

Hot Dog brød med birkes - Chicago Style

2 1/2 dl lunken vand
2 1/4 tsk tørgær
1 spk sukker
3/4 dl pulverkartoffelmos

1 tsk salt
280 gr hvedemel
1 æg
3/4 dl semulje-/semolamel

1 spk oliven olie

Et sammenpisket æg
Birkes



Bland vand, gær, sukker og pulverkartoffelmos i en skål, og bland det grundigt sammen med en håndmixer. Tilsæt salt, hvedemel, æg og semulje-/semolamel, og ælt indtil dejen er ensartet og elastisk. Dæk skålen med folio og lad dejen hvile 20 minutter.

Tilsæt så olien og ælt videre til olien er helt indarbejdet i dejen og den er blank og elastisk. Tildæk skålen og lad dejen afterhæve i 1 time.

Del dejen i otte lige store stykker og form dem til aflange brød. Placer dem på en bageplade med så meget afstand som muligt.

Lad brødene afterhæve i ca 30 minutter. Forvarm ovnen til 175 grader.

Pensles med et sammenpisket æg tilsat 1 spk vand og drysses med lidt birkes.

Bages midt i ovnen, ved 175 grader i ca 22 minutter, indtil brødene er gyldenbrune.

Produktinformation:



Kan fås i alle
supermarkeder



Kan fås i Super Brugsen,
Irma m.fl.



Kan fås hos
www.supermarco.dk