

Сегодня мы хотим поделиться способом приготовления бургеров из безбелковой смеси для выпечки МакМастер и концентрата для приготовления котлет “Свердловские”.

Для приготовления булок для бургеров надо замесить тесто из 250 г смеси, 1,7 г дрожжей, 20 г растительного масла, 7 г соли и 20 г сахара и 250 мл воды до однородной массы и выложить в форму для выпекания на предварительно смазанную маслом. В духовку, включенную на минимальную температуру, поместить противень с водой и форму с тестом и оставить подниматься на 45-60 мин. Затем переключить температуру в духовке на 200 °С и выпекать до готовности. Пока пекутся булочки приготовить котлеты. Для этого 120 г концентрата залить 200 мл холодной воды и перемешать до получения однородной массы. Из полученной массы сформовать котлеты и обжарить с двух сторон. Когда булочки остынут, разрезать из пополам и собрать бургеры. Мы собирали так: на нижнюю булку положить лист салата, затем котлету, ломоть помидора и опять лист салата. А сверху верхнюю часть булки. Слои по желанию можно промывать соусом.

