

Oppskrift

## Brioche Hamburgerbrød



1

Varm opp vann og melk til ca. 37 °C og hell den lunkne væsken over i en annen bolle. Rør inn sukker og gjær. La stå i 5 minutter.

## 2

Kjør hvetemel, smør og salt i en kjøkkenmaskin med eltekrok. Visp sammen egget og tilsett med væsken. Elt deigen i 10 minutter på lav hastighet. Deigen skal være litt "løs". Dekk bollen med plastfolie og la heve til dobbel størrelse, 1-2 timer.

## 3

Ha deigen ut på et lett melet bord og del i 8 like emner (ca. 110 g hver). Rull til runde boller. Plasser bollene på et stekebrett som er dekket med bakepapir eller silikonmatte og trykk dem lett ned med hånden. Dekk til og la etterheve i ca. 1 time.

## 4

Forvarm ovnen til 200 °C. Visp sammen 1 egg med 2 ss vann og pensle hamburgerbrødene. Dryss med sesamfrø. Stek i ovnen i ca. 15 minutter eller til de har fått en gylden og fin farge. Avkjøl på rist.

## Ingredienser

|        |      |
|--------|------|
| Vann   | 2 dl |
| Melk   | 3 ss |
| Sukker | 2 ss |

## Pensling

|           |        |
|-----------|--------|
| Tørrgjær  | 2 ts   |
| Hvetemel  | 500 g  |
| Mykt smør | 75 g   |
| Salt      | 1,5 ts |
| Prior Egg | 1 stk  |

## Pensling

|           |       |
|-----------|-------|
| Prior Egg | 1 stk |
| Vann      | 2 ss  |

Sesamfrø