



Burgerboller

Ca. 6-8 stk.

Ingredienser:

3 dl sødmælk

20 g gær

½ kg hvedemel

Ca. 1 tsk fint salt

1 spsk sukker

30 g smør

Æg til pensling

Sesamfrø

Fremgangsmåde:

Bland gæren i den håndvarme mælk og tilsæt mel, salt, sukker og smørret, som skal være blødt.

Ælt dejen meget grundigt igennem, (cirka 10 minutter) eventuelt på røremaskinen med dejkrog.

Kom dejen i en melet skål, dæk den til og sæt den til hævnning i stuetemperatur i cirka halvanden time.

Del dejen i 6-8 stykker og form dem til boller Læg dem til efterhævning på en bageplade i en halv times tid.

Bollerne pensles med pisket æg, drysses med sesamfrø og bages i en 200 grader varm ovn i cirka 15 minutter.