

Ramsløgs snurrer

Tilberedningstid
15 timer

Antal personer
12-15 snurrer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Ramsløgspesto

- 3 håndfulde ramsløg
- 60g solsikkekerner
- Skal og saft fra 1 citron
- 60g parmesanost
- 50 spsk. Rapsolie
- 2 spsk. vand

Snurredej

- 550g mel
- 330g vand
- 17g salt
- 5g gær (*koldt hævet i 12 timer*) 25g gær (*hæve lunt i 5 timer*)
- 1 æg til pensling
- 50g parmesan

Fremgangsmåde

Snurredej

Opløs gær i vand.

Rør herefter halvdelen af melen i.

Kom herefter salt i og resten af melen.

Når alt melen er blandet med væsken, lader du dejen stå og hvile i 15 min.

Efter 15 min, røres dejen færdig til den er blank og smidig.

Hvis du har en røremaskine, kan du give den relativ høj hastighed. (*jeg har en ankersrum og har den på klokken 3*).

Når dejen er smidig og blank kommer den i en olieret boks og sættes med læg ved stuetemperatur i 2-3 timer før den kommer på køl i 12 timer.

Ramsløgspesto

Rist solsikkekerne på en pande, vær' obs på at de ikke får for meget og smager brændt.

Kom alle ingredienser i en blender og blend det til en ensartet masse. Jeg blender på et kraftigt program, da jeg godt kan lide den mere ensartede konsistens.

Hvis du kan lide den med mere bid, kan du nøjes med at blende i kort tid eller ved svagere hastighed.



Snurrerne skal rulles

Tænd ovnen på 200°C alm. ovn

Vend dejen ud på et meldrysset bord – der må gerne være en del mel
Rul den herefter ud i et kvadrat ca. 0,5 cm tykkelse.

Smør ramsløgspesto ud over hele kvadratet.
Drys herefter parmesan over dejen.

Fold herefter dejen på den korte side ind over 2/3 af dejen.
Herefter foldes den sidste 1/3 fra den modsatte side ind over sig selv, så der er 3 lag.

Skær strimler af dejen med en skarp kniv på den korte side af dejen i ca. 3 cm bredde.
Skær herefter strimlen langs midten, 3/4 delen igennem midten.

Snur de to mindre ender rundt om hinanden.

Tag herefter fat i den ene ende af strimlen med den ene hånd og vikkel så strimlen omkring din pege- og langefinger ca. 2 gange og stop til sidst den sidste stump ned i midten af snurren til bunden.

Placér snurrerne på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve i ca. 20 min.

Pensel snurrerne med æg og bag dem i 15-25 min til de er gyldne og dejen er færdigbagt.

.