

Glutenfritt Brioche Hamburgerbröd

Portioner: 6–8 stycken

Gräddningstid: 15-20 minuter

Luftiga, mjuka bröd med klassisk brioche-känsla – perfekta till hamburgare!

Ingredienser

2,5 dl mjölk (42 °C)

2 tsk (5–6 g) torrjäst

1,5 tsk socker

1 tsk salt

2 ägg

100 g smör

ca 6–7 dl Viljatuotes Glutenfri Pizza & Streetfood Mix

Instruktioner

1. Blanda mjölk och jäst. Tillsätt socker, salt och ägg, rör om.
2. Tillsätt hälften av mjölet, låt psyllium verka.
3. Tillsätt rumstempererat smör och knåda tills smöret är inarbetat.
4. Tillsätt resterande mjöl, låt vila under duk ca 5 minuter.
5. Forma degen till bollar, placera på bakplåtspapper.
6. Täck med plast och kökshandduk. Låt jäsa 1–1,5 timmar.
7. Pensla med ägg. Grädda i 225 °C i 15–20 minuter.

Tips

Placera en skål med vatten i ugnens botten under gräddning för mjukare bröd.