



## Hamburgerbrød

Hjemmebakte hamburgerbrød smaker kjempegodt. Bruk en av Møllerens brødblandinger som basis og bak hjemmebakte hamburgerbrød, sunne og smakfulle. Bak opp litt ekstra når du første er i gang og legg i fryseren. Da er det kort vei til fersk bakst når solen skinner og man har lyst til å grille

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Bland sammen ingrediensene og følg fremgangsmåten på pakken
- ② Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd
- ③ La deigen hvile i ca. 10 min
- ④ Del deigen i ca. 20 emner og form til hamburger- eller pølsebrød



Dryss gjerne på sesamfrø eller semulegryn for et mer rustikk utseende

- ⑤ La brødene heve under et kjøkkenhåndkle i ca. 60 min
- ⑥ Stek brødene ved 220 °C midt i ovnen i ca. 10 min

# Ingredienser

1 pk	<b>Møllerens Kornbrød</b>
1 pk	gjær
5,5 - 6,5 dl	lunket vann
100 g	smeltet smør
75 g	sukker



Bruk gjerne Møllerens Solsikkebrød, Møllerens Grovbrød eller Møllerens Havrebrød i stedet for Møllerens Kornbrød

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Kornbrød

## Lignende oppskrifter



Pølsebrød  
hjemmelaget

🕒 OVER 60

👤 ENKEL