



Pølsebrød hjemmelaget

Din pøsefavoritt fortjener å bli servert i det beste brødet. Vi mener virkelig at det er lite som slår lukten, smaken og opplevelsen av nystekte hjemmelagde pølsebrød. Prøv gjerne denne oppskriften fra Møllerens egen bakermester

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Alle ingredienser eltes sammen til en smidig deig
- ② Deigen deles i 20 like store stykker som formes til pølsebrød. Brødene kan gjerne vendes i vann og frøblanding før steking
- ③ Hev de ferdig formede pølsebrødene lunt og tildekket i ca. 60 min eller til de er doblet i størrelse
- ④ Stekes midt i ovnen ved 200 °C i 8-10 min (avhengig av ovn) eller til de er gylne

Ingredienser

1 kg	Møllerens Kornbrød
4,5 dl	vann (lunkent)
100 g	smør
100 g	gjær
50 g	sukker

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød