

## Pølsebrød af bløddej

40 stk pølsebrød eller 20 stk pølsebrød og 12 boller

### Opskrift

650 g vand 20 grader  
 150 g A38 eller yoghurt naturel  
 100 g gær  
 120 g sukker  
 15 g salt  
 1400 g alm. hvedemel 10 % protein



### Produktionsmetode

Æltes langsomt i 20 min

Tilsæt 150 g olie

Ælt langsomt til olien er optaget og ælt yderligt 3-4 min hurtigt.

Dejtemperatur 27-28 °C.

Virk dejen op og hviler under plastik i 15-20 min. Billede 1.

Deles i 2 stk og virkes op aflange, ligger yderligt i 15-20 min under plastik. Billede 2.

Rulles ud med kagerulle på langs ca 1 cm tyk. Billede 3.

15 cm brede og 100 cm lang. Billede 4.

Hviler i 5 min. så de ikke trækker sig sammen.

Skæres ud 4,5 – 5,0 cm brede med skarp franskbrødskniv. Billede 5.

Hæver på plade med bagepapir med plastik over i ca 45 min. Billede 6.

Bages ved 240 °C. i ca. 8 min.

