

## Patronhylstre...

Laves sådan  
50 gram gær  
5 dl lunken mælk  
1 æg  
1 dl olie  
1 krus havregryn  
½ krus fuldkornshvedemel  
1 tsk. salt  
5 tsk. sukker  
Hvedemel til det passer  
Pølser



Jeg brugte kun hvedemel i mine, det passer med ca. 1 kg.

- Gæren smuldres i en skål, og opløses i den lunkne mælk.
- Kom sukker og salt i.
- Kom ægget og olien i.
- Tilsæt nu de tørre ingredienser.
- Hæver 15-30 minutter, eller til dobbelt størrelse.
- Del dejen ud i bolle størrelser, og rul dem flade og aflange med en kagerulle.
- Pak 1 pølser ind i 1 udrullet dej, skær dejen til, så det passer i pølsens længde.
- Skær nu ned gennem dejen og pølsen, men IKKE det nederste lag dej.
- Vend nu så pølserne står op, saml til en ring.
- Efterhæver i ca. 1 time.
- Pensl med æg.
- Bages ved 200 grader (varmluft 175 grader) til de er gyldne.

