

Ciasto Cheeseburger

Autor: **Agutek**Przepisów: **36** Ocena: **236**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- 160 ml wody
- 300g mąki
- 25g świeżych drożdży
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżka cukru
- Szczypta soli
- Dodatki:
- 500g mięsa mielonego (u mnie wołowe)
- 1 średniej wielkości cebula
- 4-5 ogórków konserwowych
- Ser cheddar 6-7 plastrów
- Ketchup
- Musztarda
- 1 jajko+ łyżka mleka (do posmarowania)

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Do miski kruszyny drożdże, dodajemy łyżkę cukru i mieszamy do momentu rozpuszczenia. Zalewamy połowa wody i odstawiamy na ok. 10 min. Po tym czasie dodajemy mąkę, resztę wody, szczyptę soli i oliwę. Wszystkie składniki mieszamy i zagniataniu ciasto do momentu aż będzie elastyczne i gładkie. Wyrobite ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na ok. godzinę. Po tym czasie ciasto wyjmujemy z miski i dzielimy na dwie części (jedna trochę mniejsza od drugiej). Formujemy dolną część ciasta na okrągły placek tak by pokrył dno i boki.



- 2 Szykujemy dodatki (najlepiej w czasie gdy ciasto nam odpoczywa:). Mięso podsmażany na patelni, doprawiamy solą, pieprzem i oregano. Cebulę kroimy w kostkę, a ogórki w plasterki. Zaczynamy: na dno układamy mięso, po czym smarujemy je keczupem i musztardą.



- 3 Na keczup i musztardę kładziemy pokrojoną cebulę.



- 4 Następnie na cebuli ładują ogórki:)



5 I na sam koniec wędruje ser.



6 Teraz z drugiego kawałka ciasta tego mniejszego formujemy okrągły brzeg. Przykrywamy całość (nadmiar ciasta odcinamy) i mocno zlepimy po bokach. Smarujemy jajkiem roztrzepanym z łyżką mleka. Pieczemy ok 30-40 min w piekarniku nagrzanym do 200-220 stopni.



7 Mniam :)



8 Aż ślinka leci :D



9 Więcej smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: