Glutenfri pølsehorn

Tid: 60 min · Portioner: 9

Bløde og luftige glutenfri pølsehorn lavet med HUSK og valgfrit glutenfrit mel.

Perfekte til madpakke og kan fryses.

Ingredienser

25 g gær

3 dl vand

20 g HUSK loppefrøskaller (grøn)

1 tsk salt

1 tsk agavesirup eller honning

3 spsk olivenolie

275 g glutenfri mel (rismel, majsmel eller havremel)

9 brunchpølser

1 æg (til pensling)

oregano

sesam

Fremgangsmåde

1. Rør gær ud i vandet.
2. Tilsæt HUSK og rør i ca. 10 minutter til gelé-konsistens.
3. Tilsæt salt, sirup og olie. Rør godt.
4. Tilsæt mel og rør til klistret, fast dej.
5. Del dejen i 9 stykker og form flade, aflange brød.
6. Læg en pølse på hvert stykke og luk dejen om pølsen med våde hænder.
7. Dæk med film og viskestykke, og lad hæve lunt i 30 minutter.
8. Pensl med æg og drys med oregano og sesam.
9. Bag ved 200°C varmluft i ca. 20 minutter til gyldne.