HAMBURGÃO DE FORNO

INGREDIENTES

Massa

15 g de fermento biológico fresco

15 g de açúcar 65 ml de leite morno

70 g de manteiga (derretida)

200 ml de leite

1 colher (sobremesa) de cebola flocada

495 g xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (café) de sal gergelim a gosto

Hambúrguer

500 g de carne moída

1 colher (sopa) de cebola flocada

1 colher (sopa) de alho desidratado

1 colher (sopa) de sal

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

1/2 colher (chá) de orégano

1/4 de colher (chá) de cominho moído

1 pitada de canela

1

colher (sopa) de azeite

5 colheres (sopa) de farinha de rosca

300 g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Massa

Deixe crescer ao abrigo da luz em lugar abafado (dentro de um micro

Em um bowl, junte a manteiga derretida, leite, cebola flocada e misture bem

Adicione a farinha de trigo, sal e misture bem

Comece adicionando a farinha de trigo aos poucos até que comece a ficar uma massa pesada

Adicione o fermento e passe para uma bancada e comece a sovar por cerca de 20 minutos e se sentir que precisa adicione farinha aos poucos até ter uma massa que não grude tanto nas mãos, mas que não fique totalmente seca

Coloque em uma tigela, tampe com um plástico filme e deixe crescer em um local abafado por 40 minutos ou se tiver com tempo coloque na geladeira por 12 horas

Hambúrguer

Divida a carne em bolinhas e achate para modelar os hambúrgueres

Montagem

Modele bolinhas e abra com um rolo de forma que fique maior que o seu hambúrguer

Coloque o queijo e por cima o hambúrguer

Feche como se fosse uma trouxinha

Coloque em uma forma com a emenda virada para o fundo da forma e deixe crescer por mais 20 minutos em lugar abafado

Pincele uma gema, salpique o gergelim e leve para assar em forno preaquecido a 180° C por cerca de 30 minutos ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1885-hamburgao-de-forno.html