



МИНИ-БУРГЕРЫ С NUTELLA®

ПИЦЦА / СЭНДВИЧИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ | ЛЕТО



На 10 порций
150 г Nutella®

Ингредиенты для сэндвичей:

- 150 г хлебопекарной муки
- 50 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 2 яичных желтка
- 7 г мёда акации
- 4,3 г сахара
- 50 г молока
- 14 г воды

- 4 г пивных дрожжей
- 3 г соли
- 1 яйцо для глазирования, семена кунжута для украшения

МОЛОЧНЫЕ КВАДРАТИКИ

- 50 г молока
- 50 г сливок
- 16 г сахарной пудры
- щепотка соли
- 1/2 стручка ванили
- 1,2 г агар-агара

Способ приготовления:

В миске смешайте муку и сахар. В высокой посуде смешайте молоко, воду, яичные желтки, дрожжи и мёд.

Постепенно влейте содержимое высокой посуды в миску с мукой и сахаром, взбейте до получения гладкого однородного теста без комочков. Добавьте масло, затем соль.

Оставьте подниматься на 1 час при комнатной температуре, затем разделите тесто на кусочки по 25 г каждый и скатайте в шарики. Снова оставьте тесто подходить, пока объём не увеличится вдвое.

Кистью смажьте поверхность шариков взбитым яйцом и посыпьте семенами кунжута. Выпекайте при температуре 175°C в течение 13-15 минут.

Способ приготовления:

Вскипятите молоко с добавлением ванили и сливок, профильтруйте жидкость.

Поместите в миску сахар, агар-агар и соль. Тщательно перемешайте. Медленно и понемногу вмешайте смесь молока и сливок, постоянно взбивая венчиком для предотвращения образования комочков. Перелейте смесь в кастрюлю и доведите до кипения. Кипятите около 1 минуты, непрерывно помешивая.

Вылейте смесь в стальную форму для выпечки (30x12 см) и поместите в холодильник. Нарезьте на квадратики размером 6x6 см.

Разрежьте каждую булочку пополам вдоль, положите на одну половинку молочный квадратик, сверху намажьте 15 г Nutella®. Накройте второй половинкой.