

Oppskrift

Hamburger i brød med timian- og honningsaus



1

Hjemmelagede hamburgerbrød

Forvarm stekeovnen til 200 °C. Smelt smøret i en kjele, dra kjelen av varmen og ha i melken. Blandingen skal være lunken, ca. 37 °C. Smuldre gjæren i en bolle og hell i væsken. Rør til gjæren er oppløst. Tilsett salt og mel, og rør deigen godt sammen slik at den blir glatt og smidig. Bruk så mye mel at deigen ikke klisser og elt den godt.

Del deigen i 6 biter og rull hver bit til en flat bolle, ca. 10 cm i diameter. Legg bollene på bakepapir på en stekeplate, dekk til med plast og sett dem lunt til heving i ca. 15 minutter. Pensle bollene med melk og dryss på litt sesamfrø eller andre frø før steking.

Stek hamburgerbrødene midt i ovnen i ca 15 - 20 minutter. Avkjøl på rist.

2

Timian- og honningsaus

Bland sammen alle ingrediensene. Smak til med salt og pepper.

3

Stek hamburgeren i noen minutter på hver side til ønsket stekegrad. Del brødet i to og monter burgeren med salat og ønsket garnityr. Server gjerne med løkringer.

Må hamburger gjennomstekes?

[Mattilsynet anbefaler](#) at hamburgere av kjøttdeig skal gjennomstekes. Ved tilberedning av medium

stekte hamburgere, blir ikke temperaturen nødvendigvis høy nok til å drepe potensielt skadelige bakterier. Varmebehandling til en kjernetemperatur på 70 °C vil være godt nok.

Produkter i denne oppskriften

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Hamburger Homestyle

Hamburgerbrød (se oppskrift)	
------------------------------	--

Salat

Løk	
-----	--

Tomat

Sylteagurk	
------------	--

Timian til pynt

Hjemmelagede hamburgerbørd

Smør	25 g
------	------

Melk	3 dl
------	------

Gjær	25 g
------	------

Hjemmelagede hamburgerbørd

Timian- og honningsaus

Salt	1 ts
Sammalt hvetemel, fint	2 dl
Hvetemel	250 g
Melk (til pensling)	2 ss
Sesamfrø	2 ss

Timian- og honningsaus

Crème Fraîche	4 ss
Sennep	1 ss
Hvitløksfedd, finhakket	1 stk
Honning	1 ss
Timian, finhakket	
Salt og pepper	