

Burgerboller

Opskrift til 8 store burgerboller

Forberedelsestid

25 minutter (arbejdstid)

Tilberedelsestid

1 time og 50 min (hæve- og bagetid)

Samlet tid

Omkring 2 timer

Ingredienser

- 3 dl mælk
- 80 g smør
- 25 g gær
- 1 spsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 1 æg + 1 til pensling
- 575 g hvedemel
- sesam til toppen

Sådan gør du

1. Varm halvdelen af mælken og smør til smørret lige netop smelter, bland med den sidste halvdel kolde mælk - så du får lunken mælk ud af det.
2. Kom det i en røremaskine (eller skål) og tilsæt gær. Rør til gæren er opløst
3. Tilsæt sukker, salt, 1 æg og mel og rør igen. Hvis du bruger røremaskine, så giv den 7-8 minutter til dejen slipper kanterne. Hvis du rører i hånden, så bare rør så meget du kan, ind til dejen bliver godt smidig.
4. Læg et stykke film og viskestykke over skålen og lad dejen hæve i 60 minutter på køkkenbordet.
5. Nu skal bollerne formes så runde du kan. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir og lad dem hæve 30 minutter igen. Tænd imens ovnen på 180 grader varmluft
6. Pensl med et sammenpisket æg og drys med sesam
7. Bag i midten af ovnen i 20 minutters tid til bollerne er gyldne og sprøde under bunden. Lad dem køle af på en rist