

طرز تهیه نان برگر

مواد لازم :

آرد نان فانتزی: ۵۰۰ گرم

شیر: ۲۸۵ گرم

تخم مرغ: ۱ عدد

شکر: ۱۵ گرم

نمک: ۱۰ گرم

خمیر: ۱۰ گرم

کره: ۳۰ گرم

برای یودین:

۵۰ گرم آرد رسپی

۵۰ گرم آب جوش

با هم ترکیب شود و بزارید سرد بشه و بعد به مواد اولیه دستور اضافه کنید.

آماده سازی خمیر برگر:

شیر و تخم مرغ با هم ترکیب، مواد خشک با هم مخلوط شود سپس بودن سرد، و مایعات بصورت کم کم اضافه بشه تا جایی که خمیر جمع بشه (با توجه به اینکه آردها متفاوتی ممکنه کمتر یا بیشتر از میزان دستور مایعات نیاز باشه).

کره رو اضافه میکنیم و ۱۵ دقیقه ورز میدیم تا خمیر نرم و لطیف و به سطح صافی برسیم (به تست پنجره خوبی برسه).

خمیر را چانه کرده و به مدت ۳۰ دقیقه استراحت اولیه میدیم / سپس خمیر را به تکه‌های ۱۰۰ تا ۱۵۰ گرمی تقسیم میکنیم و هر چانه رو فرم میدیم.

▲ نکته:

برای داشتن یک نان برگر خوشگل و خوش فرم نیازه که حین فرم دادن پوسته‌ی سطح خمیر صدمه نبینه و صاف باشه و کاملاً گرد باشه.

چانه‌های آماده را روی سینی فر که ترجیحاً از کاغذ نسوز برای زیر نان‌ها استفاده شده قرار بدید و به مدت ۷۰ تا ۹۰ دقیقه استراحت بدید تا حجم دو برابری بگیره. من تا ۹۰ دقیقه صبر کردم البته این استراحت به دمای محیط شما بستگی داره.

▲ رومال تخم‌مرغ کامل بزنید.

▲ در فر از قبل داغ در دمای ۱۸۵ درجه به مدت ۱۸ دقیقه بپزید