

Oppskrift

## Innbakte Gilde Wienerpølser



1

### Deig

Bland alle ingrediensene - bortsett fra wienerpølser - sammen til en deig.

**2**

Del opp i 12 like stykker, og trill de ut til tynne pølser.

**3**

Snurr hver del rundt en pølse, og legg på brett med bakepapir.

**4**

Stek til gyldne på 210 °C, ca 10 minutter.

**5**

Server med sennep og ketchup.

## **Produkter i denne oppskriften**

Wienerpølse 5x1,56kg Pk



## Ingredienser

Gilde Wienerpølser	12 stk
Hvetemel	2 dl
Sammalt hvete, fin	1 dl
Bakepulver	1 ts
Salt	1/2 ts
Melk	1,5 dl
Revet ost	1,5 ss