

Hamburgerbrød (as God intended them)



I dag vil jeg si noe om forventninger. Jeg hadde nemlig gledet meg til denne dagen i lang tid. Første del av dagen var satt av til pepperkakebaking med gode venner. Andre del var vi invitert til adventsmiddag hos Signe (moren til bestevenninnen min), en tradisjon som er et av julens høydepunkter for meg. Signe er den perfekte vertinne! Det spares aldri på noen ting, atmosfæren er upåklagelig, pinnekjøttet med tilbehør er alltid perfekt, desserten er eventyrlig, julekakene utmerkede, kanelbollene nybakte, Gnavpremiene er KJEMPE fine og tradisjonen tro leses det alltid eventyr når adventslysene er tent.. <3

Dagen begynte ganske bra. Jeg var glad for at alle var friske, så vi kunne gjennomføre alle de hyggelige planene. Men på vei inn døren til pepperkakebaking begynte det allerede å slå litt sprekker da jeg med nød og neppe, og med en gigantisk grøtgryte i hendene, klarte å styre unna et stygt fall på den isklede stentrappen. Og etter det gikk det egentlig bare

nedover. Først brukte jeg uforholdsmessig lang tid på å varme opp grøten fordi det viste seg at platen hadde skrudd seg av. Dermed måtte vi spise lunken grøt for å i det hele tatt rekke bakingen. Derfor rakk vi heller ikke å pynte noen pepperkaker og midt i alt stresset fikk jeg ikke med meg at Jens (bollefrø nr 2) ikke spiste noe særlig, så innen vi kom fram til adventsmiddagen var han sur som en sild. Dermed ble ALT feil for han (*Nei, mamma, du skulle jo ikke skjære pølsen, gjøre selv, Mamma! Jeg klarer ikke skjære pølsen, kan du hjelpe meg?, Mamma, jeg vil ikke ha pølse, dumme pølse!*) og pølser og pinnekjøtt fløy veggimellom mens Bollefrua og Herr Bolle ble lettere frustrert. Så klarte Jens å rive ned en svibel, som resulterte i jord over hele stuen og på toppen av det hele fikk han akutt øreverk og så måtte vi egentlig bare dra hjem. Det skal sies at alt annet for øvrig var perfekt og at vertinnen var en engel, men helt som jeg hadde håpet ble det jo ikke.

Noen ganger er det lurt å ikke ha så høye forventninger. Det er akkurat som at man jinxer det, hvis man gleder seg for mye. Men jeg kan love deg at disse hamburgerbrødene holder alt de lover og mere til.

Hamburgerbrød:

ca 12 stk

2,5 dl melk

1 dl vann

1 ss sukker

3/4-1 ts salt

25 gram fersk gjær

ca 400 gram hvetemel

100 gram sammalt hvete, grov

50 gram smør, i terninger

vann + sesamfrø

Ha gjær, sukker og salt i en kjøkkenmaskin og tilsett væske

(gjerne fingervarm temperatur, men kald går også fint. Det må bare heve litt lenger da). La gjæren løse seg litt opp før du tilsetter melet og elter ca 10 minutter. Tilsett smøret litt etter litt og elt til deigen slipper kantene (ca 10 5-10 minutter). La deigen heve under plast i minimum 30 minutter, helst en time. Ha deigen på benken og del i 12 emner. Trill hvert emne til runde kuler som du legger på et papirkledd stekebrett og presser ganske flate. Etterhev minimum 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Hvis emnene har blitt veldig høye under etterheving, kan du trykke de forsiktig litt ned igjen. Pensle lett med vann og strø over sesamfrø. Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter. Avkjøl på rist. Hamburgerbrød kan fint fryses. Barna liker å ha de i matboksen med smør og brunost. Da tar jeg de bare opp med en gang vi står opp, også er de passe tint til å smøres før vi går.





Oppskriften fant jeg hos Trines matblogg:)