

Oppskrift

Pølsebrød



Vanskelighetsgrad	Enkel - Middels avhengig av hvor mye bake-erfaring og -utstyr du har
Tidsbruk	Arbeid ca 20 minutter, Heving ca 2 timer, Steking ca 8 min, Totalt ca 2,5 timer
Porsjoner	10 stk pølsebrød
Anbefalt utstyr	Bakebolle, vekt, teskjemål, termometer, tresleiv, kasserolle, bakeskrape, bakepensel, plastfolie, bakepapir, rent kjøkkenhåndkle

Ingredienser

- 300 g (3 dl) melk (og/eller vann), 40-44 °C
- 50 g (0,5 dl) olje, nøytral type (raps, solsikke, soya e.l.)
- 300 g (ca 5 dl) sammalt hvete finmalt
- 140 g (ca 2 dl) hvetemel
- 1,5 ts (4,5 g / 7,5 ml) tørrgjær
- 1,5 ts (8 g / 7,5 ml) salt
- 1 ss (15 g / 15 ml) brunsukker (eller vanlig sukker)

Fremgangsmåte

1. Bland melk/vann og olje i en kasserolle og varm opp til ca 40-44°C.
2. Mål opp mel, salt, sukker og gjær i en bakebolle og bland det godt sammen.
3. Hell den varme melken/vannet og oljen i bakebollen med melet, og rør det sammen til det ikke er så mye tørt mel igjen.
4. Skrap ut deig og melrester fra bollen ut på benken og klem og kna deigen i ca 5 minutter til den blir jevn og fin. Ikke bruk noe mel, hverken på benken eller hendene. Deigen er ganske bløt først, men den blir perfekt når du har knadd den litt.
5. Gnu en skvett olje rundt i bollen og ha deigen oppi. Snurr litt på deigen, så den blir dekket av olje hele veien rundt. Dekk bollen med plast, sett den på et lunt sted og la deigen heve til den har doblet seg, ca en times tid.
6. Tipp deigen ut på benken og kna litt på den. Den skal være luftig, litt oljete og litt bløt, men ikke så bløt at den fester seg til fingrene eller benken.
7. Del deigen i 10 like deler og rull hver del til 15 cm lang tynn pølse, uten å bruke noe mel på benk eller hender. Legg pølsebrødene på bakepapkledde plate.
8. Pensle toppen med vann, strø over ønsket strøssel og klem det litt ned.
9. Dekk stekebrettet med et kjøkkenhåndkle og la pølsebrødene heve et lunt sted til de har blitt ca dobbelt så brede, ca en times tid.
10. Sett på og varm opp ovnen til 225°C (over- og undervarme) ca 20 minutter før pølsebrødene er ferdig hevet.
11. Stek på hakk under midten på 225°C, til du har gyldne pølsebrød, ca 8-10 minutter. Følg nøye med mot slutten, de kan fort bli veldig brune, avhengig av hvilken type ovn du har.
12. Avkjøl pølsebrødene på rist til romtemperatur.