

Burger bulky

Začíná pěkné počasí. Období venkovních posezení a stravování. Burger bulky si můžeš lehce koupit. Ale jestli stojíš o kvalitu bez umělých ingrediencí a pravý požitek z tohoto oblíbeného letního pokrmu, pak se pusť do vlastních bulek. Není to nic těžkého, je to levné a hlavně stráááášně dobré ☺ a všechny potěšíš.

Potřebuješ: váhu, prostor na vyválčení těsta, troubu, menší a velkou misku a metličku, čistou utěrku

ingredience na těsto

- Kostičku droždí
- sůl (špetka)
- 2 polévkové lžíce cukru krystal
- 250 ml mléka (větší sklenice)
- 250 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- 65 g změkklého másla

ozdobení před pečením

- 1 vejce
- sezam na posypání (není nutné)

video návod najdeš zde: <https://www.youtube.com/watch?v=ddOLRPtiBY8>

