

Pølsehorn

(ca. 16 stk. a'xx gram)

3.7 dl. Lunken mælk

50 g. Gær

730 g. Hvedemel

110 g. Smør, gerne meget blødt.

2 stk. æg

7 g. Salt

36 g. Sukker

Opløs gær i håndlun mælk.

Tilsæt det meste mel.

Der æltes.

Herefter tilføres æg, smør, sukker og salt.

Herefter tilføres den sidste mel, måske der er lidt til overs.

Ælt det rigtig godt, ca. 10 min. på maskine, i jævnt tempo.

Se om der kan dannes glutentråde, evt. fortsæt lidt mere.

Hævetid ca. 1 time eller til dobbelt størrelse.

Dejen deles i 2 portioner.

Hver portion rulles ud i en cirkel.

Smør ketchup på

Del cirklen i 8 stk.

Monter pølse i den brede ende af trekanten

Rul den så den danner et horn.

Efterhæver nu 20 min. på bageplade med bagepapir.

Pensles med sammenpisket æg.

Bages i midten af ovnen ved 200 grader varmluft. Ca. tid 10 min.

Gå efter farven, det plejer at passe.