

Brioche hamburgerbrød



Oppskrift på hjemmelaget brioche hamburgerbrød

1

Slik gjør du

Varm fløte til lunken, ca. 37 °C. Rør gjær ut i fløten, tilsett sammenvispede egg, smeltet smør, sukker og salt og rør inn hvetemel til en løs deig.

Dekk til og la heve til dobbel størrelse, ca. 40 minutter.

2

Etter hevingen

Del den ferdig hevede deigen i 20–30 stk boller.

Dersom du ønsker å lage syltet rødløk selv til burgeren, finner du oppskrift på dette her: [Slik sylter du rødløk hjemme.](#)

3

Etterhev og stek i ovn

Etterhev brødene i ca. 20 minutter og stek dem gyldne midt i ovnen på 240 °C i ca. 15 minutter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Fløte	1 dl
Gjær	25 g
PRIOR egg	2 stk
Smør	50 g
Hvitt sukker	1 ss
Salt	0,5 ts
Hvetemel	225 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg
- Gluten