

Surdejs burgerboller

Ingredienser

Sød surdej

- 50g vand
- 50g hvedemel
- 50g surdej
- 15g rørsukker

Dej til burgerboller

- 350ml koldt vand
- 150g sød surdej
- 2 æg
- 650g hvedemel
- 60g grahamsmel
- 30g sukker
- 15g salt
- 90g smør

Pynt

- Sesamfrø
- 1 æg



Fremgangsmåde

Sød surdej

1. Bland alle ingredienserne sammen til den søde surdej
2. Husk at gennem lidt af modersurdejen som ikke er sød, til når du skal bage med almindelig surdej
3. Rør surdejen godt sammen og kom den på et glas, med en elastik omkring, som indikerer, hvor højt surdejen når op på glasset
4. De næste 4-6 timer til surdejen hæver op til mere end dobbeltstørrelse.
5. Når surdejen peaker før den falder sammen igen, skal man bruge surdejen i sit bagværk.

Dej til burgerboller

1. Bland vand, æg og den peakede søde surdej sammen i en røremaskine.
2. Kom herefter mel og sukker i lidt efter lidt efter lidt til en ensartet dejkonsistens.
3. lad røremaskinen køre ved lav til middel hastighed og kom lidt efter lidt blød smørklumper i dejen.
4. Kom også salt i.
5. Rør herefter 3-5 minutter til både salt og smør er helt kørt rundt til en sammenhængende klump dej.
6. Sluk røremaskinen og lad den stå i 10-15 minutter og hvile.
7. Imens gøres en boks klar, ved at smøre den med neutral olie.
8. Hæld herefter dejen over i boksen, kom et låg på og lad den igen stå i 15-30 minutter og hvile.
9. Herefter skal der laves foldninger, 3 gange over den næste 1,5 time. Jeg foretrækker coli fold, hvor dejen løftes på midten og folden ind over sig selv i alt 4 gange hele vejen rundt.



10. Under foldninger opbygges en stærk glutenstruktur.
11. Efter foldningerne kommer låg på boksen og lav den igen stå og hvile i 1-2 timer, til dejen er hævet 1/3 af sin højde. Det er ikke afgørende, men det er vigtigt at dejen begynder sin hævnings før den kommer på køl
12. Kom denne på køl mellem 24-48 timer.

Bagning efter 24-48 timer

1. Tag dejen fra køl og lad den stå til, smørret er lidt blødere og dejen kan vendes ud. (ca. 15 minutter)
2. Vend den ud på et meldrysset bord.
3. Med en dejskære laves 14-16 ens størrelse firkanter.
4. Forsigtigt shapes hver dej firkant til små kugler, ved at trække den rundt på bordet i en cirkel.
5. På et stykke bagepapir placeres bageringe med 10 cm i diameter.
6. Kom en kugle dej i hver ring og kom et vådt viskestykke over.
7. Lad dem hæve i yderligere 2-3 timer
8. Når der er 30-45 minutter til at de er færdighævet, tændes ovnen på 240°C alm. Ovn. Hvis du har et bagestål, så kom gerne dette ind i ovnen også.
9. Kom også et ovnfast fad ind i bunden af ovnen.
10. Behold bageringene omkring bollerne og pensl toppen med sammenpisket æg og drys sesamfrø over dem.
11. Obs. alle bollerne kan ikke være på én bageplade, derfor bages kun en bageplade af gangen.
12. Kom bollerne ind i ovnen og hæld kogende vand i fadet i bunden af ovnen.
13. Skru med det samme temperaturen ned til 220°C alm. Ovn. Og bag bollerne i ca. 7 minutter til de er færdige med at hæve.
14. Tag herefter fadet med vand ud af ovnen og skrue temperaturen op til 230°C de sidste 7 minutter
15. Når burgerbollerne er færdige stilles de på en rist til afkøling.

Du kan også se opskriften på mine vegetariske burgerbøffer her:

<https://www.annasfavoritter.com/opskrifter/aftensmad/vegetarburger-1>