Pølsebrød



Ingredienser

♥ 2 dl helmelk
♥ 1 dl vann
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 ss sukker
♥ 50 g gjær (se tips)
♥ 450 g hvetemel
♥ 1 ts salt

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ sesamfrø

Fremgangsmåte

Varm opp melk og vann til blandingen er lunken. Tilsett olje og litt sukker. Løs opp gjæren i den lunkne væsken. (Hvis du bruker tørrgjær, kan du blande gjæren med hvetemelet i stedet, se tips).

Bland dette med hvetemel og salt og elt deigen i kjøkkenmaskin til den blir smidig og fin. La deigen heve lunt i 1 time.

Del deigen i 8 like store emner. Trill dem ut til jevne lengder som er ca. 15 cm lange.

Legg lengdene på et bakepapirdekket stekebrett. La de etterheve i ca. 30 minutter.

Pensle over lengdene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Dryss over sesamfrø (kan selvfølgelig sløyfes hvis du ikke liker sesamfrø).

Stek pølsebrødene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 15-20 minutter, til de er gylne i fargen og gjennomstekte.

Tips

♥ I stedet for 50 gram fersk gjær, kan du alltid i stedet bruke 1 pk tørrgjær. Tørrgjæren blandes med hvetemelet før det eltes sammen med væsken.

♥ Oppskriften gir 8 nokså store og gode pølsebrød. Dersom du ønsker pølsebrød som er litt mindre mektige, kan du selvfølgelig lage dem litt mindre. Da kan steketiden reduseres til 10-15 minutter.

♥ Pølsebrød er som sagt kjempefine å fryse. Ved tining kan du gjerne varme dem noen minutter i ovnen, så smaker de som nystekte igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/polsebrod