



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 gylden 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
Melblanding,
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