

Oppskrift

Grove Burgerbrød



Vanskelighetsgrad: Enkel

Tidsbruk: Ca 2,5-3 timer

Ingredienser

Ingrediensene er oppgitt i flere ulike mål. Bruk helst vekt og skje måleredskap for best nøyaktighet.

300 g / 3 dl Melk (og/eller vann), 40-44 °C

1,5 ts / 5,5 g / 7,5 ml / halv pose Tørrgjær

1,5 ts / 8 g / 7,5 ml Salt

1 ss / 15 g / 15 ml Brunsukker (eller vanlig sukker)

300 g / ca 5 dl Sammalt hvetemel finmalt

140 g / ca 2 dl Hvetemel

50 g / 0,5 dl Olje, nøytral type (raps, solsikke, soya e.l.)

Vann til pensling av toppen.

Valgfritt strøssel på toppen (sesamfrø er klassisk, men du kan også bruke linfrø, valmuefrø, solsikkekjerner, gresskarkjerner, havregryn osv.)

Fremgangsmåte

1. Varm opp melken til ca 40-44 grader. Bruk helst et termometer, eller kjenn at væsken er en del varmere enn fingeren din, men ikke så varmt at du brenner deg.
2. Mål opp mel, salt, sukker og gjær i en bakebolle eller bolle til kjøkkenmaskin og bland det godt sammen.
3. Hell i den varme melken og oljen. Bland det sammen til det er en fin og smidig deig (5-10 minutter i maskin, eller mye lenger for hånd).
4. Dekk bollen med plastfolie og la deigen heve til den har doblet seg, ca 1 time.
5. Tipp deigen ut på benken og kna litt på den. Den skal være litt bløt, men ikke så bløt at du blir klissete på fingrene. Hvis den er for bløt kan du tilsette litt mer mel og kna det inn. Bruk gjerne en vekt og del deigen i 6 like deler. Form delene til jevne boller. Det skal ikke være nødvendig å bruke noe mel. La bollene hvile i 5-10 minutter.
6. Klem bollene ned og legg dem over på stekebrett med bakepapir. Pensle toppen med vann og strø over ønsket strøssel. Klem ned strøsselet litt, så det ikke faller av senere. Dekk stekebrettet med et kjøkkenhåndkle for baking, og la de heve i ca 1 time til de er store og fine.
7. Sett på og varm opp ovnen til 225 (over- og undervarme) ca 15 minutter før burgerbrødene er ferdig hevet.
8. Stek burgerbrødene i midten på 225 grader, til de er gyldne, ca 10-15 minutter. Følg nøye med, de kan fort bli for brune, avhengig av hvilken type ovn du har. Hvis de ikke blir brune i det hele tatt, så sett på grill de siste par minuttene, og/eller sett de høyere opp i ovnen.
9. Avkjøl på rist.

Burgerbrødene kan oppbevares i romtemperatur (tett pose) opp til et par dager.

Kan med fordel fryses, og holder seg da i flere måneder. De er like gode som nybakt når tint.