

Luftige amerikanske burgerboller

4 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 1 t.

Amerikansk

Ingredienser

120 ml lunt vand

15 ml solsikkeolie

205 gram mel

2 stk sukker

½ tsk salt

5 g tørgær

æg til pensling

sesamfrø

Variationer

Sesamfrø og pensling med æg kan undlades.

Beskrivelse

Hæld alle ingredienserne i en skål og ælt dejen med røremaskine i 5-10 minutter til den er ensartet og smidig.

Find en bageplade frem og læg bagepapir på.

Drys lidt mel på bordet og hæld dejen ud af skålen.

Ælt dejen i et par minutter.

Del dejen i 4 dele og rul hver del til en kugle indtil overfladen er ensartet og silkeagtig.

Læg kuglerne på bagepladen og tryk dem flade til boller.

Dæk bagepladen med et viskestykke og lad bollerne hæve i 45 minutter.

Pensl bollerne med æg og drys med sesamfrø.

Bag bollerne ved 175 grader varmluft i 12-15 minutter indtil de er gyldne på overfladen.

Lad bollerne køle lidt af på en rist inden servering.