Hamburgerbrød

15 g smør

1,5 dl melk

25 g gjær (1/2 pakke)

½ ts salt

1 dl sammalt hvete, fin (50 g)

2½ dl hvetemel (125 g)

Pensling og dryss

1 ss melk

1 ss sesamfrø

1. Forvarm stekeovnen til 200 °C.
2. Smelt smøret i en kjele, dra kjelen fra varmen og ha i melken. Blandingen skal være lunken, ca. 37 °C.
3. Smuldre gjæren i en bolle og hell i væsken. Rør til gjæren er oppløst.
4. Tilsett salt og mel og rør deigen grundig sammen slik at den blir glatt og smidig. Bruk så mye mel at deigen ikke klisser og elt den godt.
5. Del deigen i 4 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, eller til dobbel størrelse.
6. Pensle bollene med melk og dryss på litt sesamfrø før steking. Stek hamburgerbrødene midt i ovnen i ca 15 - 20 minutter. Avkjøles på rist.