

Φτιάχνουμε εύκολα και γρήγορα τα δικά μας σπιτικά αφράτα πεντανόστιμα ψωμάκια για σάντουιτς και μπέργκερς. Η συνταγή μοιάζει με τη ζύμη τύπου μπριος, η διαδικασία όμως εδώ είναι πολύ πιο απλή και σύντομη. Η γεύση του σπιτικού ψωμιού δεν συγκρίνεται με καμία. Τι πιο ωραίο από το να ετοιμάσουμε το δικό μας ψωμί και να το γεμίσουμε με τα υλικά της επιλογής μας. Ψήστε τα δικά σας μπιφτέκια και φτιάξτε θεϊκά burgers! Απολαύστε τα κάθε στιγμή σαν σάντουιτς, στη δουλειά ή σαν κολατσιό των παιδιών στο σχολείο!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αλεύρι σκληρό (ή 350 γρ. αλεύρι για τσουρέκι και 150 γρ. κίτρινο)

100 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

250 ml γάλα

2 κ.γλ. ζάχαρη

1 κ.γλ. αλάτι

1 αυγό

1 κρόκος αυγού

Σουσάμι ή/και μαυροσήσαμο, προαιρετικά για το πασπάλισμα

Ψωμάκια αφράτα για σάντουιτς και μπέργκερς

Εκτέλεση συνταγής

Ζεσταίνουμε ελαφρά το βούτυρο και το γάλα, προσοχή, όχι να κάψουν ούτε να βράσουν.

Σε λίγες κουταλιές από το γάλα διαλύουμε τη μαγιά, προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε να διαλυθεί και αυτή.

Στο αλεύρι προσθέτουμε το αλάτι.

Χτυπάμε το ένα αυγό και το προσθέτουμε στο αλεύρι. Ρίχνουμε και τη διαλυμένη μαγιά και ξεκινάμε το ζύμωμα. Προσθέτουμε το γάλα και το βούτυρο. Ζυμώνουμε 8-10 λεπτά. Αν χρησιμοποιούμε μίξερ ζυμώνουμε στη χαμηλή ταχύτητα.

Βγάζουμε τη ζύμη από το μπολ. Αν χρειαστεί προσθέτουμε ελάχιστο αλεύρι. Τη δουλεύουμε λίγο ακόμα με τα χέρια μας και τη χωρίζουμε σε μπαλάκια του μεγέθους που προτιμούμε. Βγαίνουν έως και 8 ψωμάκια. Αν τα θέλετε μεγαλύτερα μπορείτε να βγάλετε 4 πολύ μεγάλα ή 6 μέτρια ψωμάκια.

Τα τοποθετούμε σε ταψί με χαρτί ψησίματος, τα σκεπάζουμε με πετσέτα και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν, τουλάχιστον 1 ώρα.

Χτυπάμε τον κρόκο με μερικές σταγόνες νερό. Αλείφουμε τα ψωμάκια μας και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Ψήνουμε στον φούρνο στους 200°C στις τελευταίες θέσεις για 20-25 λεπτά περίπου ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα.

Τα γεμίζουμε με ότι μας αρέσει. Είναι ιδανικά για σάντουιτς και μπέργκερς.

Καλή όρεξη!

Δείτε τη συνταγή για [μπέργκερ με αυγό](#) και τη συνταγή για [μπέργκερ αλά ελληνικά](#)

Ψωμάκια αφράτα για σάντουιτς και μπέργκερς

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ζεσταίνουμε ελαφρά το βούτυρο και το γάλα, προσοχή, όχι να κάψουν ούτε να βράσουν.
- 2 Σε λίγες κουταλιές-από το γάλα διαλύουμε τη μαγιά, προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε να διαλυθεί και αυτή.
- 3 Στο αλεύρι προσθέτουμε το αλάτι.
- 4 Χτυπάμε το ένα αυγό και το προσθέτουμε στο αλεύρι. Ρίχνουμε και τη διαλυμένη μαγιά και ξεκινάμε το ζύμωμα.
- 5 Προσθέτουμε το γάλα και το βούτυρο. Ζυμώνουμε 8-10 λεπτά. Αν χρησιμοποιούμε μίξερ ζυμώνουμε στη χαμηλή ταχύτητα.

- 6 Βγάζουμε τη ζύμη από το μπολ. Αν χρειαστεί προσθέτουμε ελάχιστο αλεύρι. Τη δουλεύουμε λίγο ακόμα με τα χέρια μας και τη χωρίζουμε σε μπαλάκια του μεγέθους που προτιμούμε.
- 7 Τα τοποθετούμε σε ταψί με χαρτί ψησίματος, τα σκεπάζουμε με πετσέτα και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν, τουλάχιστον 1 ώρα.
- 8 Χτυπάμε τον κρόκο με μερικές σταγόνες νερό. Αλείφουμε τα ψωμάκια μας και πασπαλίζουμε με σουσάμι.
- 9 Ψήνουμε στον φούρνο στους 200°C στις τελευταίες θέσεις για 20-25 λεπτά περίπου ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα.
- 10 Τα γεμίζουμε με ότι μας αρέσει. Είναι ιδανικά για σάντουιτς και μπέργκερς. Καλή όρεξη!