

Oppskrift

Fine hamburgerbrød



Oppskrift på hjemmelagde fine hamburgerbrød

1

Slik gjør du

Ha alle ingredienser, med unntak av smøret, i kjøkkenmaskinen og elt i ca. 10 minutter på sakte til middels fart.

Tilsett smør i små terninger og elt til deigen slipper kantene i eltebollen og alt smøret er eltet godt inn i deigen etter ca. 5–10 minutter.

Øk farten underveis. Du skal nå ha en elastisk og smidig deig.

2

La heve til dobbel størrelse

La heve til dobbel størrelse. Del deigen i ca. 10 emner á ca. 100 g.

Trill emnene til boller som du trykker flate med håndflaten. La brødene etterheve i ca 30 minutter.

Syltet rødløk er godt på burgere. Dersom du ønsker å lage dette hjemme selv, finner du oppskrift på dette her:

[Slik sylter du rødløk hjemme.](#)

3

Stek brødene i ovnen

Pensle brødene med lunkent vann og strø på sesamfrø. Stek brødene ved ca. 225 °C i 10-12 minutter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Melk	2,5 dl
Gjær	25 g
Vann	1 dl
Hvitt sukker	1 dl
Salt	3/4 ts
Hvetemel	500 g
Smør	50 g
Sesamfrø	1 pk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten