



Innbakte pølser

Ingredienser for ca. 24 stk.

- 50 g smør
- 3.5 dl smør
- 50 g gjær
- 1/2 ts salt
- 10 dl hvetemel

Slik gjør du:

Smelt smør og hell i vann, varm til fingervarmt. Bland i resten, men hold litt igjen på melet og se hvor mye du trenger.

Bland og kna til god gjærdeig.
Forhev 30 til 40 minutter.

Del deigen i 2-3 emner og kjevle ut til en sirkel. Del sirkelen i trekanter, alt etter hvor mange og store du vil ha.

Legg på løk, oregano, ost, ketchup eller hva som helst du har lyst til, og en pølse
Rull sammen fra den brede enden, og legg med skjøten ned på et bakepapkledt brett.
Etterhev ca. 25 minutter .

Stekes midt i ovnen ved ca. 225 grader i ca. 15 minutter.