

MAD

Søg i opskrifter



Amanda Juul Jensen og Mathilde Munksø Bentsen

[Nyheder](#) [TV](#) [Radio](#)

MAD [OPSKRIFTER](#) [SAMLINGER](#) [PROGRAMMER](#) [KOKKE](#)

- 2,75 dl vand
(lunt)
- 1 dl yoghurt natural
- 100 g smør
- 30 g gær
- 2 spsk. sukker
- 1,5 tsk. salt
- 1 æg
- 690 g hvedemel
- 20 stk. pølser
- 1 æg
(Til pensling))
- 2 håndfulde sesamfrø

FREM GANGSMÅDE

- 1 Smør smeltes over lav varme. Herefter tilsættes vand og natural yoghurt og det hele røres godt sammen.
- 2 Hele blandingen hældes over i en skål eller over i din røremaskine. Det må max have en temperatur på 37 grader (fingervarmt), ellers dør gæren.
- 3 Gær tilsættes og det hele røres godt sammen.
- 4 Sukker, æg og salt tilsættes.
- 5 Melet kommes i lidt efter lidt og æltes godt sammen. Hvis den virker for våd, så tilsætter du blot lidt mere hvedemel, men den skal være lidt klistret.
- 6 I stedet for at sætte dejen til hævnning, så rulles den ud med det samme og pølsehornene formes.
- 7 Del dejen i to. Put mel på bordet.
- 8 Rul begge klumper dej ud i to STORE cirkler og skær dem ud i 10 lige store dele. Herefter putter du pølserne på og ruller dejen stramt rundt om pølserne.
- 9 Gør to bageplader klar med bagepapir. Hvis du ikke vil have, at de vokser sammen, så kan du have 8 på hver bageplade.
- 10 Dæk pølsehornene til med viskestykker og lad dem hæve i 1,5 – 2 timer et lunt sted (måske et sted du har gulvvarme eller tæt på en radiator).
- 11 Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
- 12 Slå et æg sammen og pensl dine pølsehorn forsigtigt, så de ikke falder sammen. Drys evt. med sesamfrø.

[Nyheder](#) [TV](#) [Radio](#)

MAD [OPSKRIFTER](#) [SAMLINGER](#) [PROGRAMMER](#) [KOKKE](#)

Nyheder

Seneste nyt
Alle nyheder
Regionalt
Sport
Vejret

Services

Min DR Konto
Apps
Tilgængelighed
Nyhedsbreve
Hjælp
DR og dine data

TV & Radio

TV-Guide
TV-programmer
Se live-TV
Bonanza
Ultra
Ramasjang
Hør radio

Om DR

Nyt fra DR
Licens
Job i DR
Presse
DR Koncerthuset
Vilkår på dr.dk
Etik og rettelser

DR
E-mail: MedlemsKontakt@dr.dk

[Nyheder](#) [TV](#) [Radio](#)

MAD [OPSKRIFTER](#) [SAMLINGER](#) [PROGRAMMER](#) [KOKKE](#)

[Kontakt DR](#)

