

Szezámagos hamburgerbuci, azaz puffancs - készítette Kobela
Lehel az OnLive© főzőiskolában



Hozzávalók:

48,5 dkg (485 gramm) finomliszt, csipetnyi aszkorbinsav, 0,5 dkg (5 gramm) só (a liszt mennyiségének 1%-a), 2,5 dkg (25 gramm) élesztő (a liszt mennyiségének 5%-a), 4,85 dkg (48,5 gramm) porcukor (a liszt mennyiségének 10%-a), 1,94 -2,42 dl (194 -242 ml) 2,8 vagy 3,5% zsírtartalmú langyos tej (a liszt mennyiségének 40-50% -a, amennyit a liszt felvesz), 5,3 dkg (53 gramm) vaj (a liszt mennyiségének 11%-a), 2 tojássárgája

a tészta formálásához:

finomliszt

a lenéshez:

1 tojás + a tésztába kerülő tojásnak a

fehérjéje + egy kevés tej
a tetejére:
maréknyi szezámag

1. A lisztet átszitáljuk és 40 °C-os sütőben 4-5 perc alatt megmelegítjük. Az aszkorbinsavat és a sót beleforgatjuk. Az élesztőt egy tálba morzsoljuk, a porcukorral egyneművé keverjük. A tejet 35° C-osra langyosítjuk. A vajat kockákra vágjuk, a liszttel elmorzsoljuk. A tojássárgájával, a cukros élesztővel, majd a csak részletekben hozzáöntött tejjel jól kezelhető tésztát dagasztunk belőle. Addig kell dolgozni vele, míg el nem válik a tál falától, egyáltalán nem ragad, egy közepesen kemény kalácshoz hasonló tészta lesz belőle. Enyhén meglisztezett tálba tesszük, a tetejét is meghintjük egy kevés liszttel, letakarjuk és 40 °C-os sütőben 30 percen át kelesztjük.
2. A pihentetett tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapra borítjuk, finoman átgyúrjuk, neger alakúra formáljuk és 10 egyenlő részre vágjuk. A lisztet félresöpörjük, a tésztadarabokat liszteszeten gyúrólapon gömbölyűre formáljuk, szakmai nyelven virgoljuk.
3. Sima felükkel felfelé 2 sütőlemezre rakjuk, és 20 percre visszatoljuk a 40 °C-os sütőbe, hogy szépen megkeljen. A sütőből kivéve újabb 20 percen át pihentetjük, ezalatt a sütőt (210 °C, légkeveréses sütőt 190 °C) bemelegítjük.
4. A lekenéshez való tojást és tojásfehérjéjét egy kevés tejjel simára keverjük, a tésztabucikat lekenjük vele. A szezámaggal meghintjük. Az előmelegített sütőben 12-13 percig sütjük. Ha elkészült, 5 percig pihentetjük.

Szezámagos hamburgerbuci, azaz puffancs - készítette Kobela
Lehel az OnLive© főzőiskolában

10 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + többszöri pihentetés

Egy darab: 268 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.