

KYLLINGBURGER MED HJEMMELAGEDE BURGERBRØD

BURGERBRØD

25 g gjær
3 dl kaldt vann
1/2 dl olje
1 ts salt
Ca 1 liter hvetemel (nb! Tilpass mengden!)
vann til pensling
sesamfrø



Varm opp vannet til 37 grader. Løs opp gjær i lunkent vann, salt og olje. Arbeid inn det meste av melet og kna godt. Deigen skal virke ganske løs. Del den i en jevn lengde på melet bakebord. La den få heve ca 10 minutter.

Skjær så lengden i 4 biter (1 til hver). Formes til jevne, litt flate boller.

Etterhev i ytterligere 10 minutter. Klem dem litt sammen til store hamburgerbrød.

Pensle med vann og dryss på sesamfrø.

Stekes ved 250 grader i 10-12 minutter.

BURGER (stekes slik at burgerne er varme når hamburgerbrødene er klare)

400 g kyllingkjøttdeig
1 ts salt
 $\frac{1}{2}$ ts pepper
1 egg
 $\frac{1}{2}$ dl vann

Smør til steking

4-5 salatblader
2 tomater
 $\frac{1}{4}$ agurk
1 liten løk

FREM GANGSMÅTE

Ha alle ingrediensene i en bolle, og rør dem sammen.

Del deigen i fire (eller etter hvor mange det er på gruppa). Form hver del til litt tykke, store burgere.

Stek burgerne i smør på middels varm stekepanne i 3-4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekt.

Server nystekte kyllingburgere i burgerbrød sammen med salat, agurk, tomat, løkringer og eventuelt dressing/ ketchup.