Glutenfrie Hamburgerbrød

25 g smør

1,75 dl vann

25 g gjær

 1 ss

 ½ ts salt

 ½ pk Semper Miks, Semper Fin Miks, Semper Miks med fiber eller Semper Lavprotein Miks (spar litt til utkjevling)

 Sesamfrø

1. Smul gjæren i bakebollen.
2. Smelt smør, tilsett vann og la det bli lunkent (37°C).
3. Hell det over gjæren. Rør til den er oppløst. Tilsett husk. Rør om og la husken svelle i ca 10 minutter.
4. Ha i salt og miksen, men spar litt til utbaking. Heves i ca 30 minutter.
5. Ha deigen ut på bakebordet og form hamburgerbrød. Prikk brødene og la dem etterheve i ca 20 minutter.
6. Pensle med vann og strø over sesamfrø. Stekes ved 250 °C i ca 10 minutter.