



## Булочки для гамбургеров

Я люблю делать гамбургеры. Если у меня есть время, я сам выпекаю булочки для гамбургеров. На самом деле, это не очень сложно. Тесто я делаю такое же, как и для халы, только чуть менее сладкое. Возьмите в расчёт, что приготовление булочек займёт у вас ещё дополнительное время и начните делать тесто часа три до того, как планировали делать гамбургеры. Можно булочки испечь утром, а днем или вечером сделать сами гамбургеры.



### Ингредиенты

На 8-10 гамбургеров:

**1 кг. обычной муки пополам с цельнозерновой.**  
Можно использовать только обычную или только цельнозерновую (если у вас есть хорошая светлая цельнозерновая мука, а не дешевая из супермаркета, иначе хала не выйдет пышной и мягкой).

**550 мл. воды** (500 мл. если только белая мука)

**1 кубик (25 гр.) свежих дрожжей** - можно заменить 1 ст. л. (11 гр.) сухих дрожжей

**1/3 стакана (80 гр.) сахара**

**1/2 стакана нерафинированного оливкового масла** (можно заменить растительным)

**1 яйцо**

**1 ст. л. мелкой соли**

**Яйцо для смазки и кунжут или мак для обсыпки**

### Процесс приготовления

1. В миксер или в глубокую миску наливаем воду, добавляем сахар и дрожжи и перемешиваем.
2. Насыпаем муку и начинаем замес. Слегка взбиваем яйцо, добавляем к нему масло и перемешиваем. Добавляем в тесто. Продолжаем замес ещё 2-3 минуты.
3. Добавляем соль и замешиваем еще 5 мин до получения гладкого теста. Возможно, тесто будет липнуть. Не добавляйте муку. Дайте постоять тесту 1-2 мин. и рукой, со стенок как-бы "складывая" тесто внутрь, перемешиваем тесто еще пол минуты. Если при этом тесто всё равно липнет, то дайте ему постоять 20 мин. и потом попробуйте "поскладывать". Можно намочить руку водой или взять немного масла на руку, чтобы тесто не так липло к руке.
4. Накрываем тесто пленкой или влажным полотенцем и оставляем на 1.5-2 часа до увеличения объема вдвое. Обминаем "складывая". Накрываем и оставляем еще на 20-30 мин.
5. Вынимаем тесто на легко присыпанную мукой поверхность. Делим на 8-10 частей. Каждая примерно 180-220 гр. Формируем шарики и выкладываем на противень с бумагой для выпечки.
6. Даём подойти еще 20 мин., накрыв полотенцем.
7. Смазываем взбитым яйцом и посыпем кунжутом, можно пополам с черным кунжутом.
8. Выпекаем 30-40 мин. в предварительно нагретой до 180о духовке до румяной коричневой корочки.