Pølsehorn

Opskrift til 20

Pølsehorn er noget af det bedste og de her er faktisk de bedste jeg nogensinde har lavet. Jeg tror faktisk jeg vil gå så vidt som at sige at de er de beste jeg nogensinde har smagt. Måske man skal være til det her slags fyld med ost, ketchup og oregano for at være lige så meget oppe at køre som jeg. Min kæreste synes at den klassiske variant kun med pølser (og ketchup) er bedst. Men som I nok kan fornemme, er jeg fan. Det håber jeg virkelig også I bliver når I smager dem.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

1 time og 45 min

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Brød

- 25 g gær
- 3,5 dl mælk
- 2 tsk. salt
- 90 g smør (blødt eller smeltet)
- 2 spsk. sukker
- 1 æg
- 650 g mel (jeg bruger ofte 100 g groft mel)

Fyld

- 10 pølser (jeg brugte wiener 80 % kød) - skæres over, så du ender med 20
- 1 tsk. ketchup i hver
- et drys oregano i hver
- lidt chili goudaost i hver (kan undlades)

Sådan gør du

1. Kom mælk og smør i en gryde og varm det kort, så det bliver lunt. Får du det varmet for meget, så vent på det køler lidt ned igen.
2. Smuldr gær ned i en skål, jeg bruger en røremaskine til at røre dejen – og kom mælk og smeltet smør ned til gæret.
3. Kom salt og sukker ved samt et æg og rør det sammen
4. Kom melet ved (jeg erstatter ofte 100 eller 150 g af hvedemelet med groft mel)
5. Æt godt til dejen slipper kanterne. På røremaskinen små 10 minutter
6. Kom et stykke film eller en frysepose man klipper op – hen over skålen, samt et viskestykke

7. Lad dejen hæve i 1-1,5 time, til den er hævet flot op.
8. Når den er hævet, deles den i to. Rul begge ud til store cirkler, som deles i 10 lige store trekanter begge to (20 pølsehorn)
9. Skær pølserne over, så de er halvt så lange, læg en pølse på hver trekant (i den brede ende)
10. Kom lidt ketchup over pølsen (og evt. lidt ost og et drys oregano)
11. Rul dejen omkring, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir med enden nedad
12. Lad dem efterhæve med viskestykke over igen i en halv times tid imens du venter på ovnen bliver 200 grader (varmluft)
13. Pensl med et sammenpisket æg, drys evt. med sesam og bag dem i 15-17 minutters tid.