



Italienske hamburgerbrød

Prøv italienske hamburgerbrød neste gang du skal lage burger. Denne oppskriften gir 16 luftige hamburgerbrød

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i vannet, tilsett de øvrige ingrediensene og elt deigen godt. Gjerne 7-8 min i kjøkkenmaskin
- ② Del deigen i 16 biter som du ruller til boller og lar hvile tildekket i 3-4 timer
- ③ Trykk deigen flat til størrelse på et hamburgerbrød. Bruk gjerne rikelig semulegryn på bordet slik at det ikke fester seg
- ④ La hamburgerbrødene hvile 30 min, mens du setter stekovne på 250°C med pizzasten eller bakeplate i ovnen
- ⑤ Stek hamburgerbrødene på pizzasten eller varm bakeplate i 8-10 min. eller inntil de begynner å ta farge (avhengig av ovn)
- ⑥ Serveres som vanlig hamburger - med ønsket tilbehør

Ingredienser

1 kg	Møllerens Pizzamel Tipo 0
1 ts	salt
1 pk	gjær (fersk eller tørr)
2 ss	olivenolje
5,5 dl	kaldt vann

Til utbaking

Møllerens Semulegryn

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Typo 0



Møllerens
Semulegryn

Lignende oppskrifter



Italiensk
pizzabunn
- tynn og
sprø

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Italiensk
pizza på
grillen

🕒 40 - 60

👤 MIDDELS



Hamburgere
rbrød

🕒 OVER 60

👤 ENKEL