Innbakte pølser

**Du treng:**

5 dl kveitemjøl

2 ss sukker

3 ss olje

2 dl mjølk

2 ts tørrgjær

1 ts salt

8 grillpølser

**Slik gjer du:**

1. Bland dei tørre ingrediensane i ein stor bakebolle og lag ei hole i midten.

2. Varm mjølka til kroppsvarme (37 grader C) i ei panne. Bland i olje.

3. Hell alt det våte over i mjølblandinga. Bland godt og elt til ein glatt deig.

4. Hev deigen.

5. Del deigen i 8 emne. Lag pølser av deigen og tvinn rundt pølsene.

6. Steik på 200C i 15 min.

