

# Kyllinge pølsehorn

## Ingredienser (ca 20 stk)

2½ dl kærnemælk  
25 g gær  
1 tsk. salt  
1 æg  
200 g fuldkornsmel  
50 g blødt smør  
300 g hvedemel

10 stk. Danpo Kyllingewienerpølser  
Ketchup, rød pesto eller lign til fyld  
Æg til pensling

## Tilberedning

Lun mælken til den er fingervarm (ca. 37°) og hæld den i en røreskål. Opløs gær i mælken og tilsæt salt og æg. Rør fuldkornsmelet i og tilsæt det bløde smør. Tilsæt det meste af hvedemelet og ælt dejen til den er glat og smidig (ca. 10 minutter i en røremaskine med dejkroge).

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse i ca. 1 time. Slå dejen ned og del den i to. Rul hver dejklump ud til en cirkel på et meldrysset bord. Del hver cirkel i 10 trekanter.

Kom en klat ketchup, rød pesto el.lign på hver trekant. Del kyllingepølserne i halve og rul hver pølse ind i dej.

Læg dem på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve i 45 minutter.

Pensl med æg og bag i en 200° forvarmet ovn i 12-15 minutter.



Tip: Du kan også bruge færdiglavet pizzadej eller butterdej i en snæver vending. Vælg uldkornsvarianterne og pynt evt. med græskarkerner, solsikkekerner eller fuldkornsmel efter pensling.