

Hamburger

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 50 dkg Mester Házi kenyérliszt
- 3 dkg gluténmentes sörélesztőpehely
- 1-2 kk só
- 1 cs porélesztő
- 1,5 dl növényi tejföl
- kb 3,8 dl víz
- 2 ek olaj
- + olaj a kenéshez
- + gluténmentes sörélesztőpehely a szóráshoz

Elkészítés:

A száraz alapanyagokat egy tálba elkeverjük, majd hozzáadjuk a növényi tejfölt, beledolgozzuk, majd hozzáadjuk a vizet és alaposan kidolgozzuk.

Majd az olajat, és addig gyúrjuk, amíg a tál falától el nem válik a tészta.

6 db zsemlet formázunk a tésztából, majd sütőpapíros tepsire tesszük, tetejüket olajjal lekenjük, majd megszórjuk a gluténmentes sörélesztőpehely.

1 órát 50 fokos sütőben kelesztjük, majd 180 fokon kb 40-45 perc alatt megsütjük.