

Pølsehorn og pizzasnegle

50 g **Ølandsklid** eller **Speltklid**
 550 g vand (stuetemperatur)
 Står i blød i 1-2 timer

25 g Frost

80 g revne squash eller gulerødder
 950 g hvedemel 10% protein
 25 g sukker
 50 g gær
 20 g salt
 50 g smør (tilsættes efter halvdelen af æltetiden)



Æltes med dejkrog først langsomt og hurtigt til sidst.
 Æltetid i alt 14-16 minutter.
 Dejtemperatur 27-28 ° C.

Dejen i smurt **Dejkasse 30 x 40** cm.
 Står i 12 minutter
 Dejen foldes 4 gange fra alle 4 sider ind over midten.
 Ligger og hviler igen i 30 minutter.

Dejen rulles ud på godt med hvedemel, vendes og rulles indtil ca 3 mm tyk.

Pølehorn: Trekanter 10 x 12 cm enderne foldes ind over pølseenderne og de rulles sammen.
 Rul en lang pølse af dej og rul det udenom pølsen som et snobrød.

Pølsebidder: et aflangt stykke på ca 5 cm, læg en skive af en tyk pølse på midten med kun 1 cm mellemrum. Dejen foldes over skiverne og **pensles** med vand. En **rullepind** trykkes hård ned mellem hver pølseskive, så hver skive lukkes inde.

Pizzasnegle: pikantost, tomatsauce, hakkede chorizopølse og revet ost drysses på. Kom evt en håndfuld revet gulerødder i.
 Rulles sammen og skæres ud i snegle. Den løse snip bøjes under sneglen. Små snegle kan bages i **mini forme** lidt større i **bageringe** eller de kan stå fritstående.

Det hele kan pensles med æggestryggelse og drysse med lys eller sort sesam.

Hæver i ca 50 minutter i bordstik med hævepose udenom og ½ l. kogende vand under teltet.

Bages uden damp i ca 12-15 minutter ved 220 grader varmluft, alt efter størrelsen