

Oppskrift

Homestyle Black Burger med syltet rødkål, rødløk og avokadomos



1

Sorte hamburgerbrød

Ha alle ingredienser til gjærdeigen, med unntak av smøret, i kjøkkenmaskinen og elt i ca. 10 minutter på sakte til middels fart. Tilsett smør i små terninger og elt til deigen slipper kantene i eltebollen og alt smøret er eltet godt inn i deigen, etter 5-10 minutter. Øk farten underveis.

Du skal nå ha en elastisk og smidig og fin deig som lett lar seg forme (hvis ikke, tilsett mer mel eller vann dersom deigen din er henholdsvis klissete eller fast). Dekk bakebollen med lokk eller plast, og sett deigen på et lunt sted og la heve til dobbel størrelse (i alle fall i 30-60 minutter). Tilsett 5 ss sort konditorfarge.

Ha deigen på melet underlag og del den i 10 emner à ca. 100 gram. Trill emnene til boller som du trykker flate med håndflaten. La brødene etterheve i ca 30-45 minutter. Pensle brødene med lunkent vann og strø på sesamfrø. Dersom brødene har hevet seg mye i høyden kan du presse de forsiktig ned med håndflaten.

Stek brødene ved ca 225 grader i 10-12 minutter. Steketiden vil variere alt etter hvor stort bakverket ditt er og hvilke stekeegenskaper ovnen din har, så følg med mot slutten av steketiden. Avkjøl brødene på rist.

2

Hamburger

Rull burgeren i sort pepper, stek den først kjapt på høy varme på hver side, så skru ned varmen og stek til kjøttsaften pipler ut på hver side. Rist brødbunnene i pannen.

3

Syltet rødkål

Kutt rødkål i tynne strimler og finhakk ingefær og hvitløk. Bland alt i en bolle og hell over eddik. Sett kaldt i en time. Bland inn sorte sesamfrø.

4

Syltet rødløk

Del rødløken i tynne skiver og lag syltelake - 1 del eddik, 2 deler sukker, 3 deler vann. Kok opp blandingen og avkjøl. Ha ringene i laken sammen med litt ingefær i skiver, og la det stå i et par timer.

5

Avokadomos

Mos avokado med en gaffel og ha i pepper og salt og limesaft. Smør avokadomos på brødet, topp med syltet rødkål, burger, syltet rødløk, mer avokadomos og masse koriander. Sett på lokket og nyt!

Produkter i denne oppskriften

Hamb Homestyle m/Oksebryst 180g Fr Enh



Ingredienser

Gilde Hamburger Homestyle med Oksebryst	4 stk
Pepper	2 ss
Smør og olje til steking	2 ss
Hot Sauce	2 ss
Hamburgerbrød	4 stk
Ruccula	1 pose
Syltet rødløk	4 ss
Sorte hamburgerbrød	
Melk	2,5 dl
Vann	1 dl
Sukker	1 ss
Salt	1 ts
Fersk gjær	25 g
Hvetemel	500 g
Smør i terninger	50 g
Sort konditorfarge	2 ss

Sorte hamburgerbrød

Syltet rødkål

Syltet rødløk

Avokadomos

Vann

Sesamfrø	
----------	--

Syltet rødkål

Rødkål, liten	0,5 stk
---------------	---------

Ingefær, finhakket	2 cm
--------------------	------

Hvitløksfedd	2 stk
--------------	-------

Hvitvinseddik	1 dl
---------------	------

Sorte sesamfrø	2 ss
----------------	------

Syltet rødløk

Rødløk

Eddik	1 del
-------	-------

Sukker	2 deler
--------	---------

Vann	3 deler
------	---------

Ingefær

Avokadomos

Avokado	2 stk
---------	-------

Lime, saften	1 stk
--------------	-------

Salt og pepper

Sorte hamburgerbrød

Syltet rødkål

Syltet rødløk

Avokadomos

Syltet rødkål

Syltet rødløk

Avokadomos

Koriander, finhakket