



Hembakat hamburgerbröd

4 portioner

Ingredienser

0,5 pkt jäst
6 dl vatten
12 dl vetemjöl
2 msk havssalt

Gör så här:

1. Lös upp jästen i saltet, och lite av det ljumna vattnet. Häll i allt mjöl och det resterande ljumna vattnet.
2. Blanda degen tills den blir genomarbetad. OBS! degen skall vara kladdig.
3. Låt degen jäsa under täcke på en varm plats i 2 timmar.
4. Häll upp degen på ett rikligt mjölat bord. Forma degen utan att knåda den till en avlång "limpa". Dela upp degen till lagom stora bitar (samma storlek som hamburgarna).
5. Doppa bullarnas snittyta i en blandning av mjöl, sesam och flingsalt.
6. Låt jäsa på plåten i ytterligare 30-40 min.
7. Sätt ugnen på 250 grader. Grädda i ugnens mitt i ca 10 minuter. När bullarna gräddas i ugnen fyll en kaffekopp till hälften med vatten och släng in i ugnen över bullarna så att det fräser till.