



Traditionel dansk
Velegnet til madpakken

Ingredienser

75 g margarine
2½ dl mælk
25 g gær
½ tsk. salt
375 g mel

8-10 stk. pølser

Variationer

Variation 1:
Udskift 250 g mel med grahamsmel

Variation 2:
Bland 16 spsk. ketchup, 4 spsk sennep, 4 spsk soya, 8 tsk chili, 2 tsk timian, 2 tsk organo og 4 tsk salt i en skål. Fordel saucen på dejen efter de er delt i 16-20 stykker, og før der kommes pølse i. Samle dem og bag dem som normalt.

Beskrivelse

Smelt margarinen, hæld mælken i og udrør gæren heri, når det er håndvarmt. De øvrige ingredienser æltes i. Dejen deles i 16-20 dele.

Pølserne skæres over på midten og pakkes ind i dejen.

Pølsebrødene bages midt i ovnen ved 250 grader i ca. 15 min. til de er gyldne.