

När du en gång börjat baka egna korvbröd kommer du förmodligen aldrig att vilja återgå till dem man köper. Gör en stor sats på en gång, frys in korvbröden och ta sedan ut dem efter behov och tina dem. Det här receptet kan du med fördel använda även till hamburgerbröd. Byt ut 150 gram av vetemjölet mot rågmjöl eller grahamsmjöl för att få ett lite grövre bröd.

KORVBRÖD

25 korvbröd

Blanda alla ingredienser och arbeta degen i hushållsmaskin i 10 minuter, eller för hand minst dubbelt så länge. Låt degen vila i bunken i 30 minuter.

Dela degen i 25 delar. Rulla varje del till 12 cm långa bröd. Lägg dem på plåt täckt med bakplåtspapper och låt dem jäsa till dubbel storlek i 1 ½ timme i rumstemperatur.

Sätt ugnen på 225 grader.

Ställ in bröden i ugnen och grädda dem i ca 10 minuter.

Frys in de bröd som du inte skall använda så fort de svalnat något.

500 g mjölk, 3 % fetthalt

75 g jäst

750 g vetemjöl

50 g rumstempererat smör

15 g havssalt

TIPS Gör korvbröden hälften så stora och servera dem som festliga tilltugg med små spanska chorizos och en het senap.