

Pretzel hamburgerbrød



Oppskrift på hjemmelaget pretzel hamburgerbrød

1

Slik gjør du

Smelt smør og avkjøl. Varm vannet til ca. 37 °C. Tilsett tørrgjær og rør godt, ca. 1 min. Ha i salt, sukker og smeltet smør i det våte og bland.

Tilsett hvetemel i flere omganger. Elt i ca. 3 minutter før du setter deigen til side i ca. 10 minutter på et lunt sted.

Bak ut små boller og la heve i ca. 20–30 min.

2

Kok emner / boller

Kok opp 2 l vann og 25 g natron. Kok bollene i ca. 20–30 sek. før du legger dem på et bakebrett med bakepapir.

Det er kokingen i natronvannet som gjør at de blir så brune.

3

Pensle brødene

Pensles med egg, og litt strøs med salt.

Lag mønster ved å gi de et snitt på toppen med en kniv. Stekes i ovnen ved 220 °C i ca. 15 minutter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Dersom du ønsker å lage syltet rødløk selv finner du oppskrift på dette her: [Slik sylter du rødløk hjemme.](#)

Ingredienser

Du trenger

Vann	3 dl (lunkent)
Gjær	0,5 pk (tørrgjær)
Salt	1 ts
Brunt sukker	1 ss
Smør	1 ss
Hvetemel	500 g
PRIOR egg	1 stk
Maldonsalt	
Natron	25 g
Vann	2 L

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Egg