

Burger Boller, den klassiske udgave

Burger Boller er en videnskab for sig selv, og jeg har bøvlet med dem længe inden, jeg kom frem til det her resultat, som jeg synes er værd at vise. Den her bolle er den ultimative burger bolle, som nok kommer til at stå øverst på min liste i fremtiden, når der skal spises burger. Den er dejlig luftig og smager fantastisk. En kanon burger bolle, som kræver sin hævetid. Men den er værd at vente på!

Den klassiske Burger Bolle Opskrift



Ingredienser til 8-12 Buns

- 30g gær
- 150ml vand
- 60ml mælk
- 500g hvedemel
- 1 æg

- 25g rørsukker
- 10ml ahornsirup
- 10g salt
- 80g smør

Yderlig skal der bruges til topping

- 2 æg
- 6 spiseskeer mælk

Tilberedning:

1. 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.
2. Imens smelter du smøren og hældes den i bunden af rørsål. Tilsæt mel, æg, det resterende sukker, salt og sirup i skålen. Når de 10 minutter er gået, hældes 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.
3. Efter de 20 minutter dækker du din rørsål med et fugtig viskestykke og lader den stå i 60 minutter et varmt sted.
4. Når de 60 minutter er gået, hældes 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.
5. 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.



6. Det er nu tid til, at varme grillen op, så den er klar. Efter de 60 minutter er gået, er bollerne hævet.



7. Nu skal du 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 nogen Sesamkorn.



8. Så er det tid til at få dem ud på grillen ved 200 grader indirekte varme og på Bagesten i 12-16 minutter i en Gasgrill. Bagesten er ikke nødvendig på



Pillegrillen.

Det kan også gøres i ovn ved 180 grader - det tager 12-18 minutter. Når de er klar, skal de lige have lov til at køle lidt af.

- **Grill: indirekte varme, Bagesten 200 grader 12-16 min.**
- **Pellet Grill 200 grader 12-16 min.**
- **Ovn: 180 grader 18 min.**
- **Arbejdstid er ca. 3 timer**

<https://youtu.be/oDAK1MgCt1c>