



Hamburger- og pølsebrød, glutenfri

Hjemmelaget hamburger - og pølsebrød løfter grillmåltidet til nye høyder. Denne oppskriften gir 10 smakfulle brød

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i godt lunkent vann (35 - 40 °C), tilsett resten av ingrediensene og elt deigen godt sammen
- ② Del deigen i ca. 10 biter som formes til hamburger- eller pølsebrød
- ③ Pensle med vann og dekorér gjerne med sesamfrø
- ④ La deigen heve lunt og tildekket i 45 - 60 min eller til de har dobbel størrelse
- ⑤ Stekes midt i ovnen ved 200 °C i ca. 20 min eller til de har gyllen farge (avhengig av ovn)

Server med ditt favoritt tilbehør. Vel bekomme!



Ingredienser

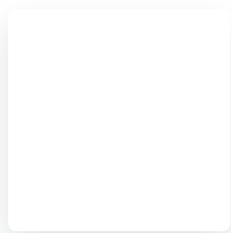
- | | |
|--------|--------------------------------------|
| 450 g | Møllerens Fin Melblanding, glutenfri |
| 50 g | sukker |
| 3,5 dl | vann |
| 50 g | smeltet smør |
| 1 | egg |
| 1 pk | tørrgjær eller 1/2 pk fersk gjær |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblandning,
glutenfri

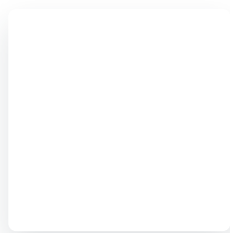
Lignende oppskrifter



Focaccia med feta og urter, glutenfri

🕒 OVER 60

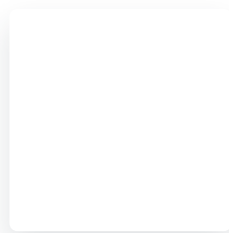
👤 ENKEL



Grov pizzabunn, glutenfri

🕒 OVER 60

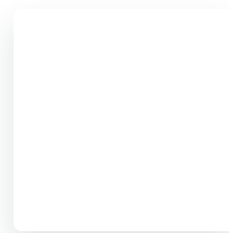
👤 ENKEL



Landbrød, glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Pizzabunn, glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS