

NEMME PØLSEHORN

Nemme og dejlige pølsehorn med en god sjat olie i dejen, som gør den smidig og ekstra let at rulle ud.

•

Til

- 8 dl vand
- 2 tsk salt
- 2 tsk sukker
- 4 spsk olie
- 50 g gær
- 300 g grahamsmel
- 600 g hvedemel
- 10 pølser

Rør vand, salt, sukker, olie og gær sammen. Bland først grahamsmel og dernæst hvedemel i. Lad dejen hæve tildækket i 30 minutter.

Skær pølserne over på midten.

Tag først halvdelen af dejen og rul den ud. Skær den ud i 10 stykker (som en lagkage), og rul pølserne ind i dejen. Tag herefter den andel halvdel af dejen og gentag.

Læg pølsehornene på to bageplader med bagepapir og bag dem ved 180 grader i 15 minutter (varmluft).

