

# Philadelphia Hoagie



Jag har en längre tid letat efter bröd som efterliknar de man får på Subway utan att ha hittat något som fallit mig i smaken. I veckan hittade jag detta receptet på [Helen J. Holmbergs matblogg](#) där hon har översatt ett recept från [Ethan Chlebowski](#) där han bakar Hoagie rolls. Det blir rätt många delar att göra men resultatet blev väldigt bra, jag valde att göra bröden till avlånga frallor istället för den baguette version man får på Subway.

260 gram mjölk

6-7 gram torrjäst (25 gram färsk jäst)

400 gram vetemjöl (jag valde vetemjöl special)

10 gram ljus sirap

20 gram olivolja

8 gram salt

Pensling

1 äggvita

1 tsk vatten

Valfri topping

Värm mjölk till 42-43 °, tillsätt torrjäst och rör ihop. Använder du färsk jäst ska mjölken vara fingervarm (37 °). Låt blandningen stå 3-5 minuter tills ljust skum bildas på ytan och du ser bubblor.

Sikta under tiden ner mjölet i en stor mixerskål tillsammans med olivolja, sirap

och salt. När jästblandningen bubblat upp lite och du vet att jästen lever kan du tillsätta den till mixerskålen. Rör ihop och arbeta degen intensivt i 2 minuter, arbeta så hela skålen är ren från mjöl etc. Täck med plast och låt vila cirka 15 minuter (efter 15 minuters vila är det lättare att knåda dagen ordentligt).

Arbeta degen 8-10 minuter för hand eller med maskin, jag föredrar maskin. Täck mixerskålen med plastfolie och låt degen jäsa till dubbelstorlek, det bör ta runt 45-60 minuter.

Ta upp degen ur skålen, slå luften ur degen och dela sedan upp degen i 6 lika stora delar. Platta ut delen till en avlång platta, rulla sedan ihop den och knip ihop skarven med fingertopparna och lägg den sidan nedåt. Jag valde att göra en del genom att runddriva degen och sedan forma den till en avlång fralla. Låt bröden jäsa under plastfolie tills de dubblat i storlek, beräkna cirka 70 minuter.

När det är 15 minuter kvar av jästtiden förvärm ugnen till 190 grader, före gräddning skär du ett långt snitt i 45 ° vinkel i alla bröden, så att bröden kan jäsa upp utan att spricka. Blanda äggvita och vatten, pensla sedan ovansidan av bröden (du vill inte råka trycka ut luften). Nu kan du dekorera bröden med mjöl/ majs mjöl/ frö/ ost/ valfria kryddor, jag valde att använda sesamfrön.

Bröden gräddas sedan mitt i ugnen, släng 4-5 isbitar i en ugnssäker form i botten av ugnen för att skapa ånga (ånga = godare yta på brödet). Grädda sedan bröden cirka 10-20 minuter, det beror helt på ugn och storlek på bröd (om du har en ojämn ugnsvärme rotera plåten halvvägs igenom tiden). Jag brukar kontrollmätta när bröden fått en fin färg, innertemperatur ska vara 92 °.

Låt bröden kallna på galler.