BAKA

Hembakta hamburgerbröd

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **180 min** Portioner: **20**

180

Hemgjorda hamburgerbröd fixar du enkelt själv. Det är inte svårare än att baka ett gäng frallor och jag lovar att dina egna hamburgerbröd blir mycket godare än vilket märke som helst som du kan köpa i mataffären.

INGREDIENSER

50 g jäst
1 kg vetemjöl
0.75 dl olivolja
35 g salt
6.5 dl kall mjölk
sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

1. Väg upp alla ingredienser utom sesamfrön och kör i degblandaren i 12-15 minuter till en smidig deg.

2. Ta upp degen på mjölat bord och baka ut till frallor i lagom storlek. Jag får ut ca 20 stycken hamburgerbröd. Pensla ovansidan med vatten och strö över sesamfrön och lägg sedan på bakplåtspapper på en plåt. Låt jäsa i rumstemperatur i 3-4 timmar.

3. Sätt ugnen på 250 grader och ställ in en form med vatten i botten av ugnen. Baka av hamburgerbröden i ca 10 minuter.

4. TIPS: Om du inte orkar vänta på jäsningen kan du värma på degvätskan till fingervarm. Då tar jäsningen ca en timme istället.