

A close-up photograph of a large, multi-layered burger. The burger is served on a metal tray lined with parchment paper. It features a thick, golden-brown beef patty, a slice of melted cheese, a fried egg, a slice of tomato, a slice of onion, and a slice of lettuce. The burger is topped with a fresh, golden-brown bun. In the background, other burgers are visible on a tray, and a metal spatula is used to lift the burger.

# BAKA DITT EGET HAMBURGERBRÖD

Inspiration till en lyckad grillkväll!

# HEMBAKAT BRIOCHE GÖR STOR SKILLNAD!

**Finns det något härligare än en ljummen sommarkväll med doft och smak av grillat? Det skulle möjligtvis vara doften och smaken av ett hembakat bröd. Och tänk att du kan få båda!**

Med KronJäst för Söta Degar bakar du ett underbart mjukt och luftigt briochebröd som smakar himmelskt tack vare smör och ägg i degen. Med längre jästid förhöjs både smak och konsistens och brödet suger lätt åt sig safterna från det du har på grillen. Brioche är det perfekta brödet till kryddiga korvar och saftiga burgare, oavsett om du väljer att krydda brödden eller ej. Och varför inte baka fler än du behöver, bröden går utmärkt att frysa in till en annan dag.

Vare sig du vill göra hamburgerbröd, korvbröd eller dessertbröd, kommer ett hembakat brioche ta grillmiddagen till en helt ny nivå. Helg efter helg efter helg.





**Gör gärna fler än du behöver  
- frys sedan in till nästa helg!**

## BRIOCHE TILL HÖGREVSBURGARE

### Ingredienser fördeg (ca 25 bröd)

25 g (1/2 pkt) KronJäst för Söta Degar, färsk  
250 g (2,5 dl) mjölk, rumstempererad  
380 g (ca 6 dl) vetemjöl special  
50 g (2,5 msk) socker

### Övriga ingredienser

380 g (ca 6 dl) vetemjöl special  
210 g (2 dl) smör, rumstempererat  
4 ägg  
50 g (2,5 msk) socker  
10 g (0,5 msk) salt  
1,5 dl hackad jalapeño  
1,5 dl rostad lök  
1 ägg till pensling

### Gör så här:

- 1 Rör samman fördegen till en slät smet, täck med lock eller plastfilm. Låt jäsa i ca 30 minuter.
- 2 Rör samman övriga ingredienser i en degbunke och tillsätt fördegen.
- 3 Knåda degen långsamt i bakmaskin i 13 minuter så att den blir riktigt elastisk.
- 4 Lägg degen i en oljad plastlåda/bunke med lock eller plastfilm och låt vila i 30 minuter.
- 5 Stjälp upp degen på mjölat bakkbord. Väg upp bitar om 50 gram, ca 25 st.
- 6 Rulla runda, jämna och fina bullar och låt jäsa i ugnen med lampan tänd och max till 35 °C i ca 40-50 minuter.
- 7 Tag ut de färdigjästa bröden och höj ugnen till 230 °C. Pensla bröden försiktigt med vispat ägg.
- 8 Grädda i ca 6-7 minuter i 230 °C.
- 9 Låt briocherna svalna på galler under bakduk.

## BRIOCHE TILL FISKBURGARE

### Ingredienser fördeg (ca 25 bröd)

25 g (1/2 pkt) KronJäst för Söta Degar, färsk  
250 g (2,5 dl) mjölk, rumstempererad  
380 g (ca 6 dl) vetemjöl special  
50 g (2,5 msk) socker

### Övriga ingredienser

380 g (ca 6 dl) vetemjöl special  
210 g (2 dl) smör, rumstempererat  
4 ägg  
50 g (2,5 msk) socker  
10 g (0,5 msk) salt  
1 kruka färsk basilika, hackad  
1 kruka färsk rosmarin, hackad  
1 ägg till pensling

### Gör så här:

- 1 Rör samman fördegen till en slät smet, täck med lock eller plastfilm. Låt jäsa i ca 30 minuter.
- 2 Rör samman övriga ingredienser i en degbunke och tillsätt fördegen.
- 3 Knåda degen långsamt i bakmaskin i 13 minuter så att den blir riktigt elastisk.
- 4 Lägg degen i en oljad plastlåda/bunke med lock eller plastfilm och låt vila i 30 minuter.
- 5 Stjälp upp degen på mjölat bakbord. Väg upp bitar om 50 gram, ca 25 st.
- 6 Rulla runda, jämna och fina bullar och låt jäsa i ugnen med lampan tänd och max till 35 °C i ca 40-50 minuter.
- 7 Tag ut de färdigjästa bröden och höj ugnen till 230 °C. Pensla bröden försiktigt med vispat ägg.
- 8 Grädda i ca 6-7 minuter i 230 °C.
- 9 Låt briocherna svalna på galler under bakduk.



Låt hamburgaren eller korven ligga direkt mot brödet så sugt alla goda grillsmaker upp!



## BRIOCHE TILL SALSICIA

### Ingredienser fördeg (ca 40 bröd)

25 g (1/2 pkt) Kronjäst för Söta Degar, färsk  
250 g (2,5 dl) mjölk, rumstempererad  
380 g (ca 6 dl) vetemjöl special  
50 g (2,5 msk) socker

### Övriga ingredienser

380 g (ca 6 dl) vetemjöl special  
210 g (2 dl) smör, rumstempererat  
4 ägg  
50 g (2,5 msk) socker  
10 g (0,5 msk) salt  
2 dl rivna parmesanost  
2 tsk torkade, hela fänkålsfrön  
1 ägg till pensling

### Gör så här:

- 1 Rör samman fördegen till en slät smet, täck med lock eller plastfilm. Låt jäsa i ca 30 minuter.
- 2 Rör samman övriga ingredienser i en degbunke och tillsätt fördegen.
- 3 Knåda degen långsamt i bakmaskin i 13 minuter så att den blir riktigt elastisk.
- 4 Lägg degen i en oljad plastlåda/bunke med lock eller plastfilm och låt vila i 30 minuter.
- 5 Stjälp upp degen på mjölat bakbord. Väg upp bitar om 30 gram, ca 40 st.
- 6 Rulla runda, jämna och fina avlånga korvbröd och låt jäsa i ugnen med lampan tänd och max 35 °C i ca 40-50 minuter.
- 7 Tag ut de färdigjästa bröden och höj ugnen till 230 °C. Pensla bröden försiktigt med vispat ägg.
- 8 Grädda i ca 6-7 minuter i 230 °C.
- 9 Låt briocherna svalna under bakduk.



**Kompotten kan enkelt  
ersättas med färska  
sommARBÄR.  
Barnsligt gott!**

## SOMRIGA BRIOCHE MED RABARBERKOMPOTT

### Ingredienser fördeg (ca 25 bröd)

25 g (1/2 pkt) KronJäst för Söta Degar, färsk  
250 g (2,5 dl) mjölk, rumstempererad  
380 g (ca 6 dl) vetemjöl special  
50 g (2,5 msk) socker

### Övriga ingredienser

380 g (ca 6 dl) vetemjöl special  
210 g (2 dl) smör, rumstempererat  
4 ägg  
50 g (2,5 msk) socker  
10 g (0,5 msk) salt  
1 ägg till pensling

### Ingredienser rabarberkompott (ca 4 portioner)

300 g rabarber  
3/4 dl strösocker  
1/2 tsk kardemummakärnor

### Topping

2 dl lättvispad grädde eller 4 kulor vaniljglass  
Florsocker

### Gör så här:

- 1 Rör samman fördegen till en slät smet, täck med lock eller plastfilm. Låt jäsa i ca 30 minuter.
- 2 Rör samman övriga ingredienser i en degbunke och tillsätt fördegen.

- 3 Knåda degen långsamt i bakmaskin i 13 minuter så att den blir riktigt elastisk.
- 4 Lägg degen i en oljad plastlåda/bunke med lock eller plastfilm och låt vila i 30 minuter.
- 5 Stjälp upp degen på mjölat bakbord. Väg upp bitar om 50 gram, ca 25 st.
- 6 Rulla runda, jämna och fina bullar och låt jäsa i ugnen med lampan tänd och max till 35 °C i ca 40-50 minuter.
- 7 Tag ut de färdigjästa bröden och höj ugnen till 230 °C. Pensla bröden försiktigt med vispat ägg.
- 8 Grädda i ca 6-7 minuter i 230 °C.
- 9 Låt briocherna svalna på galler under bakduk.

### Rabarberkompott, gör så här:

- 1 Skala rabarbern om den är grov (späd rabarber behöver inte skalas) och skär den i 1-2 cm tjocka slantar.
- 2 Mortla kardemummakärnor grovt.
- 3 Lägg rabarbern i en kastrull och tillsätt socker, vatten och stött kardemumma.
- 4 Koka på svag värme under lock ca 5-10 minuter eller till rabarbern är mjuk. Låt svalna.
- 5 Skär av locket på briocherna och tryck en grop i.
- 6 Fördela kompott och grädde eller glass i briocherna. Lägg på locket och pudra väl med florsocker.

# #BAKGLÄDJE



## TIPS!

Vill du ha mer tips och inspiration? Besök gärna vår Bakskola ([www.kronjast.se/bakskolan](http://www.kronjast.se/bakskolan)). Lycka till med baket!