

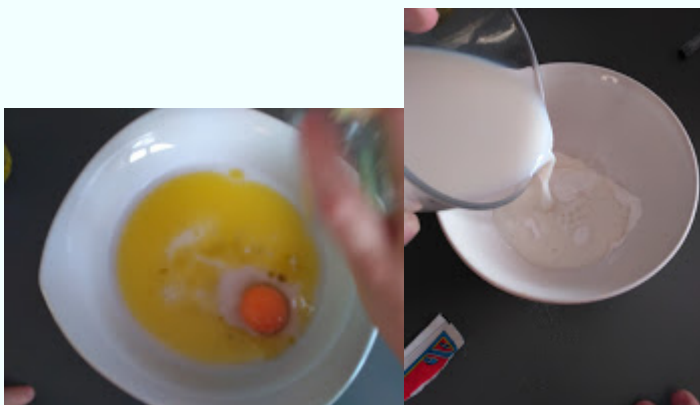
HANBURGESAKO OGIA

written by Errezetak



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

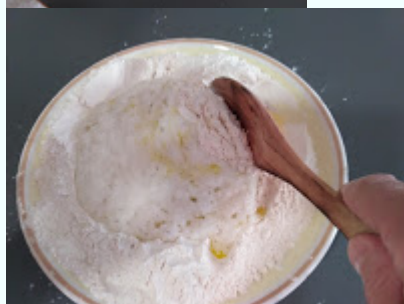
500gr Indar hirina
1 Legamia zorro
10gr Gatz fina
20gr Azukre
1 Arrautza M
25 gr Olio
125gr Ur epela
150gr Esne osoa
Sesamoa
Ura (margotzeko)



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



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



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

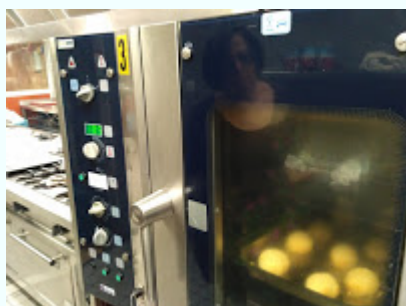




Olioztaturiko kazola edo ontzi haundi batean gorde ordu eta erdiz (1.5h) zapi garbi batekin estalirik.



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



Arrautza irabiatu batekin ogi bolen goiko aldea brotxa bateki "marrastu" eta sesamo haziak gainetik jarritz, labea 200º bero dugula, 180º tara jeitsi, urez lainoztatu eta 15-20 m inutuz labekatu.

Labe guztiak ez dira berdinak, labe bateko neurriak ez dira beste baterako balio, beraz, datu hauekin kontuz ibili behar da.

PAN DE HAMBURGUESA: Mezclar un poco de leche y levadura en un bol, reservar. En otro bol verter el resto de la leche, agua, sal, huevo y aceite, revolver, reservar. En otro bol añadir harina, azúcar, mezclar bien, en medio del bol hacer un volcán. Añadir al agujero del volcán el preparado de los otros boles, mezclar con una cuchara de madera, poco a poco, al final realizar una bola con las manos. En una cazuela embadurnada de aceite guardar durante 1.5h tapado con un trapo limpio. Una vez pasado el tiempo volver a amasar para quitar el aire. Con ayuda de un peso hacer trozos de 100gr, hacer una bola con cada trozo, aplanando la parte de abajo, cómo si le haríamos un pié. Reposar durante 1h tapado con un trapo limpio. Pintar la parte de arriba de cada bola con una brocha untando en un huevo batido. Añadir sésamo por

encima, con el horno precalentado a 200º, bajar a 180º y espolvoreando agua hornear durante 15-20 minutos. Tener en cuenta que cada horno es diferente, por lo tanto tanto la temperatura como el tiempo de horneado puede variar.