

Burger- / Hot-Dog Buns- den nemme og hurtige Opskrift

Hvis du står og mangler nogen Burger Buns som kan laves hurtigt, ja så er den her opskrift lige det du mangler. Det tager lidt over 1½ time at lave de her Buns efter dejen er rørt sammen.



Denne opskrift er til 12 mindre, eller 8 store Burger Boller. Men man kan også lave 8 lækre Hot-Dog Buns med denne opskrift som vist på billede.

Du skal bruge følgende ingredienser:

- 50 g gær
- 2 dl mælk
- 1 æg
- 6 dl lunkent vand
- 1 tsk honning
- 2 tsk salt
- 2 tsk sukker

- 3 spsk olie
- 1000 g hvedemel

Fremgangsmåde:

1. Gær, mælk, vand og 1 tsk. sukker blandes i en skål sammen, dog husk at mælk og vand skal være 24 grader varm for at skabe den optimale dej. Lad denne fordej som man også kalder det lige stå i 5min. så gæren kan få lov at blive aktiveret.
2. Nu blander du de resterende ingredienser som salt, sukker, honning og olie i.
3. Under konstant omrøring tilsætter du lidt efter lidt melet i skålen, til du har alt mel blandet ned i fordejen.
4. Dejen æltes til den er smidig (og ikke for tør) ved mindste hastighed af din rørmaskine.
5. Nu skal dejen hæve 1 time, et varmt sted under et fugtigt viskestykke.
6. Dejen deles i lige store stykker og formes til boller eller Hot-Dog brød.
7. Nu skal de efterhæve i 15 minutter.
8. Til sidst pensles bollerne med en æg mælke blanding.
9. Bages på grillen ved 200 grader ved indirekte varme i ca. 20 minutter. Jeg lavede dem på min Traeger Timberline Pellet Grill som du kan læse mere om [her](#).



Jeg har brugt de her Hot Dog Brød til at lave McRib burger af Spare-Ribs rester fra dagen ind. Jeg ved godt det ikke sker ret tit at man har nogle tilovers af ens Spareribs man laver. Men jeg var heldig, eller så var det planlagte at lave lidt ekstra :).



Opskriften på hele Burgeren kommer snart.