaspăt tocat și sare de mare.

4. Coace cartofii la 200-220 de grade până se formează o crustă.

Pentru a prăjit Carnea:

1. Topește 100 de grame de unt într-o tigaie.
2. Asezonează burgerii pe ambele părți cu sare și piper.
3. Prăjește burgerii întorcându-i o dată la 30 de secunde timp de 6-7 minute.



4. Adaugă brânza peste burgeri spre sfârșitul timpului de prăjire.
5. Lasă burgerii să se odihnească după prăjire.

Finalizare și Servire:

1. Taie chiflele și prăjește-le ușor în tigaie cu puțin unt.



2. Montează burgerii cu chiflele prăjite, carnea de burger și cartofii.

