

Da Bollefrua møtte Pølsebrødet

Det er vel og bra med middager laget fra bunnen og alt det der. Men jeg er ærlig nok til å innrømme at vi spiser pølser til middag jevnlig. Alle liker det, det går kjapt og man kan frekke det opp med bra tilbehør om man ønsker. Det jeg derimot synes er helt KRISE er pølsebrød fra butikken, så hjemme hos oss går det bare i lomper. Helt til den dagen jeg bakte pølsebrød selv. Snakk om love at first bite.



Hello stranger!

Pølsebrød:

12-15 stk

1,5 dl vann, ca 37 grader

1,5 dl melk, ca 37 grader
1 ts sukker
2 ss olivenolje
25 gram fersk gjær evt 1/2 pakke tørrgjær
150 gram sammalt hvete, fin
300 gram hvetemel
ca 1/2 ts salt
1 lett sammenvispet egg til pensling
sesamfrø til pynt

Ha vann, melk, gjær, sukker og salt i en bakebolle og la gjæren løse seg litt opp. Tilsett resten av ingrediensene og elt i ca 10 minutter. Dekk med plast og hev i ca en time. Ha deigen på kjøkkenbenken og del i emner. Form avlange pølsebrød og trykk de litt ned. Legg de på et papirkledd stekebrett og etterhev i minimum 30 minutter. Pensle med egg og strø over sesamfrø. Stek på 225 grader midt i ovnen i ca 12 minutter eller til de er gyldne og får en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

