

# Grove pølsebrød

200 g **Hvedelager**  
 650 g vand koldt fra hanen  
 Sættes i blød >5 minutter

20 g salt  
 25 g sukker  
 25 g frøst  
 25 g gluten  
 50 g hvedesur  
 750 g hvedemel 12% protein  
 50 g gær

150 g rapsolie tilsættes sidst i æltetiden



Æltes samlet i ca 16 minutter først langsomt hastighed og slut hurtigt.  
 olien tilsættes når dejtemperaturen er 26 grader.  
 Dejtemperatur 27-28 grader.

Dejen laves til en pølse og hviler overdækket med **overdækningsplastik** i ca. 5 minutter  
 Rulles ud på 15 ca bred og 1 cm tyk x ca 1,5 meter.  
 Hviler i 5 minutter, så dejen ikke trækker sig sammen.  
 Pølsebrødene skæres ud ca 5 cm brede med en skarp køkkenkniv.  
 Tjek vægten, som skal være 60-70 g pr stk.  
 2 x 6 stk. pr plade med bagepapir  
 Hæves i **Bordstik med Bagetelt** over og ½ L. kogende vand i bunden eller et **overdækningsplastik** over pladerne.  
 Bages i 12 minutter ved 200 grader over- og undervarme en plade af gangen.



Laves quatro burger bruges 300 g dej i en **universaldejsform** og den bages ca. 3 minutter mere en pølsebrød.