HANBURGESAKO OGIA

written by Errezetak

Ogia egiteak sukaldaritzaren beste arlo batean sartzen zaitu, bertan irinaren kalitatea ezinbesteagoa dena, legamia mota ezberdinak, labe bakoitzaren denborak eta tenperaturak agerian agertzen dira, honi elkartuz haurrekin egiten bada, arratsalde zoragarria opa dizuet, eta amaitzeko hanburgesa batzuk jaki bezala afaltzeko….

9 Hanbr.

Osagaiak:

- 500gr Indar hirina
- 1 Legamia zorro
- 10gr Gatz fina
- 20gr Azukre
- 1 Arrautza M
- 25 gr Olioa
- 125gr Ur epela
- 150gr Esne osoa
- Sesamoa
- Ura (margotzeko)

Prestaketa:

1.Legamia esne pittin batekin katilu batean jarri, irabiatu, gorde. Beste katilu batean gainontzeko esnea, ura, gatza, arrautza eta olioa gehitu, multzoa irabiatu.

2.Bol batean irina eta azukrea gehitu, ongi nahastu, bolaren erdian su mendi bat egin.

3.Erdian egindako zulotxoan lehen prestatutako katiluak gehitu, eta rasketa edo egurrezko koilara batekin nahastu, poliki-poliki, azkenean eskuekin bola bat egin arte.

4.Olioztaturiko kazola edo ontzi handi batean gorde ordu eta erdiz (1.5h) zapi garbi batekin estalirik.

5.Denbora pasata masa hartu eta berriro oratu airea kentzeko.
Ondoren pisu baten laguntzaz 100grko zatiak egin, oratu eta bolatxoak edo pilotak egin azpiko aldea zapalduz oin bat eginez. Ordu betez (1h) zapi batekin estalita gorde.

6.Arrautza irabiatu batekin ogi bolen goiko aldea brotxa batekin “marraztu” eta sesamo haziak gainetik jarriz, labea 200º bero dugula, 180º tara jaitsi, urez lainoztatu eta 15-20 minutuz labekatu. Labe guztiak ez dira berdinak, labe bateko neurriak ez dira beste baterako balio, beraz, datu hauekin kontuz ibili behar da.