

Baking Challenge 19

Chủ đề : Bánh mì - Hamburger Bun

Host : *cuSam* – <http://www.cooking4kid.com>



(Cỡ bánh : 80g bột/cái)

Hamburger ngày nay là một món ăn nhanh (fast food) nổi tiếng gần như toàn cầu và được phát triển mạnh mẽ chủ yếu từ nước Mỹ nhưng thật sự nó lại bắt nguồn từ thành phố Hamburg của Đức. Từ những năm thuộc thế kỷ 18, món bò băm chiên (là nhân bánh bây giờ) đã xuất hiện tại Hamburg và được gọi là Hamburg steak, sau đó du nhập vào nước Mỹ theo làn sóng người nhập cư từ Đức vào Mỹ. Đến năm 1916 thì một đầu bếp người Mỹ tên Walter Anderson đã làm ra loại bánh mì đặc biệt để kẹp nhân thịt bò vào ăn cùng. Từ đó đến nay, món ăn này không ngừng liên tục phát triển và tung hoành ở Mỹ cũng như nhiều quốc gia trên thế giới, ở mỗi quốc

gia nó lại có một chút điều chỉnh để thích hợp với khẩu vị riêng của mỗi dân tộc mà vẫn không thay đổi hình dáng và thành phần truyền thống của bánh.

Nói đến hamburger, có lẽ người ta nghĩ ngay đến Mc Donald. Tại Việt Nam, Mc Donald chưa vào nhưng burger các loại của Lotteria, KFC, Jolie Bee đã làm biết bao trẻ em say mê. Tuy vậy, nếu các bà mẹ đang thử làm hamburger tại nhà, hương vị đặc biệt và độ tươi mới của món ăn có thể làm cho cả nhà quên luôn burger của tiệm mà chỉ còn biết có burger của Mc Mommy mà thôi !!!

Baking Challenge này tôi xin giới thiệu các bạn công thức làm hamburger với nhân thịt bò băm và bánh mì phủ mè theo công thức của thầy Hồng – giảng viên trường Quản Lý Khách Sạn Việt Úc – cựu chef pastry của khách sạn 5 sao Omni Sài Gòn (nay là KS Movenpick). Tôi chỉ mới học với thầy trong một khóa học 2 tháng thôi nhưng đã học hỏi được rất nhiều điều : từ cách trút bột vào tô như thế nào đến cách ... dưỡng da tay (thầy bảo làm bánh xong tay bị dính bơ, sữa thì đừng vội đi rửa mà hãy xoa đều lên da bàn tay, cánh tay để nó thẩm thấu và làm mượt da, đảm bảo tốt hơn bất cứ loại mỹ phẩm đắt tiền nào khác !). Nhờ đi học thầy về, tôi mới đủ dũng cảm xin làm host cho Baking Challenge kỳ này, mục đích chính là chia sẻ những kiến thức hay ho mà mình học được. Chứ trình độ làm bánh của tôi vẫn còn xoàng lắm, như hình minh họa ở đây các bạn cũng thấy bánh của tôi làm vẫn chưa được chuẩn lắm đâu. Tôi vẫn còn đang trên đường tự hoàn thiện kỹ năng của mình.

Yêu cầu bài thi chỉ là phân vỏ bánh (hamburger bun) mà thôi, tuy nhiên tôi xin kèm theo công thức của nhân thịt bò băm để các bạn phục vụ các thiên thần nhỏ mê hamburger nhé. Nếu không thì hamburger bun này ăn với nhân thịt nguội các loại, giò chả ... cũng ngon lắm.

1. Công thức:

A. Hamburger Bun

Nguyên liệu :

Bột mì (bread flour) 500g

Men nở khô 15g

Muối 6g

Đường 20g

Bơ mềm 25g

Trứng 2 quả

Sữa tươi ấm khoảng 200ml

Thực hiện :

- Cho bột mì, muối, men khô, đường vào trong tô
- Sữa tươi đun nhẹ cho ấm, đánh tan trứng cho vào sữa tươi. Cho máy khởi động đánh bột và từ từ đổ hỗn hợp sữa vào tô bột. Không vội đổ hết sữa mà nên canh đến khi thấy bột quyện đều, đạt độ ẩm vừa đủ thì ngưng. Nếu thấy khô có thể cho thêm sữa tươi nhiều hơn phân lượng của công thức. Cuối cùng mới cho bơ mềm vào nhào với bột.
- Đánh đến khi thấy bột hơi dai là ngưng đánh (khoảng 10 phút), đưa ra ngoài bàn để nhồi bột bằng tay tối thiểu là 15 phút (với hamburger bun, khoảng thời gian trộn bột bằng máy và nhồi bột bằng tay tương đối lâu và kỹ hơn các loại bun khác), phương pháp nhồi bột xem clip <http://www.youtube.com/watch?v=dWj8oHMPFm0> . Nếu bạn nào trộn bột bằng tay thì thời gian nhồi bột phải lâu hơn nữa. Bột chúng ta nhồi hamburger bun nó hơi khô hơn bột của clip minh họa nhe các bạn.
- Nhồi xong thì “tạo mặt” cho bột (Clip tạo mặt và cho bột vào tô : <http://www.youtube.com/watch?v=jpQ5HiQpikE&feature=relmfu>) rồi để bột vào 1 miếng nylon to và dày, gói lại (gói lỏng, không gói chặt). Cách gói nylon là độc chiêu của thầy Hồng, từ trước tới giờ mình chỉ thấy người ta cho bột vào tô rồi đậy cling film thôi (thầy Hồng có rất nhiều độc chiêu sử dụng cái nylon này với nhiều loại bánh khác nhau như tart, cookies, Chelsea buns ...)



Hình này chụp khi bột đã ủ được khoảng 10 phút rồi (vì gói xong thì bạn đi ra mở cửa có khách đến nhà nên không kịp chụp hình ngay) nên nó đã hơi nở ra rồi.

- Để gói bột ở nơi có nhiệt độ 30-35 độ C đến khi bột nở gấp đôi thì đem ra (không nên ủ ở nhiệt cao hơn để thúc mau nở bột vì có thể men bị chết, hoặc bị biến mùi chua khó chịu trong bánh).
- Đưa bột ra và cắt, chia thành những phần bột có trọng lượng bằng nhau (thường thường, người ta chia phần bột là 40g nếu muốn làm bánh nhỏ để ăn trong một bữa ăn có nhiều món, nếu ăn bánh như là món duy nhất thì phần bột là khoảng 80g để ăn cho no).
- Nhanh tay nhồi những phần bột này và se viên tròn (phải nhồi và se tương đối kỹ, nếu không khi nướng bánh sẽ bị méo hoặc bị nứt mặt, nứt chân). Với loại bánh dài để ăn hot dog thì cũng thực hiện công đoạn vo viên tròn, sau đó lăn cho viên bột dài ra. Cho các viên bột lên khay nhôm đã phết bơ, dầu chống dính. Clip se viên bột : <http://www.youtube.com/watch?v=wlQ1O9-YrOg>
- Bọc nylon những khay bột và ủ khoảng 10 phút cho bột nở thêm.



- Mở nylon ra để phết trứng và rắc vừng lên mặt : nếu thích nhiều vừng thì có thể cầm từng viên bột bằng cách túm viên bột, nhúng viên bột vào chén trứng, xong chấm viên bột vào đĩa vừng, xếp các viên bột vào khay, khoảng cách giữa các viên khoảng 5cm, đặt khay bằng 1 miếng nylon rồi đem ủ tiếp đến khi viên bột nở gấp rưỡi viên bột ban đầu là đem

đi nướng. Clip nhúng trứng và vừng : <http://www.youtube.com/watch?v=AZAjArbTvuU>

- Tuy nhiên, sau hai mẻ bánh thử nghiệm để soạn bài cho Baking Challenge 19, áp dụng 2 phương pháp egg wash thì mình nhận thấy : pp nhúng trứng và chấm vừng làm cho bề mặt phủ quá nhiều vừng ăn cũng không ngon, còn pp dùng cọ phết trứng rồi rắc vừng thì có nhược điểm là mất thời gian, hình thức lem nhem, vừng dính không đều. Nên mình đúc kết kinh nghiệm là : vẫn túm miếng bột, nhúng vào bát trứng, nhưng đặt bột vào khay rồi cho vừng vào 1 cái rổ/rây mắt thưa, lắc rây cho vừng rớt xuống mặt bánh thì vừng sẽ dính đều hơn là rắc bằng tay.
- Nướng : vặn lò 180 độ C trước 10 phút, cho khay bánh vào lò xong thì xịt nước rồi đóng lại để nướng (chỉ xịt duy nhất 1 lần), nướng đến khi bánh nở to, mặt bánh vàng nâu là được (khoảng 15 phút).

Hình ảnh tham khảo



Bánh nhúng trứng, chấm vừng, cỡ bánh 55g bột/cái



Bánh phết trứng bằng cọ, cỡ bánh 55g/cái



Vùng rớt xuống khá đều nếu cho vừng vào rây thưa rồi rây xuống mặt bánh.



Tạo hình bột dài để làm bánh hot dog.

B. Nhân bánh (Thịt bò)

Nguyên liệu:

Thịt bò xay 500g

Mỡ heo cắt hạt lựu thật nhỏ 125g (chỉ cắt, không nên xay mỡ)

Hành tây băm nhuyễn 100g

Lòng đỏ trứng 1 cái

Nutmeg powder ½ tsp

Tiêu sọ xay 1 ít

Muối ½ tsp

Thyme , oregano 1 ít

Bread crumb (khoảng vài thìa, nhằm tạo độ kết dính)

Thực hiện :

- Trộn đều tất cả nguyên liệu, cuối cùng cho bread crumb từ từ để quan sát độ kết dính vừa phải
- Đổ ra khay, phết đều với độ dày thịt khoảng 1-1.5cm, dung ring tròn có đường kính nhỏ hơn bánh để cắt (có thể bỏ tủ lạnh khoảng 1 tiếng cho thịt cứng, dễ cắt), xong đưa vào ngăn đông để 24h
- Lấy ra, rã đông nhẹ bằng vi sóng rồi đưa vào chảo chiên nâu 2 mặt

2. Yêu cầu:

A. Thành phẩm:

- Thành viên bắt buộc làm theo công thức 1A (hamburger) ở trên.
- Phần nhân bánh 1B không bắt buộc nhưng BTC khuyến khích các bạn làm cả vỏ và nhân bánh.
- Tạo hình: Tạo hình tùy thích nhưng yêu cầu phù hợp với loại bánh mì mềm
- Hamburger Bun tròn đều, nở to, không méo, không nứt mặt, nứt chân. Vùng bám đều.
- Vỏ bánh mỏng, ruột bánh trắng, mềm, nở đều, không còn mùi men.
- Yêu cầu có rắc hạt trên mặt bánh

B. Bài làm:

- Ngày nộp bài: Từ 00.00-24.00LT ngày 22/03/2011 (thời gian làm bài 7 ngày)
- Mỗi bài post không vượt quá 5 ảnh, nếu quá 5 ảnh, vui lòng post thành 2 bài khác nhau.

C. Hình ảnh: Tổng cộng 5 ảnh

Yêu cầu hình ảnh như sau:

- 1 ảnh bột sau khi ủ (kéo mỏng miếng bột để thấy bột đã đạt hay chưa)
- 1 ảnh tạo hình bột trước khi nướng
- 1 ảnh bánh thành phẩm sau khi nướng
- 1 ảnh mặt cắt thành phẩm
- 1 ảnh ghép các công đoạn thực hiện. Ghép ảnh sử dụng phần mềm miễn phí Photoscape

D. Public công thức:

- Thành viên vui lòng không public công thức trước ngày 22/03/2011