

Hvidløgssnurrer

Opskrift til 12 stk.

Forberedelsestid

45 minutter

Tilberedelsestid

1,5 times hævnings og 20 minutters bagning

Samlet tid

ca. 2,5 timer

Ingredienser

Dej

- 2 dl mælk
- 60 g smør
- 1 tsk. salt
- 20 g gær
- 1 tsk. sukker
- 350 g hvedemel

Fyld

- 135 g smør
- 1 økologisk eller sprøjtefri citron (skallen)
- 2 fed hvidløg
- 70 g cheddarost
- 15 g persille
- Til pensling: 1 sammenpisket æg

Sådan gør du

Dej:

- Start med at lave din dej: lun mælk og smør i en gryde eller i mikrobølgeovnen til smørret er smeltet. Det skal kun være lunt og ikke brændvarmt. Jeg plejer faktisk blot at lune halvdelen af mælken med smørret til det smelter og derefter blander jeg det sammen med den anden halvdel kolde mælk – så ender det med at blive lunken.
- Kom det i en skål eller røremaskine sammen med gær og rør rundt ved lav omdrejning (så det ikke sprøjter ud over det hele) til gæret er opløst.
- Kom salt, sukker og mel i skålen og rør rundt, start ved lav omdrejning, så det ikke sprøjter. Skru gradvist op og se om du kan give maskinen fuld gas i 5 minutters tid til din dej slipper kanterne og er helt blød og jævn.
- Kom et klæde over skålen og lad dejen hæve på køkkenbordet i 60 minutter
- Imens kan du klargøre dit fyld

Fyld:

- Kom blødt smør, revet hvidløg, citronskal, revet cheddarost og finthakket persille i en skål og mos det godt sammen

Rulning:

- Når dejen har hævet, skal den rulles op på et bord. I en kvadrat, så tynd som muligt uden den sprækker. Brug blot lidt ekstra mel hertil. Min var ca 25 cm*25 cm.
- Smør så fyldet ud over det hele
- Fold den sammen i 3 lag
- Skær en masse strimler (mine var ca. 2 cm bredde). Skær dem igennem, men ikke helt igennem. Stop så der er 2 cm tilbage i enden (se videoen)
- Så skal de snoes, twist dem rundt så mange gange du kan uden de går i stykker. Hold med den ene hånd fast i den ende som ikke er splittet op. Sno rundt om to fingre, lidt forsigtigt fingrene ud og fold enden under og op i midten af snurren.
- Læg alle snurrerne på en bageplade beklædt med bagepapir og lad dem efterhæve i 20 minutter. Imens kan du tænde ovnen på 200 grader
- Pensl med et sammenpisket æg og bag cirka 20 minutter til de er godt sprøde
- Lad dem køle af på en rist