

Pulled Pork Burgerboller

Store luftige burgerboller

Grød. Billede: 1

150 g Revne gulerødder
 100 g Daggammelt rugbrød
 50 g Havregryn
 220 g Vand.

Koges 4-5 min. under omrøring og køles ned. Billede: 1.

Opskrift

50 g Sesam ristes lysbrune på panden og køles ned.

Grød og sesam ved stuetemperatur.

400 g Vand (ca. 15°C.)

75 g Gær

20 g Salt

100 g Sukker

800 g Hvedemel (12% proteinindhold)

200 g Fuldkornsmel (Fint formalet ellers valgfri type)

150 g Smør eller Kærgaarden (kan evt tilsættes sidst under æltningen)

Det hele vejes af i røreskålen til køkkenmaskine.

Æltes 2 min. langsomt + 8 min. ved næst laveste hastighed og 3 min hurtigt.

Kan med fordel æltes med kagespartlen i nogle køkkenmaskiner.

Den færdige dejs temperatur skal være 27-28°C.

Liggetid ca. 40 min. i smurt skål overdækket med plast (til dobbelt størrelse).

Vendes ud på meldækket bord og foldes 4 gange (fold fra Nord, syd, øst og vest).

Ligger under plast ca. 10 min. Billede: 2.

Rulles ud med kagerulle, pensles med vand og drysses med sesam. Billede: 3.

Stikkes ud med rund udstikker i 16 stk. eller deles i firkanter med skarp kniv (4x4). Billede: 4.

Hæver til dobbelt størrelse, ca. 40 min under plast. Billede: 5.

Bag i på næst nederste rille i ovnen 11-12 min. ved 240°C. uden damp. Over /undervarme. Billede: 6.



1.



2.



3.



4.



5.



6.