

Brunsvigersnegle



18 snegle

Dej

3 dl mælk

10 g gær

1 æg

50 g rørsukker

550 g hvedemel, varierer, tilsæt lidt ad gangen

½ tsk salt

80 g blødt smør, i tern

Fyld

140 g blødt smør

140 g brun farin

20 g sirup

Pensling og drys

1 æg

Brun farin

Dej

Hæld mælken i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt rørsukker, æg og halvdelen af hvedemelen. Rør ingredienserne sammen til der ingen klumper er, og tilsæt herefter resten af hvedemelet og salt.

Ælt dejen i omkring 7-8 minutter til den er glat og blank og slipper skålen. Brug røremaskine på lav hastighed.

Kom smør ternene i dejen og ælt i yderligere 7-8 minutter til dejen igen er blank og glat. Sæt dejen til hævnning i køleskabet natten over under et låg eller et vådt klæde.

Remonce

Om morgenen røres smør, brun farin og sirup sammen til en remonce.

Snegle

Dejen vendes ud på et bord drysset med mel, og rulles ud i en rektangel med en tykkelse på ½-1 cm.

Smør remoncen ud over dejen, så den er jævnt fordelt og kom ud i alle hjørner. Rul forsigtigt dejen til en pølse, og skær snegle af på 2-3 cm. Pas på med ikke at klemme så hårdt, at remoncen ryger ud.

Placer sneglene i et ovnfast fad, fx 22×34 cm med en lille smule plads i mellem.

Tænd ovnen på 200°, og lad dine brunsvigersnegle hæve under et viskestykke, imens ovnen varmes op.

Når ovnen er varm piskes et æg, og brunsvigersneglene pensles. Drys med et tynd lag brun farin og bag dem i ovnen i omkring 13-15 minutter.

Hold øje med dem, og bag dem til de er gyldne.

Tips

Hvis du godt kan lide dem mere sprøde, kan du med fordel skrue over på varmluft en del af bagningen.

Lad dem køle af på en rist og spis dem lune!

Opskriftsnoter

Opskriften kan godt laves uden røremaskine. Her skal du tilsætte smørret sammen med de andre ingredienser, og ælte dejen i hånden. Ælt dejen smidig ved at ælte i nogle minutter på et let meldrysset bord, og hold evt. pauser løbende.

Hvis du ikke vil koldhæve dem, kan du sætte dejen til hævnning et lunt sted i en time under et klæde, og herefter 1 time i køleskabet, og så følge resten af opskriften som normalt.

Brunsvigersneglene kan også kommes i muffinsforme, så fyldet ikke flyder for meget ud.

Brunsvigersnegle kan frys. Når de skal spises, tages de op frosne, smækkes i en opvarmet ovn på 200° grader og bages til de er lune.

Kilde: groedgrisen.dk

10.04.2019