



1 Garden Gourmet Sensational Burger

1

4

1

2

1 wasabi

100 g shii-take

1

2

100 ml

1

2 « » ( )

2 teriyaki

200 ml

2 ( )

450 (burger)

1 (burger)

25 (burger)

15 (burger)

300 ml ( )

15 (burger)



## Συγκλονιστικά ψωμάκια burger

Για 7 ψωμάκια, θα χρειαστείτε: 1 πακέτο έτοιμο μείγμα για λευκό ψωμί με μαγιά (450 γραμ.), 10 γραμ. ενεργό άνθρακα σε σκόνη, 25 γρ. βούτυρο, 300 ml χλιαρό νερό, 1 αβγό, σουσάμι ή παπαρουνόσπορο.

Εκπλήξτε τους καλεσμένους σας με αυτή τη μυστηριώδη χορτοφαγική συνταγή για μέργκερ, φτιαγμένη με το ζουμερό, φυτικό μας Garden Gourmet Sensational Burger.



### 1.

burger  
– 7, 1 (450 ), 10 , 25 , 300 ml , 1 , 200 C.  
7 , 200 /  
15 20 .

### 2.

wasabi

### 3.

### 4.

### 5.

### 6.

Sensational Burgers

### 7.

wasabi.

CHECK OUT MORE RECIPES AT  
[GARDENGOURMET.COM](http://GARDENGOURMET.COM)

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 °C. Αναμειγνύετε τον ενεργό άνθρακα με το μείγμα για ψωμί και προσθέτετε νερό και βούτυρο. Ζυμώνετε καλά και αφήνετε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία. Χωρίζετε τη ζύμη σε 7 ίσα κομμάτια και τα πλάθετε σε μπαλάκια στο κέντρο της παλάμης σας. Τα τοποθετείτε σε ένα ταψί που έχετε λαδώσει. Τα αλείφετε με νερό ή ελαφρά χτυπημένο αυγό και τα πασπαλίζετε με σουσάμι και/ή παπαρουνόσπορο. Τα αφήνετε να φουσκώσουν μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους και τα ψήνετε για περίπου 15 με 20 λεπτά. Για να ξέρετε ότι έχουν ψηθεί καλά, θα πρέπει να κάνουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπάτε από την κάτω πλευρά.

[Garden Gourmet Greece](#) >  > [Oriental Mystery Sensational Burger](#)