

# **Brioche Burgerboller - Luftige Bløde Burgerboller**

Brioche Burgerboller er ikke andet end meget luftige & bløde burgerboller. Nu tænker du sikkert, dem kan man da købe færdig! Ja det kan man da, men har du først sat tænderne i ægte brioche burgerboller så er det slut med købe Burger Boller.



## Hemligheden om Brioche Burgerboller

Men for at være ærligt er det lidt af en kunst at skabe den perfekte brioche burgerbolle, fordi den skal ikke være for sød, Som skyldes for meget smør. Eller for tung på grund af for meget mel. det gælder om at have den perfekte balance imellem disse to ingredienser. For at opnå den perfekte, luftige og bløde brioche burgerbulle skal dejen æltes rigtigt godt. og en ægte Brioche Burgerbolle kræver sin hævetid. Men den er værd at vente på!

## Ingredienser Til 6-9 Boller

- 15g gær
- 120ml mælk
- 500g hvedemel
- 3 æg
- 30g rørsukker
- 10g salt
- 95g smør (flydende)

## Yderligere Skal Der Bruges Til Topping

- 1 æggeblomme
- 3 spiseskeer mælk
- Sesamfrø

## Tilberedning:

Start med at opvarme mælken, men ikke over 38 grader. Tilsæt 10 g sukker og smuldr gæren 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 smørret og hælder den i bunden af rørsål. Tilsæt mel, æggene, det resterende sukker og salt i skålen. Når de 10 minutter er gået, hælder du din mælk- og gær blanding i røre skålen og lader den snurre rundt i 20 minutter ved trin 1, til der opstår en glat, silkeagtig dej.

**NB.** Dejen bliver ikke så fast som ved en alm hvededej.

Efter 20 minutter dækker du din røre skål med et fugtigt viskestykke og lader den stå i 60 minutter et lunt sted.

Når de 60 minutter er gået, deler du dejen til dine Broiche BurgerBoller i 6 - 9 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 dejstykker, og placerer dem på en bageplade og dækker dem igen med et fugtigt viskestykke. Lad dem hæve i yderlige 60 minutter.

Det er nu tid til, at varme grillen op, så den er klar til brug, indstil temperaturen til 200 grader. Efter de 60 minutter er gået, er bollerne hævet færdig, 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. Efterfølgende har jeg drysset dem med sorte Sesamfrø.

## **Ved Grillen**



Så er det tid til at få dem ud på grillen ved 200 grader indirekte varme.

### **på Gasgrill:**

- Er der brug for en Bagesten som varmes op med grillen. Tilberedningstid er ca 15-20 minutter.

### **på Pillegrill:**

- Behøver man ikke at bruge en bagesten. Tilberedningstiden er her 15-17 minutter.

Det kan også gøres i ovn ved 180 grader - det tager ca. 20 minutter.

Når de er klar, skal de lige have lov til at køle lidt af. Men de skal helt klart nydes mens de er varme.

