



6A, HANNESTAD BARNESKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

4 stk	Grove fiskeburgere
2.5 dl	grovt sammalt hvetemel
2.5 dl	hvetemel
0.5 pk	Tørrgjær
0.5 ts	salt
1 ss	Rapsolje
2 dl	Lunkent vann
0.5 stk	Finkuttet løk
4 ts	Finkuttet norsk spekeskinke
4 blader	Isbergsalat

SLIK GJØR DU:

- 1** Burgerbrød:
Sett stekeovnen på 220 grader.
Rør ut gjæren i lunkent vann.
Tilsett olje.
Rør inn salt og det grove melet.
Tilsett mesteparten av av hvetemelet, men spar ca to spiseskjeer til utbakingen.
Elt deigen sammen så den blir smidig og fin.
La den heve til dobbel størrelse.
Kna deigen litt sammen og lag fire store burgerbrød.
Pensle med vann og strø over litt sesamfrø.
La dem heve i en halvtime.
Stek dem i ca. 15 minutter, avkjøl på rist.
- 2** Pakk fiskeburgerne inn i aluminiumsfolie og la dem ligge i stekeovnen mens burgerbrødene stekes.
- 3** Riv blader av salaten og kutt en halv løk i små biter.
- 4** Kutt spekeskinke i små biter.
- 5** Del burgerbrødene, legg på salatblad, løk og spekeskinke. Om man vil ha dressing, kan man legg på det nå.

Legg fiskeburgeren oppå og lokket til burgerbrødet på toppen.