BURGER

Retsept: Getter Madison

Valmistamine

Üks korralik burger on küll tõeline mugavustoit. Minu jaoks on oluline iga koostisosa – head burgerit ei saa hea kukli, kastme ega pihvita. Ja loomulikult on omal kohal ka mahlane tomat ning krõmpsuv lehtsalat. Lisaks ei tasu unustada grillimise võlusid, kuna just söegrillil valminud pihv annab suurepärasele burgerile viimase lihvi. Üldiselt johtun ma põhimõttest – kui toit on otsast lõpuni ise valmistatud, siis on see oluliselt tervislikum ja toiteväärtuslikum kui valmis kujul ostetuna. Ma ei osta kunagi kukleid, ei kasuta purgimajoneesi, pihvi valmistan ja maitsestan samuti ise. Uskuge mind, kogu töö ja vaev tasub end ära hetkel, mil istute sõpradega laua taha seda ääretult maitsvat võileiba nautima. Konkreetsemalt minu signatuurburgeri juurde minnes – ükski komponent pole juhuslik. Kõik on hoolikalt läbi mõeldud ja järele proovitud, ent see ei tähenda, et väiksed modifikatsioonid oleks keelatud. Kindlasti tasub järgida enda maitsemeeli ning -eelistusi. Ma armastan sibulamoosi burgeri vahel, sest magus-hapukas keedis tasakaalustab soolaseid maitseid ideaalselt, andes lisaks ka mahlasust. Samuti olen suur majoneesi sõber ja isetehtud majoneesi maitset ei ületa ükski poetoode. Mulle meeldib lisada sidrunit või laimi, kasutades nii koort kui mahla. Pihv peab olema vaid soola-pipraga maitsestatud ja ei

vaja muna, saia ega muid siduvaineid. Ning kukkel.. Olgu pehme, kohev ja pealt kõrbe! Valmistamine: Kuklid: Pärm lahustada piimas, lisada suhkur, sool. Seejärel lisada sõelutud jahu, ent mitte kõik korraga. Jahu ilmselt kulub vähem, lisada nii palju, et tainas oleks parajalt paks, aga mitte kuiv. Seejärel lisada sulavõi ning muna. Vajadusel veel jahu. Tainas olgu pigem vedelamapoolsem! Peab sealjuures siiski olema hõlpsasti vormitav. Sõtkuda kümmekond minutit ning seejärel lasta kahekordseks kerkida. Seejärel jaotada kaheksaks võrdseks osaks ning vormida pallideks. Lasta kerkida ahjuplaadil ning pintseldada munaga. Peale puistada seesamiseemneid. Küpsetada ahjus 220 kraadi juures 10-15 minutit või kuni kuldsed. Majonees: Munakollased segada tsitruselise mahla ning koore, soola, sinepi ja suhkruga. Intensiivselt vispeldades niristada munasegule õli. Alustada tuleb õli väga ettevaatlikult lisades, et muna ja õli ikka seguneks. Mida rohkem on emulsiooni, seda julgemalt võib õli lisada. Lõpus maitsestada oma soovi järgi, kui vaja. Sibulamoos: Sibulad võis aeglaselt kuumutada. Kui segu on muutunud mõnusalt paksuks ja moosjaks, lisada teised komponendid ja keeta kuni kogu vedelik on aurustunud. Pihvid: Hakklihale segada piisav kogus soola ja pipart. Töödelda minimaalselt. Jagada neljaks võrdseks osaks, pressida kätevahel või burgeripressiga tugevalt kokku, et vältida grillil lagunemist. Küpsetada vastavalt soovile (veise puhul küpsusaste varieerub). Teise poole pööramisel lisada ka korralik viil juustu (mulle meeldib vürtsikas cheddar). Võib teha ka pannil, aga suitsumaitse annab lisaefekti. Ja nüüd jääbki üle vaid burger kokku laduda! Kukkel tasub enne pooleks lõigata ja kas ahjus, grillil või rösteris röstida, selleks et kaste kohe saia ei imenduks. Põhjale ja kaanele määrida majoneesi, sinna peale asetada salat, tomativiil, pihv ja sibulamoos ning kokku tõsta. Hammustada on ilmselt üpriski keerukas, seega soovitan kasutada nuga-kahvlit! Rahulolu garanteeritud ? https://thymeout.ee/kukkel-kukkel-pihvi-peal-kes-on-kauneim-ilma-peal/

Kuklite jaoks (u 8 suurt):

- 600 g Veski Mati Eriti head nisujahu
- 2,5 dl piima, käesoojana
- 35 g presspärmi
- 75 g võid
- 1 dl suhkrut
- 1 muna
- Soola

Majoneesi jaoks:

- 2 munakollast
- 3dl rapsiõli (vaja neutraalset õli)
- poole laimi või sidruni mahl
- laimi või sidruni riivitud koort
- soola
- sinepit
- pisut suhkrut

Sibulamoosi jaoks:

- 4 punast sibulat
- 25 g võid
- 1dl punast veini
- 0.5 dl palsamiäädikat
- soola
- suhkrut

Pihvide jaoks:

- 800 g veise- või segahakkliha
- soola
- pipart

Lisandid:

- Lihatomatit
- jääsalatit või frillice’it (krõmpsuvat salatit)
- Maitsekat juustu (cheddar on traditsiooniline) – läheb küpsetamisel pihvi peale