

Pølsebrød

24 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Smelt margarinen, hæld mælken i og udrør gøren heri, når det er håndvarmt. De øvrige dele æltes i. Hæver til dobbelt størrelse. Dejen deles i 24 stykker. Trilles ud til pølser i ca. 15 cm's længde. Hæver til dobbelt størrelse. Pensles med mælk. Pølsebrødene bages midt i ovnen ved 220 grader i ca. 10 min. til de er gyldne.

Ingredienser

50 g margarine
2 dl mælk
50 g gær
1 æg
1 tsk. salt
4 tsk. sukker
500 g mel