Det søte liv...

Pølsehorn



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 100 g smør
♥ 3 dl vann
♥ 1 dl yoghurt naturell
♥ 50 g gjær
♥ 2 ss sukker
♥ 1 egg
♥ 1,5 ts salt
♥ 750 g hvetemel

Fyll:
♥ 1 dl ketchup
♥ 8-10 wienerpølser (se tips)
♥ 200 g gulost (kan sløyfes)

Pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ sesamfrø

Fremgangsmåte

Gjærdeig:

Smelt smøret i en kjele. Tilsett vann og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm). Ta kjelen av platen og rør deretter inn yoghurt naturell (dette avkjøler væsken noe).

Ha væsken i bakebollen og tilsett gjær og sukker. Rør til gjæren har løst seg opp. Rør deretter inn lett sammenpisket egg og salt.

Tilsett hvetemelet og elt deigen i kjøkkenmaskinen i ca. 10 minutter. La deigen heve i 30 minutter.

Forme horn:

Renskjær tuppene på wienerpølsene og del dem på midten.

Alternativ 1:

Del deigen i to deler. Ha litt ekstra mel på bakebordet (eller bruk en kjevlematte), og kjevle ut hver del til en stor sirkel.

Del hver sirkel i 10 trekanter. Legg en halv pølse og en god klatt ketchup i den brede enden på hver trekant.

Du kan eventuelt også ha et par skiver ost på hver pølse.

Rull deigen stramt rundt pølsene, så du får hornfasong. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Pensle over deigen med egg som er vispet lett sammen med litt melk. Dryss på sesamfrø (kan selvsagt sløyfes eller erstattes med f eks valmuefrø).

Etterhev i 45 minutter. Stek pølsehornene midt i ovnen ved 200 °C i 12-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Alternativ 2:

Del deigen i to deler. Ha litt ekstra mel på bakebordet (eller bruk en kjevlematte), og kjevle ut hver del til et stort rektangel.

Legg de halve pølsene utover den ene halvdelen av firkanten og ha litt ketchup langsmed hver pølsebit.

Legg eventuelt også på et par skiver ost på hver pølse.

Brett over den andre halvdelen slik at pølsene blir dekket med deig.

Bruk en kniv til å dele deigen opp i avlange biter. Klem deigen godt rundt pølsene langsmed sidene.

Legg hver bit på bakepapirdekkede stekplater. Pensle over deigen med egg som er vispet lett sammen med litt melk. Dryss på sesamfrø.

Etterhev i 45 minutter. Stek pølsehornene midt i ovnen ved 200 °C i 12-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg brukte her wienerpølser, og da blir det passe størrelse på dem hvis du deler dem på midten. Som sagt går det helt fint å lage disse pølsehornene med vegetarpølser, som det finnes mange, gode varianter av.

♥ Pølsehorn er superfine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/polsehorn