Dessert / Bakning

Hamburgerbröd på grillen

En bra hamburgare förtjänar ett bra bröd. Det bästa får du om du bakar ditt eget, det blir frasiga utanpå och mjuka inuti. Perfekta att ha i frysen.

15 bröd
Tillagningstid ca 1 h 15 min

Ingredienser

- 30 g färsk jäst
- 2 dl vatten
- 1/4 dl vit sirap
- 1 tsk salt
- 7 dl vetemjöl
- 40 g rumsvarmt smör
- ägg till pensling
- svarta sesamfrön

Gör såhär

1. Smula jästen i en bunke. Slå på fingervarmt vatten, ca 37°, och rör ut jästen i vattnet.
2. Tillsätt sirap, salt och mjöl. Arbeta degen till den känns smidig, ca 10 minuter. Klicka i smöret och fortsätta arbeta degen tills allt smör är inblandat.
3. Jäs degen i 20 minuter.
4. Ta upp degen och kavla ut den till 1 cm tjocklek. Stansa ut rundlar, ca 7-8 cm, och lägg på bakplåtspapper.
5. Jäs ytterligare 30 minuter.
6. Pensla bröden med uppvispat ägg blandat med lite vatten och strö över svarta sesamfrön.
7. Tänd grillen och se till att ha fin glöd. Skjut ut glöden mot kanterna som en ring. Lägg på locket och öppna spjällen för maximal värme. Lägg två lager med aluminiumfolie på gallret och sedan bakplåtspappret med brödet på. Baka på indirekt grillning i 10-15 minuter tills bröden har fin färg.

Recept: Paul Svensson