

Pylsur vafðar í brauði

Af Gotterí og gersemar

Innihald

30 g smjör
90 ml mjólk
1 tsk þurrger
25 g sykur
165 g hveiti
 $\frac{1}{4}$ tsk salt
1 pískað egg
2-3 pylsur

Aðferð

- 1) Hitið ofninn í 210 gráður.
- 2) Hitið smjör og mjólk í potti við vægan hita þar til ylvolgt.
- 3) Hrærið þurrgerinu saman við og leyfið að standa.
- 4) Setjið hveiti, salt og sykur í skál.
- 5) Hellið mjólkurblöndunni saman við.
- 6) Hnoðið og leyfið deiginu að hefast á meðan pylsurnar eru undirbúnar.
- 7) Skerið pylsurnar í 2-3 parta.
- 8) Skiptið deiginu og rúllið hverjum hluta út í lengju.
- 9) Rúllið deiglengju utan um hverja pylsu og raðið á bökunarplötu.
- 10) Penslið með eggi og bakið í um 10-12 mínútur eða þar til brauðið fer að gyllast.