

Glutenfrie pølsehorn

Opskrift til 9 pølsehorn

Pølsehorn som er bløde og luftige med krydrede pølser i. Brødet er lavet på glutenfrit mel.

Ingredienser

- 25 g gær
- 3 dl vand
- 20 g HUSK loppefrøskaller
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. agavesirup eller honning
- 3 spsk. olie (jeg bruger olivenolie)
- 350 g glutenfri mel, f.eks. risemel eller majs mel
- 9 brunchpølser
- 1 æg til pensling
- oregano og sesam som drys

Sådan gør du

1. Kom vand og gær i en skål og rør rundt til gæret er opløst.
2. Kom HUSK loppefrøskaller i og rør rundt i 10 minutter til det bliver en gele-lignende konsistens. Her skal du enten bruge en røremaskine eller en elpisker.
3. Kom så salt, sirup og olie ved og rør det ud i geléen.
4. Kom melet ved og rør til det har en klistret, fast konsistens
5. Del dejen op i 9 stk. og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir
6. Pres dem ud til flade og aflange brød (se billedet) og læg en pølse på hvert stykke dej
7. Luk brødet sammen om pølsen. Det er ret klistret, så det er nemmest at have våde hænder. Jeg kom lidt lunt vand i en skål og dyppede mine fingre her i imellem formning af hvert pølsehorn.
8. Nu skal pølsehornene hæve. Kom et stykke husholdningsfilm over bagepladen og derefter et viskestykke. Hæv lunt i 30 minutter. Tænd imens ovnen på 200 grader varmluft.
9. Pensl brødene med et sammenpisket æg og drys med oregano og sesam
10. Bag midt i ovnen i ca. 20 minutter til de er gyldne.