



## ZOETE MINI-BURGER MET NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetarisch | FEEST | ZOMER

👤👤👤 | 1 uur 🕒 | 🍷🍷🍷

Voor 10 personen

150 g Nutella®

### INGREDIËNTEN VOOR HET BROODJE:

- 145 g bloem
- 50 g boter (op kamertemperatuur)
- 2 eidooiers
- 7 g acaciahoning
- 4,3 g suiker
- 50 g melk
- 14 g water
- 4 g biergist
- 3 g zout
- 1 ei voor de glans en sesamzaadjes voor de garnering

## MELKPLAKKEN

- 50 g melk
- 50 g room
- 16 g fijne kristalsuiker
- een snufje zout
- 1/2 vanillestokje
- 1,2 g agar-agar

### BEREIDING:

Meng de bloem met de suiker in een kom. Meng in een kan water, melk, eidooiers, gist en honing.

Giet de inhoud van de kan langzaam in het mengsel van bloem en suiker en klop goed tot een glad en zijdezacht deeg. Voeg eerst de boter en dan het zout toe.

Laat een uur op kamertemperatuur rijzen en maak balletjes van 25 g van het deeg. Laat het deeg opnieuw rusten totdat het in grootte verdubbeld is.

Bestrijk de balletjes met de geklopte eidooier en bestrooi met sesamzaadjes. Bak ongeveer 13 tot 15 minuten in de oven op 175°C.

### BEREIDING:

Breng de melk, vanille en room aan de kook en filter de vloeistof.

Doe de suiker in een kom, voeg de agar-agar en het zout toe en meng goed. Giet langzaam en beetje bij beetje het melk- en roommengsel erbij. Blijf kloppen om klonters te voorkomen.

Giet het mengsel weer in de pan en breng aan de kook. Laat 1 minuut al roerend koken.

Stort in een ovenschaal met een stalen rand (30 x 12) en zet in de koelkast.

Snijd in plakken van 6 x 6 cm.

Snijd elke burger doormidden, smeer er 15 g Nutella® op en leg er een melkplak op.

Bedek met de andere helft.