

Hotdogs - brød med surdej

Pølsebrød med surdej, ca 12-16 stk, 2-dages opskrift.

1. dags fordej:

1 dl lunken vand
1 klump øko-gær på størrelse med en ært
50 gr "Hvedemel Extra med 30% durummel" (Irma)
1/2 tsk salt
1/2 tsk sukker

Gæren opløses i vandet, og råvarerne røres sammen, tildækkes og hæver til næste dag i stuetemperatur.

Næste dag:

Surdejen fra dagen før tilsættes:

1/2 dl lunken vand
5 gr øko-gær
1 1/2 dl øko kærnemælk
10 gr salt
1 æg
50 gr grov Speltmel
ca 400 gr "Hvedemel Extra med 30% durummel"

Gæren opløses i vandet, og råvarerne røres sammen, tildækkes og hæver 1 1/2 time.

Dejen deles i ca 12-16 stk som formes til kugler, trykkes flade og rulles ud til små brød. Husk mel på hænder og bord, da dejen er temmelig blød. Anbringes på en bageplade og efterhæver 1 time.

Bages midt i alm ovn, ved 200 gr i ca 18 min.



Hotdogs kræver gode råvarer - ikke mindst pølsebrøddene, som man selv må bage. Alle typer pølser kan bruges og der kan lægges alle former for tilbehør på toppen. Husk især de bløde løg!



Standard hotdog med øko-pølser, sennep og ketchup, cornichon'er og bløde løg.

Note: Jeg bruger mel fra Bornholms Valsemølle, fra udvalgte landbrug på Bornholm. Det har meget fine bageegenskaber og en rigtig god smag. Prisen er ikke så vildt opskruet som på meget økologisk mel!