

# Brioche pølsebrød

## - 2 dages opskrift

12 stk:

### Dag 1:

340 gr øko hvedemel  
1 tsk tørgær  
10 gr sukker  
10 gr fint salt  
3 æg  
60 gr sødmælk  
155 gr usaltet smør, blødt

Mel og gær røres grundigt sammen med en ske, og derefter tilsættes de øvrige ingredienser - undtagen smør.

Lad røremaskinen eller din håndmikser køre ved mellem hastighed, til dejen har samlet sig og tilsæt derefter smørret lidt ad gangen. Rør videre, ca 10 min, til dejen er helt glat.

Lad dejen hvile 1 time og vend den derefter et par gange rundt i skålen med en dejskraber. Den skal være klistret og der må ikke tilføres mere mel. Dæk skålen til med film og sæt den i køleskab natten over.

### Dag 2:

Tag dejen ud af køleskabet og lad den hæve 2 1/2 time ved stuetemperatur.

Dejen deles i 12 stykker som formes til pølsebrød.

Rul et dejstykke mellem håndfladerne til en kugle, tryk den lidt flad mod køkkenbordet, fold den et par gange og giv den form som et lille brød. Sættes på en bageplade beklædt med bagepapir.

Brødene hæver under et smørsmurt bagepapir 2 timer.

Pensles med sammenpisket æg og bages midt i alm. ovn ved 200 grader i ca 20 min.



*Briochedejen efterhæver*



*Brioche pølsebrød*

