

Oppskrift

Brioche Hamburgerbrød



1

Varm opp vann og melk til ca. 37 °C og hell den lunkne væsken over i en annen bolle.
Rør inn sukker og gjær. La stå i 5 minutter.

2

Kjør hvetemel, smør og salt i en kjøkkenmaskin med eltekrok. Visp sammen egget og tilsett med væsken. Elt deigen i 10 minutter på lav hastighet. Deigen skal være litt "løs". Dekk bollen med plastfolie og la heve til dobbel størrelse, 1-2 timer.

3

Ha deigen ut på et lett melet bord og del i 8 like emner (ca. 110 g hver). Rull til runde boller. Plasser bollene på et stekebrett som er dekket med bakepapir eller silikonmatte og trykk dem lett ned med hånden. Dekk til og la etterheve i ca. 1 time.

4

Forvarm ovnen til 200 °C. Visp sammen 1 egg med 2 ss vann og pensle hamburgerbrødene. Dryss med sesamfrø. Stek i ovnen i ca. 15 minutter eller til de har fått en gylden og fin farge. Avkjøl på rist.

Ingredienser

Vann

2 dl

Pensling

Melk	3 ss
Sukker	2 ss
Tørrgjær	2 ts
Hvetemel	500 g
Mykt smør	75 g
Salt	1,5 ts
Prior Egg	1 stk

Pensling

Prior Egg	1 stk
Vann	2 ss

Sesamfrø