

## HAMBURGERBRØD (18 stk.)

### INGREDIENSER:

1 kg finmalt spelt, emmer eller dala landhvete  
evt. en blanding av finmalt og siktet mel.

2 ts salt

8 dl vann (cirka 30 grader)

100 gram smeltet smør

1 ss honning

½ pakke gjær (evt. ¼ pk. fersk gjær for raskere heving)



### FRAMGANGSMÅTE:

- Bland sammen de tørre ingrediensene (mel, salt og tørrgjær om du bruker denne typen gjær)
- Løs opp honningen i vannet. Bruker du fersk gjær, løser du også den opp i vannet.
- Bland sammen alle ingrediensene unntatt smøret. Det smeltede smøret avkjøles, for så å eltes inn i deigen til slutt. Dette for at vannet skal trekke inn i melet uforstyrret av smøret.
- Elt så deigen for hånd i 3-5 minutter, evt. med maskin på sakte fart.
- Dekk til bollen med plast, og la deigen heve til nærmere dobbel størrelse, gjerne 2-3 timer.
- Eltes litt, før du former til små runde brød som du fordeler på to stekebrett. 9 stk. / brett.
- Du kan trykke dem ned litt på toppen slik at de ikke blir så høye.
- Dekk til hamburgerbrødene på stekebrettet med et bakeklede, og la de heve til nærmere dobbel størrelse, dvs. i 1 – 1,5 time i romtemperatur.
- Om du ser at brødene begynner å sprekke litt, er det på tide å få de inn i ovnen.
- Pensle med egg eller vann og strø på noen sesamfrø til pynt på toppen om du vil.
- Stek midt i ovnen på 225 grader i cirka 15 minutter. Avkjøles på rist.

**LANGTIDSHEVING:** Om du vil langtidsheve deigen over natten eller mens du er på jobb, så husk å bruk helt kaldt vann, kun 1 dl av vannet er lunkent for å løse opp honning og gjær. Bruk gjerne tørrgjær.

**KORTERE HEVETID:** Har du dårlig tid, kan du halvere hevetiden om du bruker litt mer gjær: ¾ pakke fersk gjær, 1,5 time heving i bakebollen og ca. 45 minutter heving på stekebrettet. Det fungerer best med noe siktet mel i deigen ved kort hevetid.