

Laksesnurrer

Samlet tid

2 timer, hvis du laver dejen selv

Ingredienser

Dej

- 250 g kold sødmælk
- 25 g gær
- 1,5 spsk. sukker
- 1 æg
- 1,5 tsk. salt
- 500 g hvedemel
- 75 g blødt smør

Fyld

- 250 g mascarpone
- Saft fra 1,5 citron + skal fra 1 citron
- 1/2 tsk. salt + peber
- 1 bundt dild
- 150 g røget laks, skåret i små stykker

Desuden

- 1 æg til pensling

Sådan gør du

DEJ:

1. Rør gær ud i sødmælk. Tilføj sukker og rør igen.
2. Rør æg, salt og hvedemel ud i gærblandingen. Rør på røremaskine ved middel-høje omdrejninger i cirka 7-10 minutter, eller til dejen slipper kanterne og får en blank overflade.
3. Tilsæt smør og rør igen, til dejen er ensartet.
4. Dæk skålen med film og et viskestykke, og lad den hæve på køkkenbordet i 45 minutter.
5. Mens dejen hæver, kan du forberede fyldet.

FYLD:

1. Rør mascarpone, citronsaft, finthakket dild, salt og peber sammen. Klip laksen i små stykker, og læg til side.

FORM OG BAG:

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Når dejen er færdighævet, rulles den ud på et meldrysset bord i en rektangulær form (se evt. how-to-videoen nedenfor).

3. Smør mascarpone-cremen på den ene halvdel. Riv citronskal hen over, og fordel laksestykkerne ovenpå. Fold den del af dejen, som ikke er smurt med fyld, indover den del, som har fyld på, så der kommer to lag. Rul dem let ud, men uden at fyldet flyder ud og dejen ødelægges.
4. Skær dejen ud i strimler af et par centimeters tykkelse. Der ender med at blive 12-16 strimler, alt efter hvor store du laver dem.
5. Hiv hver striml forsigtigt lidt længere. Twist den og sno den rundt om sig selv, så den får form som en snoet snegl. Kom den yderste snip af dej ind under resten af snurren, så den ikke løfter sig under bagningen. Fortsæt med alle dine strimler. Lad snurrerne efterhæve en lille halv time med et klæde over.
6. Pensl snurrerne med et sammenpisket æg.
7. Bag i ovnen i 10-15 minutters tid. Hold øje løbende. Dejen skal være flot gylden. Lad snurrerne køle let af på en rist.