HAMBURGERBROODJES



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 10 gram verse bakkersgist - 120 ml water - 300 gram tarwebloem - 40 gram gesmolten boter - 25 gram suiker - 5 gram zout - 1 ei - 1 eidooier plus 1 eetlepel melk - 1 eetlepel sesamzaad

---

1. Doe de gist en het water in de rvs-kom en schakel het BROOD/BRIOCHE-programma in. Na 1 minuut stopt het programma: neem de deksel van de kom en voeg de bloem, de boter, de suiker, het zout en het ei aan de inhoud van de kom toe. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Doe het deeg in een met bloem bestrooide kom, dek het af met een vochtige doek en laat het 30 minuten rusten.

2. Druk het deeg plat en leg het op een met bloem bestrooid werkblad. Verdeel het in zes gelijke deegstukken en rol deze tot gladde bolletjes. Leg de bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze 30 minuten rijzen.

3. Verwarm ondertussen de oven voor op 220 °C. Klop de eidooier met de melk los. Bestrijk de bolletjes met het eidooiermengsel en bestrooi ze met de sesamzaadjes. Bak ze vervolgens in 10 à 15 minuten in de oven goudbruin. Laat ze afkoelen voordat u de cheeseburgers erop doet.





Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016