

## **Ingredienser till 22 hamburgerbröd à 70 gram**

850 gram vetemjöl special  
25 gram strösocker  
15 gram salt  
40 gram jäst  
5 dl standardmjölk (gärna ekologisk)  
50 gram honung (gärna svensk)  
75 gram rapsolja (svensk av god kvalitet)

### **Pensling**

1 ägg  
1 nypa salt  
1 skvätt vatten

- 1 Lös upp jästen i mjölken i en bunke.
- 2 Väg upp mjöl, salt, socker mjölk, honung och rapsolja och häll det i bunken med jästblandningen.
- 3 Knåda degen på medelhastighet i 10 – 15 minuter (min erfarenhet är att det kan ta längre tid, degen skall släppa från bunken, vara elastiskt och lättbearbetad).
- 4 Sätt lock eller plastfolie på bunken och låt jäsa i 30 – 60 minuter. Degen skall dubbla sin storlek.
- 5 Knåda degen lätt för hand på mjölat bakbord och dela den i fyra bitar.
- 6 Forma avlånga korvar av degbitarna, skär bitar på 70 gram (använd en hushållsvåg), rulla till spänstiga bullar och placera dem på en smörad plåt.
- 7 Platta till bullarna med handen och låt jäsa under duk i 60 – 80 minuter tills de dubblat sin storlek.
- 8 Man kan också låta bullarna jäsa utan duk i en ugn satt på 40 grader, med en skål vatten satt på botten av ugnen alternativt att man sprutar lite vatten med en blomspruta.
- 9 Sätt ugnen på 225 grader.
- 10 Vispa ägg, salt och vatten med en gaffel.
- 11 Pensla bullarna och grädda dem sedan i 6 – 8 minuter. Stick en ugnstermometer i en av bullarna efter några minuter, när termometern når 93 grader är bullarna färdiga.

Nu bör du ha tjugotvå stycken gyllenbruna hamburgerbröd med en diameter på cirka nio centimeter.