



HAMBURGÃO DE FORNO

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo (3 e 3/4 de xícara de chá)
- 10 g de fermento biológico seco (2 colheres de sopa)
- 2 colheres de sopa de açúcar (30 gramas)
- 1 colher de sopa de sal
- 1 xícara de chá de água (200 ml)
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 ovo
- 8 hambúrgueres fritos e frios
- 1 gema
- Orégano, tomate e queijo para rechear a gosto

Modo de preparo

- 1) Reúna todos os ingredientes para fazer o seu hamburgão de forno, lembre-se de separar os hambúrgueres de carne já fritos.
- 2) Coloque a farinha, o fermento, o açúcar, o sal, a água, o óleo e o ovo em uma tigela. Misture com uma colher até formar uma massa homogênea.
- 3) Passe para uma bancada higienizada e sove a massa com as mãos por cerca de 15 minutos ou até ela não grudar mais nos dedos.
- 4) Quando a massa estiver pronta, divida e separe-a em 10 bolinhas iguais. Cubra com um pano e deixe descansar por cerca de 1 hora.
- 5) Abra cada bolinha em um formato redondo. Quando ela estiver grande o suficiente para fechar com os recheios, coloque o queijo, o hambúrguer, mais queijo, o tomate e o orégano.





HAMBURGÃO DE FORNO

Modo de preparo

6) Depois, é importante fechar bem, modelando em formato de hambúrguer e apertando as dobras. Em uma forma untada com óleo, coloque cada um deles com a parte do fechamento virado para baixo.

7) Misture a gema com o garfo e pincele-a em cima. Em seguida, polvilhe o gergelim e leve ao forno preaquecido a 250°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

8) Sirva o hamburgão de forno no seu café da tarde para a família ou amigos. Não tem como resistir.

