

Black Burger Bun - Sort Hamburger Boller

Black Burger Boller - Sorte hamburgerboller er i øjeblikket meget trendy, de findes ikke kun på de lidt dyre foodmarkeder rundt omkring i landet, men blev for nylig også tilbudt af forskellige fastfoodkæder. Så jeg tænkte det kan man sku da også gøre selv.



BLACK BURGER BUN PROJEKT

Så jeg besluttede mig spontant for at starte mit Black Burger-Bun-projekt. Selvfølgelig havde jeg som altid ikke en anelse om hvad jeg laver .. Derfor har jeg har taget min personlige burger-bun opskrift som er til 8-12 Boller alt efter hvilken størrelse man vælger.

INDGREDIENSER TIL 8-12 BUNS

- 30g Gær
- 150ml Vand

- 65ml Mælk
- 500g Hvedemel
- 1 Æg
- 25g Rørsukker
- 10ml Ahornsirup
- 10g Salt
- 80g Smør
- 16g Blæksprutte blæk "[kan købes her](#)"

Yderlig skal der bruges til topping

- 2 Æg
- 6 spiseskeer mælk

Tilberedning:

Du starter med at blande vandet og mælken, denne blanding opvarmes, men ikke over 38 grader. Tilsæt 10 g sukker og smuldr gær i blandingen. Nu er det meget vigtigt, at du lader det stå i 10 minutter uden at røre rundt, så gæren kan få lov til at komme i gang med at forberede dejen.

Imens smelter du smøren og hælder den i bunden af rørsål. Tilsæt mel, æg, det resterende sukker, salt, sirup og blæksprutte blæk i skålen. Når de 10 minutter er gået, hælder du den mælk-, vand- og gær blanding i rørsål og lader den snurre rundt i 20 minutter ved trin 1, til der opstår en glat, silkeagtig dej.

Efter de 20 minutter dækker du din rørsål med et fugtig viskestykke og lader den stå i 60 minutter et varmt sted.

Når de 60 minutter er gået, hælder du dejen ud på et stykke bagepapir og deler den i 8 -12 lige store dele. Jeg har vejet hele dejen og delt den op efterfølgende, så jeg har lige store portioner.

Nu former du runde kugle af de enkelte dej stykker, og placerer dem på et bageplade og dækker det igen med et vådt viskestykke. Lad dem hæve i yderlige 60 minutter.



Det er nu tid til, at varme grillen op, så den er klar. Efter de 60 minutter er gået, er bollerne hævet, og det er tid til at pensle bollerne med din æggeblomme-mælk-blanding. Dog skal du være varsom, da du kan ødelægge bollens fine struktur.



Så er det tid til at få dem ud på grillen ved 200 grader indirekte varme og på Bagesten i ca. 20 minutter. Jeg har brugt min [Napolen Bagesten](#) da den optimal passer til min [Napolen LEX 485](#)

Det kan også gøres i ovn ved 200 grader – det tager 20 minutter.

Når de er klar, skal de lige have lov til at køle lidt af.



Grill: indirekte varme 200 grader ca 20 min.

Ovn: 180 grader 18 min.

Arbejdstid er ca. 3 timer