

Pølser i brød! (Picnic-style)



#livetiblokk

Det er onsdag, det er april, vi har bypåske og jeg elsker det. Ikke misforstå meg, jeg hadde elsket å være på fjellet også, men likevel: Jeg kimser ikke av bypåsker. Første del av ferien har vi vært i Bergen og vi kom hjem sent i går kveld. I dag har barna og jeg sulla hjemme. Pakket ut, ryddet, fått spontane gjester og hatt picnic i hagen. (Les: lekeplassen utenfor blokka vår). Menyen var enkel: innbakte pølser, ketchup, appelsinbåter, kvikklunsj og kaffe. Og cola. Det er tross alt fri. Aller helst ville jeg vært i skogen eller på stranden og fyrt opp bål, men siden det ikke var liv laga gjorde jeg det nest beste. Laget en enkel pinnebrøddeig som jeg surret rundt wienerpølser og stekte de i ovnen. Superpopulært blant små og store! Ville forresten vært ypperlig i barnebursdag eller på et barnevennlig koldtbord.

Eller kanskje til 17.mai? (Åh, nå begynte jeg å glede meg til 17. mai!;) Det var min supre svigerinne som ga meg denne enkle oppskriften da vi besøkte de i Bergen. Takk, Heidi! <3



Pinnebrød (bypåske-style):

(nok til 9 wiener og 10 grillpølser)

5 dl siktet spelt eller hvetemel

2 dl sammalt spelt eller hvete, grov

2,5 dl lun kent vann

3 ss smeltet smør

2 ss sukker

1 ts salt

2,5 ts tørrgjær

egg til pensling, kan sløyfes

sesamfrø til å strø over, kan sløyfes

9 wienerpølser



Ha alle ingredienser unntatt egg og sesamfrø i en eltebolle og elt deigen i 5 minutter. Hev til ca dobbel størrelse eller ca

40 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Finn frem et stekebrett og dekk det med bakepapir. Del deigen i 9 emner og tvinn til avlange pølser som du ruller rundt pølsene. Gjenta med alle pølser. Stikk noen hull i pølsene med en spiss kniv for å forhindre at de sprekker i ovnen. La etterheve ca 10-15 minutter på brettet. Pensle med sammenvispet egg og strø over sesamfrø. Stek midt i ovnen i 10-15 minutter eller til brødene er gyldne og har en hul lyd når du banker på de. Oppbevar på rist til du serverer dem. Du kan forresten også bruke denne deigen til rundstykker eller pizza.



Fine å dyppe i ketchup!

