



# Hamburgerbröd

Receptet gäller mellan 8 och 12 hamburgerbröd

## Ingredienser:

- > 50 g jäst (1 pkt)
- > 4 msk flytande margarin eller annan matfett
- > 4 dl mjölk (fingervarmt, 37 grader)
- > 2 tsk socker
- > En nypa salt
- > 2 dl grahamsmjöl
- > 6-7 dl vetemjöl

## Pensling:

- > Mjök
- > Sesamfrön

## Steg 1:

Börja med att smula ner jästen i en bunke

## Steg 2:

Tillsätt socker, salt, grahamsmjöl och

och värm mjölken ovh flytande margarinet på medelvärme i en kastrull till 37 grader (fingervarmt). Håll den fingervarma mjölken över jästen och rör om tills jästen löses upp.

- > 50 g jäst (1 pkt)
- > 4 msk flytande margarin eller annan matfett
- > 4 dl mjölk (fingervarmt, 37 grader)

vetemjöl (tillsätt lite i taget, tillsätt mer om det behövs). Arbeta degen med en köksassistent med degkrokar, för hand eller med elvispens degkrokar.

Låt degen jäsa i ca 20 minuter och sätt sedan ugnen på 225 grader (200 grader varmluft).

- > 2 tsk socker
- > En nypa salt
- > 2 dl grahamsmjöl
- > 6-7 dl vetemjöl

## Steg 3:

Ta upp degen på en mjölad bänk och knåda degen försiktigt. Rulla ut två styckna längder och dela varje längd i 12 styckna i likna stora delar. Forma till runda bollar och lägg de på en plåt med bakplåtspapper. Platta de.

- > Vetemjöl fär en mjölad arbetsbänk
- > Plåt med bakplåtspapper

## Steg 4:

Låt bröden jäsa i ca 30-40 minuter och pensla bröden med mjölk och strö eventuellt över sesamfrön. Grädda bröden mitt i ugnen under ca 10 minuter, eller tills de har fått en fin gyllenbrun färg. Servera bröden till mindagen med hamburgare.

- > Mjölk (pensling)
- > Sesamfrön (pensling)



# Nygräddade



# hamburgerbröd !

Ny gräddade och hemmagjorda hamburgerbröd är nog det bästa brödet till hamburgaren eller varför inte till frukosten om det blir någonting över. Bröden innehåller lite grövre mjöl för att få en underbart god smak så att du aldrig längre vill köpa hamburgerbröd!

***[@vilhelmbakar på instagram](#)***

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa en hemsida gratis