

HAMBURGERBRØD (8-10 stk.)

$\frac{1}{2}$ pk gjær
2 ss smør
2 dl vann
 $\frac{1}{2}$ ts salt
2 ss sukker
ca 4 dl hvetemel



Slik gjør du:

1. Smelt smøret i den lille gryta og ha oppi vannet.
(Blandinga skal ikke være mer enn 37 grader)
2. Hell i blandinga av smør og vann i en bakebolle. Rør ut gjæra med gaffel.
3. Dryss i salt og sukker.
4. Ha i mel til deigen slipper bollen.
5. **Forhev** deigen på rist over varmt vann i ca 15 min.
6. Lag 8-10 boller av deigen. Trykk de ned slik at de blir litt flate.
7. La brødene etterheves ca 15 minutter.
8. Pensle med egg og dryss på litt sesamfrø på toppen.
9. **Etterheves** i ca 15 min.
10. Skjær brødene på midten før du skal spise de.

Stekes på 210 C i 8-10 min.

