

## Kannelsnegle med gær

Tilberedningstid: circa 20 min

Hæve og bagetid: 1 ½ - 2 timer

Circa 20 stykker

### *Ingredienser:*

3 dl sødmælk

35 g gær

4 æg

1 tsk vanillekorn eller 1 vanillestang

1 spsk stødt kanel

1 spsk stødt kardemomme

1 spsk stødt ingefær

100 g rørsukker

½ spsk salt

180 g smør

50 g grahamsmel

Passende mængde hvedemel (circa 700 g)

### *Remonce:*

220 g smør (stuevarmt)

200 g farin

2 spsk stødt kanel

*Udstyr:* Røreskål, røreske, lidt høj bageplade, kagerulle, kniv, kasserolle, bagepapir



*Fremgangsmåde:*

1. Smuldr gæren i en røreskål.
2. Smelt smørret i en kasserolle og tag af varmen. Hæld mælken ved. Test temperatur på håndleddet (med en lille prøve af vædsken checker du at den ikke er for varm). Hæld blandingen over gæren og rør med en ske til opløst.
3. Tilsæt hele æg, alle krydderier og grahamsmel og bland godt. Tip! Grahamsmel kan udelades, men giver en fin "krumme" til dejen (lidt mere sprød)
4. Ibland mel lidt ad gangen til dejen tager mindre imod.
5. Vend dejen ud på bordet og ælt i 10 minutters tid, til den er smidig uden at klistre.
6. Læg tilbage i en meldrysset skål og lad hæve i en time – dæk med et rent viskestykke

Dejen hæver en time

Tænd ovnen på 180 grader, hvis du har dampovn kan man starte med den på 80% vand

7. Vend dejen ud på et meldrysset bord og brug en kagerulle til at rulle ud til en firkant. Circa 40 x 30 cm og cirka  $\frac{3}{4}$  - 1 cm tyk.
8. Lav remoncen ved at blande alle ingredienserne i en skål
9. Brug en kniv til at smøre remoncen ud på hele dejpladen
10. Start fra en ende side (langsiden) og rul en pølse af dejen
11. Klap den lidt til i enderne så den er lige tyk
12. Brug en kniv til at skære 1-1  $\frac{1}{2}$  cm tykke skiver af pølsen
13. Læg et stykke bagepapir på bagepladen
14. Læg hver rulle tæt sammen på bagepladen, fold den løse "ende" af rullen ind under sig selv – det holder lidt på remoncen

Lad sneglene hæve 20-30 min under viskestykke – til de er cirka dobbelt så store

Bages ved 180 grader i 15 min og herefter cirka 4 min ved 220 grader (ovnen skrues op)

eller

Ved brug af dampovn anbefales følgende:

De første 5 min ved 180 grader med 80% vand

Derefter 10 min uden vand ved 180 grader

Afslut med cirka 5 min hvor ovnen skrues op på 220 grader



