

Hvidløgssnegle

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

25 g gær
1 dl vand
1/2 dl mælk
1 tsk. salt
1 tsk. sukker
1 spsk. olie
250 g mel

Fyld:

2 store spsk. smør
2 fed hvidløg
1 god håndfuld persille

Variationer

Udskift halvdelen af melet med grahamsmel eller fuldkornsmel.

Beskrivelse

Rør gæren ud i vand og mælk. Tilsæt salt, sukker, olie og mel. Ælt dejen godt og stil den til hævnings i ca. 1 time. Rør smør, presset hvidløg og hakket persille sammen. Slå dejen ned, ælt den igennem og rul den ud på køkkenbordet til et rektangel ca. 30×40 cm. Smør fyldet på, rul dejen sammen til en roulade og skær den i 12 skiver. For et lille ildfast fad med bagepapir og læg sneglene tæt sammen heri. De skal ligge så tæt, at de vokser sammen under hævnings og bagning. Lad sneglene efterhæve ca. 30 minutter og bag dem ved 200 grader i ca. 20 minutter eller til de er gyldentbrune og gennembagte. Hvidløgssneglene serveres lune.