



COOKING PASSION SINCE 1877

LÅNGJÄSTA LYXIGA HAMBURGERBRÖD



INGREDIENSER

DEG

500 g vetemjöl (ekologisk special eller stenmald special)
250 g mjölk (3% fett eller mer)
50 g socker (gärna råsocker eller muscovado)
5 g salt
3 g färsk jäst (röd)
100 g rumsvarmt smör
100 g Thangzhong (eller motsvarande mängd mjölk - se nedan)

THANGZHONG

20 g vetemjöl (special eller stenmald special)
100 g vatten

TOPPING

Skalade sesamfrön, blandade färger

TILLAGNING

Börja med Thangzhongen och vispa ihop 20 g mjöl och 100 g vatten i en kastrull. Värm på låg värme och vispa med jämna mellanrum tills redningen blir fastare i konsistensen eller uppnår 66°C. Denna redning (Thangzhong) ger ett ännu mjukare och saftigare hamburgerbröd som håller sig längre! Går även bra att ersätta redningen med ytterligare 100 g mjölk om så önskas.

Blanda sedan mjöl, mjölk, socker, salt, jäst och thangzhongen i en bunke. Görs med fördel för hand, men det går även bra i en köksassistent. Blanda i så fall på lägsta hastighet så att degen precis går ihop. Degen ska vara ganska fast.

Låt degen vila i 20 minuter. Tillsätt hälften av det rumstempererade smöret genom att nypa in det i degen, lite i taget. När du inte längre kan se några smörklickar, tillsätter du resten av smöret och fortsätter blanda tills degen åter går ihop till en hel deg. Lägg degen i en ren bunke.

Efter 30-60 minuter viker du ihop degen i bunken några varv och vänder den så att sömmen är nedåt. Upplev känslan av hur degen har förvandlats från en kladdig massa till en silkeslen deg! Låt jäsa upp i rumstemperatur till degen har ökat i volym med ca 75-100%. Detta tar ca 4-6 timmar. Vill du att det ska gå fortare så ökar du mängden jäst, och/eller ställer degen varmare.

Dags att forma degen till hamburgerbröd! Dela degen i bitar à 85-95 g. Strö ett tunt lager med mjöl på bordet. Vik varje ände på degklumparna in mot mitten, vänd så du får sömmen nedåt och rulla dem så att ytan spänns med hjälp av bordets friktion. Placera bullarna på plåtar och täck över med plast eller en fuktig handduk. Låt bullarna jäsa upp till dess dubbla storlek (4-6 timmar). En timme innan du ska baka sätter du igång ugnen på 220°C varmluft (helst med undervärme på), eller 230°C över-/undervärme.

Pensla bullarna med en blandning av äggula och mjölk eller vatten samt lite salt och toppa med skalade sesamfrön. Blanda gärna svarta och vita sesamfrön. Baka bröden i ugnen i ca. 7-10 minuter beroende på hur mycket färg du vill att de ska ha och låt sedan svalna på plåten under en handduk.