

Butterdejssnegle

Mandag 21. september 2020

Ingredienser

230 gr.	Butterdej
3 spsk.	Ricotta eller mascarpone
4 spsk.	Ketchup
200 gr.	Frossen spinat, optøet
0.5 bdt.	Basilikum
1 tsk. (cirka)	Salt
1 nip	Peber
1 spsk. (ca.)	Mel, til at rulle butterdejen
1 stk.	Æggeblomme
1 spsk.	Mælk

Pølsehorn

25. gr. Smør
2,5 dl. Mælk
25. gr. Gær
½tsk. Salt
400 gr. Salt
6 pølser af god kvalitet

Der bliver 12 stk. med en ½ pølse i hver.

Fremgangsmåde

Start med at tænde ovnen på 250 grader
Rul butterdejen ud til et rektangel (ca. 15x30 cm), smør ketchup og ricotta ud over hele dejen med en dejskraber, palet (eller barnehånd)
Fordel spinaten udover butterdejen, samt grofthakket basilikum
Rul pladen sammen til en pølse og skær den i ca. 12 skiver
Læg sneglene på bagepapir på en bageplade og pensl med æggeblomme rørt op med lidt mælk
Sæt sneglene i ovnen på 250 grader og skru så ned til 190 grader
Bages ca. 20-25 minutter eller til de er gyldne og gennembagte.

Pølsehorn

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud heri.
Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen.
Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnig et lunt sted i ca. 1 time.
Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet.
Rul dejen ud til en firkant (ca. 25 x 40 cm) og del dejen på den lange led.
Skær hvert stykke dej ud til 3 firkanter. Del hver firkant på skrå, så de hver danner 2 trekanter.
Del pølserne i to og rul dejen om pølserne fra den brede ende.
Læg pølsehornene med spidsen nedad på en plade med bagepapir og lad dem efterhæve tildækket i ca. 15 min.
Pensl pølsehornene med vand og drys dem evt. med sesamfrø. Bag dem midt i ovnen - til de er gyldne.