

Hamburgerbröd (8-10 st)

25 g jäst
3,5 dl mjölk
2 msk olja
1½ tsk salt
8-10 dl vetemjöl

Mjök till pensling

Sesamfrö till garnering

- Rör ut jästen i mjök som värms till 37° C (fingervarmt), tillsätt olja och salt. Tillsätt det mesta av mjölet. Bearbeta degen.
- Låt degen jäsa ca 30 min under bakduk.
- Ta upp degen och arbeta eventuellt in mer mjöl.
- Kavla degen till en ca 1 cm tjock kaka. Ta ut runda bröd, ca 8 cm i diameter, med ett glas eller liknande.
- Jäs bröden under bakduk på smord plåt tills de är dubbelt så stora. Pensla med mjök och strö på sesamfrön.
- Grädda mitt i ugnen ca 15 min i 200° C.
- Låt svalna på galler.
- Du kan även göra korvbröd av samma deg. Du rullar då degen till fingertjocka korvar innan de får jäsa. Gräddningstid och temperatur är densamma.

