BAKA

Hamburgerbröd på surdeg

Kock: **Frida Johansson** Tid: **60 min** Portioner: **10**

Grunden till att få till en riktigt god hamburgare kräver främst två komponenter, högkvalitativt kött och ett riktigt gott bröd.

Att baka egna hamburgerbröd kan för vissa kännas en aning ambitiöst och krångligt. Det här receptet bevisar den raka motsatsen, samtidigt som det goda resultatet lockar smaklökarna till att aldrig mer köpa industritillverkade bröd när det vankas burgare. Allt som krävs är väntetid, för arbetsinsatsen är rent ut sagt minimal.

INGREDIENSER

750 g vetemjöl (gärna manitoba cream)
5 dl mjölk 3%
50 g honung
20 g havssalt
1 st ägg
175 g bubblande surdeg

GÖR SÅ HÄR

1. Se till så att alla ingredienserna är rumstempererade.
2. Rör samman alla ingredienserna i en bunke tills degen blandats men utan att knådas. Täck bunken med en fuktig bakduk och låt den vila i 60 min.
3. Häll ut degen på ett mjölat bakbord och knåda samman den för hand i någon minut. Låt degen ligga kvar på bakbordet och täck den åter igen med bakduken i 15 minuter.
4. Dela degen i ca 10 bitar, ungefär 130-135 gram deg/bröd. Forma till bollar och tryck ut till rundlar, ca. 2 cm höga. Lägg bröden på en bakplåtspappersklädd plåt och pensla dem med lite vatten. Fukta en bakduk och lägg över.
5. Låt jäsa i ca. 8-10 timmar i rumstemperatur tills de nått dubbel storlek.

6

Sätt ugnen på 220 grader och låt den bli ordentligt varm. Om bakduken fastnat när bröden jäst klart, pensla lite vatten ovanpå så lossnar den enklare. Grädda sedan bröden mitt i ugnen i ca 18-20 min. Låt dem sedan svalna på ett galler.