

Frøsnapper

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

1 time hævetid + 15 minutters bagning

Samlet tid

1 time og 45 minutter

Ingredienser

Dej

- 3 dl mælk eller havremælk
- 65 g smør
- 25 g gær
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. sukker
- 400 g hvedemel
- 150 g grahamsmel

Fyld og toppings

- 200 g flødeost med pikantsmag
- blå birkes og sesam

Sådan gør du

1. Lun mælk og smør i en gryde eller i mikrobølgeovnen, ikke så det koger – men blot så det bliver lunkent og smørret smelter
2. Kom det i en røremaskine sammen med gær, salt, sukker og mel og rør godt rundt. Jeg gav det 6-7 minutter på ret høj omdrejning, så dejen til sidst slap alle kanter
3. Læg et stykke vitavrap over skålen samt et klæde og lad dejen hæve i 60 minutter
4. Når timen er gået, tændes ovnen på 200 grader varmluft
5. Rul nu dejen ud på et meldrysset bord, så tynd som muligt uden den går i stykker
6. Smør osten ud over det hele.
7. Fold nu en tredjedel af dejen ind mod midten, og fold den anden tredjedel indover den første, så du har 3 lag dej. Rul meget forsigtigt dejen så flad som muligt, man pas på den ikke sprækker, så ostefyldet presses ud.
8. Skær dejen ud i strimler, ca. 2-3 cm brede. Spræt strimlen op, men ikke hele vejen igennem (lad enden være).
9. Nu skal de snoes. Tag fat i den ende hvor strimlen er sprættet op, så du har højre hånd om den ene og venstre hånd om den anden. Sno dem rundt om hinanden, til hele strimlen er på den måde.
10. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir
11. Pensl med et sammenpisket æg og pynt med sesam og blå birkes.

12. Bag i ovnen i 15 minutter, lad dem køle af på en rist