



Caserola cu cheeseburger

Dificultate mediu

Timp de preparare 25 min.

Timp total 2h 30 min.

Mărime porție 12 Portionen

Ingredient

Chifle

- 300 g apă
- 20 g drojdie proaspata, maruntita
- 40 g zahăr
- 600 g făină și puțin mai mult pentru praf și făină
- 100 g unt, înmuiat, tăiat în bucăți și puțin mai mult pentru ungere
- 1 ou
- 2 lingurite sare
- 1 gălbenuș de ou
- 1 lingura lapte
- Semințe de susan pentru stropire

Chiftelute si finisaje

- 170 g ceapa, taiata in jumatati
- 2 căței de usturoi
- Ulei pentru prăjit
- 800 g carne tocata, amestecata
- 3 Ketchup
- 1 lingura mustar
- 2 lingurite sare
- 1/2 TL Piper
- 2 lingurițe boia de ardei dulce
- 2 muraturi, taiate in bucati
- 250 g Maioneza

- 3 dresing
- 1 lingurita zahar
- 1 lingurita otet
- 150 g cheddar, feliat
- 2 rosii, feliate
- 120 g Eisbergsalat

Valori nutriționale per 1 porție

Calorii 2454 kJ / 586 kcal

Proteină 25 g

Carbohidrați 47 g

Grăsimi 33 g

Grăsimi saturate 19 g

Fibră 2,6 g

Sodiu 1006 mg

Pregăti

Chifle

1. Adăugați apă, drojdie și zahăr în bolul de amestecare și încălziți timp de **2 minute / 37 ° C / setarea vitezei 2**.
2. Adăugați făină, unt, ou și sare și frământați aluatul framintare/3 minute. Decantați aluatul moale și lăsați-l să crească acoperit într-un loc cald timp de 1 oră. În acest timp, clătiți vasul de amestecare.
3. Preîncălziți cuptorul la 200°C. Ungeți un vas de copt (30 x 25 x 6 cm) și prafuiți cu făină.
4. Formați aluatul în 12 bile pe o suprafață de lucru presărată cu făină și puneți-l în vasul de copt pregătit.
5. Se amestecă gălbenușurile de ou și laptele într-un castron, se unge bilele de aluat cu el, se presară cu semințe de susan și se coace timp de 20-25 minute (200 ° C). În acest timp, continuați cu rețeta.

Chiftelute si finisaje

1. Adăugați 120 g ceapă și usturoi în bolul de amestecare, tăiați timp de **3 secunde / viteză setând 5** și sotați într-o tigaie pe aragaz în puțin ulei până devine translucid. Adăugați carnea tocată, prăjiți și amestecați cu 2 linguri ketchup, muștar, 11/2 linguriță sare, piper și boia de ardei și lăsați-o deoparte.
2. Puneți 50 g ceapă și murături în bolul de amestecare, tăiați timp de **5 secunde / viteză setând 5** și împingeți în jos cu spatula.
3. Aadauga maioneza, dressingul frantuzesc, zaharul, otetul, 1 lingura ketchup si 1/2 lingurita sare si amesteca timp de **20 sec./viteza 3**.

4. Lăsați chiflele să se răcească timp de aproximativ 15 minute și reduceți temperatura cuptorului la 160 ° C. Scoateți chiflele din tavă, tăiați în jumătate orizontal, puneți jumătățile inferioare ale chiflei înapoi în vasul de copt, întindeți amestecul de carne tocată deasupra, acoperiți cu brânză și coaceți timp de aproximativ 10 minute (160 ° C) până când brânza se topește.
5. Întindeți sosul de burger, roșiile și salata verde deasupra brânzei, așezați jumătățile de chifle de sus, tăiați caserola de cheeseburger în bucăți și serviți.

Obiecte utile

cuptor, vas caserola (30 x 25 x 6 cm), perie de copt, tigaie, aragaz