Bollefruas innbakte pølser – rett og slett svinegode!

Advarsel: Det kan forekomme sterke bilder og litt griseprat i dette innlegget. For da den fine svigerinnen min tipset meg om disse grisekule innbakte pølsene, så måtte jeg bare bake de. At once. Kanskje fikk du også lyst til det?

Tenker det er noen gutter som blir gledelig overrasket når de åpner matboksene sine i dag..

Gravide griser:

(9 stk)

350 g hvetemel
1/2 pakke tørrgjær
1/2 ts salt
1 ts sukker
3 ss smør
1,5 dl melk
1 egg, romtemperert

8 grillpølser
egg til pensling
3 gode grillpølser, hver delt i 3 deler18 tannpirkere18 pepperkorn

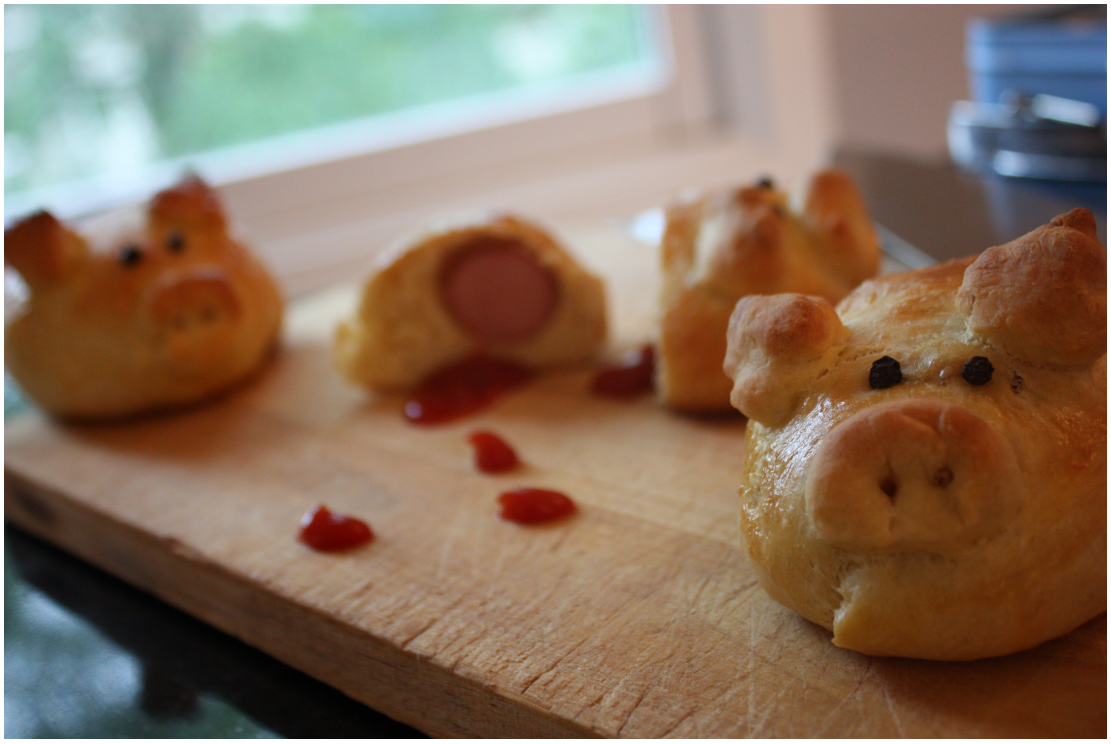
Disse søte grisene er ikke så vanskelig å få til og de er veldig gode. Du kan feks ha sennep eller ketchup inne i deigen og du kan bruke "voksen"-pølser, hvis du vil. Jeg tok grillpølser, fordi gutta liker det best.

Deigen lager du raskt og fordi den er så liten gadd i allefall ikke jeg å dra frem kjøkkenmaskinen. Begynn med å smelte smør. Når smøret er smeltet, har du i melken. Hvis blandingen nå er ca 37 grader, så er du i mål. Ha alt det tørre i en bolle og tilsett melk og smørblanding, samt egget. Kna deigen raskt sammen. Den kan virke litt klissete, men blir bedre når den har hevet. Evt kan du tilsette litt mer mel når du skal bake ut svinep(ø)elsene. La deigen heve 30 minutter under plast eller til den har est litt ut og virker glatt og blank. Del deigen i 10 emner, la den ene være litt større enn de andre ni (denne skal du bruke til å lage ører, neser og haler). Trykk ut emnene til sirkler og legg en pølsesnabb på hver sirkel. Pakk deigen rundt pølsen (det er ikke for ingenting at dette på engelsk heter "pigs in a blanklet") og snu den opp ned med skjøten ned. Legg de så på et bakepapirkledd stekebrett og la de heve under plast ca 30 minutter. Visp sammen egget og sett stekeovnen på 180 grader. Pensle 3 grisekropper med egg og lag så tre runde tryner, 6 trekantformede ører og 3 runde halestumper. (Ta tre av gangen og gjør det i denne rekkefølgen, for egget må rekke å tørke litt før du setter på resterende kroppsdeler).

Sett så på trynet og fest det med to tannpirkere. De fungerer som hull til nesebor og det holder trynet på plass under stekingen. Dytt ørene på plass, fest pepperøyne og sett på en liten hale. Gjenta prosessen.

Grisene stekes midt i ovnen i 15 til 20 minutter. Ikke bli lei deg hvis et øre sklir litt ned under stekingen, de smaker like

godt for det. Grisene er ferdige når de har fått en gylden fagre og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist og fjern forsiktig tannpirkere når de har svalnet litt. Server med ketchup eller bare som de er.



En pølse i slaktetida..

Ha en superfin onsdag!