Burgerové housky

na kvásek:
180 ml vlažné vody
3/4 kostky čerstvého droždí (31 g)
1 lžička cukru

dále:
180 ml mléka (nebo rostlinné náhražky)
1 vejce (nebo 3 PL aquafaby)
730 g pšeničné hladké mouky (cca čtvrtinu nahrazuji špaldovou či pšeničnou chlebovou)
60 g oleje
2 lžičky soli

na pomazání vodu, olej apod.

na posyp semínka podle chuti

Z vlažné vody, droždí a cukru necháme vzejít kvásek. Přidáme ostatní suroviny (mouky nejdříve menší množství, postupně podle potřeby přidáváme) a v robotu nebo ručně propracujeme, až se těsto bude odlepovat od stěn. Necháme v teple asi půl až 1 h kynout. Po vykynutí na dvojnásobek těsto rozdělíme na potřebný počet kousků (já na 12 částí, protože většinou chystáme 12 burgerů). Vytvarujeme bulky, položíme na plech s pečícím papírem a opět necháme v teple přikryté proti osychání dokynout (asi půl hodinky). Orosíme vodou či potřeme omastkem. Pečeme cca 13 minut v předehřáté troubě na horní a spodní ohřev při 230 °C.