



Pølsehorn

Lækre bløde og grove pølsehorn

16 stk

Ingredienser

1 dl vand
25 g gær, frisk
50 g oliemargarine
1 dl havregryn
2 dl grahamsmel
4 dl hvedemel
150 g A38, naturel 0,5%
1 æg
1/2 tsk salt
16 stk mini pølser, kylling

Fremgangsmåde

1. Vand og gær røres sammen.
2. Olie blandes i
3. Vand, A 38, æg og salt tilsættes, og dejen æltes godt igennem.
4. Stilles til hævnning et lunt sted ca 30 min.
5. Dejen slås ned og deles i to.
6. Udrulles i to cirkler, som hver deles i 8 trekanter.
7. En halv pølse lægges på hver trekant, som rulles sammen fra den brede ende mod spidsen.
8. Stilles på en plade med spidsen nedad.
9. Efterhæver ca 10 min. Pensles med æg.
10. Bages ved 200 grader i 20-25 min.

Tip!

Som alternativ kan vælges en brunchpølse med højt indhold af kød (80-94%) eller brug en god wiener pølse og skær den i 3 stykker.

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. stk (78 g)
Energi	230 kcal/ 966KJ	180 kcal/ 756KJ
Fedt	11 g	8 g
Kulhydrat	22 g	18 g
Protein	11 g	8 g