

# Hamburger buci

## Hozzávalók 10 db-hoz:

2 dl langyos tej  
4 dkg kristálycukor  
2 dkg só  
4 dkg olvasztott vaj  
1 tojás  
100 g joghurt  
60 dkg finomliszt  
2 dkg élesztő

1 tojás a kenéshez  
Köménymag vagy szezámmag a szóráshoz

## Előkészítés:

A hozzávalók kimérése  
Liszt átszitálása  
Tojás mosása, feltörése  
Vaj puhítása  
Tepsi bélelése  
Élesztő felfuttatása a tejben, **a 4 dkg kristálycukorral(!)**  
Sütő előmelegítése formázás után, 200°C-ra



## Elkészítés:

A lisztet, sót keverd el, add hozzá az élesztős tejet, a joghurtot, és állítsd össze a tésztát.  
Ha összeállt, gyúrd bele a puha vaját is.  
Meleg helyen, letakarva keleszd 40 percre.  
Kelesztés után gyúrd át, formázd cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 20 percet.  
Pihentetés után oszd 10 egyenlő részre a tésztát, majd formázz belőlük buciakat.  
Helyezd sütőpapírral bélelt tepsibe, takard le őket, és keleszd ismét 30 percre őket.

Kelesztés után kend meg az elkevert tojással, majd szórd meg köménymaggal, vagy szezámmaggal a tetejüket.  
Előmelegített sütőben süsd 25 perc alatt szép arany barnára, majd szedd rácsra és hagyd kihűlni.  
Kihűlés után készíthetsz belőle hamburgereket.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!  
Cukormázás ölelés neked!  
- Meli -