

Mesterskabsburger Buns - Den ultimative Bold Burger Bolle

Inden du går i gang med at lave dine Masterskabsburger skal du kaste dig ud i Bold Bollerne. De bliver lavet af sammen dej som man kender fra en Brezel. [Opskriften til Brezel finder du her](#). Opskriften er identisk men du deler dejen i 6 lige store Kugler istedet for i 12 lange Pølser.



Mesterskabsburger Bolle

Opskrift på Masterskabsburger Buns - sådan gør du

Ingredienser:

- 500 g hvedemel
- 2 tsk salt
- 1 tsk sukker

- 2,5 dl lunt vand "max 32°C grader"
- 1 pk gær (50 g)
- 25 g smør
- groft salt som topping

Ingredienser På Natronlaugen

- 5g Tvekulsurt Natron "[kan købes i matas](#)"
- 1 liter kogende vand

Sådan Laver Du Mesterskabsburger Buns

1. Opløs gæren i det lune vand i en skål, kom sukker og salt i, blande det hele lidt rundt og lade det stå i små 10 min.
2. Nu kommer du dit hvedemel i, ælter det hele engang godt, så dejen er jævn fordelt og lad dejen stå i 15 minutter.
3. Tilsæt nu den stueterempereret smør og ælt dejen god sammen. Lad dejen trække et varmt sted i 30 min.
4. Del dejen op i 6 lige store stykker, og forme dem enkeltvis til Boller.
5. Dine Mesterskabsburger Buns skal nu for ca. 1 time i køleskabet så de bliver nemmer at håndtere når de skal dyppes i din natronlauge.
6. Lige inden du tager dine Mesterskabs Burger Buns ud af Køleskabet skal der koges 1 liter vand og tilsættes 5g Natron.
7. Nu dypper du dine Buns en efter en, 30 sekunder i din natron lauge. **HUSK Handsker eller benyt en hulske**, den lauge er ikke så godt for fingerne.
8. Læg dem på Bagepapir, til sidst laver du mønsteret med et meget skarp kniv.
9. De bages i ca. 15 – 20 min ved 200°C grader ved indirekte varme, alt efter hvor brune du ønsker dem.



Mesterskabsburger Bolle

[Her finder du Opskriften på Saltkringle.](#)

<https://boemsen.com/brezel-saadan-bager-du-en-saltkringle/>