

Langtidshævede burgerboller med rugsur

16-20 stk gode burgerboller

INGREDIENSER:

1kg mel med højt glutenindhold (f.eks. manitoba)
6,5dl koldt vand
1,5 spsk Tørsleffs rugsur
10g gær
2 stk æg
1 spsk sukker
20g salt
100g blødt smør

1 stk æg og lidt mælk til pensling

TILBEREDNING:

Opløs gær i vand og tilsæt æg, salt og sukker. Bland mel og rugsur og ælt alle ingredienser sammen til dejen har en elastisk og ensartet konsistens. Tilsæt herefter smør og fortsæt med at ælte indtil dejen bliver let skinnende. Hæver på køl i 8 timer, gerne natten over.

Form den hævede dej til ca. 220 boller. Efterhæver 1 time. Pensles med sammenpisket æg tilsat en smule mælk. Bages ca. 12 minutter ved 225°C.



TIPS

- Hvis der ønskes en mere trendy burgerbolle kan dejen tilsættes 150g revet sød kartoffel og bollerne drysses med Tørsleffs majs-knase inden bagning. Det giver en ekstra lækker krumme og smag.