Glutenfrie Innbakte pølser

* 4 grillpølser
* 200 g [**lys melblanding**](https://pappautengluten.no/nettbutikk/produkt/glutenfri-lys-melblanding/)(spar ca. 25 g til utbaking)
* 1.7 dl lunkent vann
* ½ egg (pisk heile egget lett saman og bruk halvparten i deigen)
* ½ ss sukker
* ½ ts bakepulver
* ½ ts salt
* 1,5 ts tørrgjær
* 1 ss olivenolje

+ ½ egg til pensling, pluss noen ss sesamfrø til topping

1. Forvarm ovnen til 200 °C.
2. Ha alt det tørre, bortsett fra gjær og sukker i en bakebolle.   
   Bland ut gjæren og sukker i lunkent vann. Når gjæren «bobler», er den klar.   
   Hell det våte i det tørre, tilsett egget og rør godt.
3. Deigen kan godt være litt klissete før heving. Juster med mer væske eller mel om det trengs. Sett lunt i en times tid.
4. Legg deigen på en melet overflate. Kjevle den ut til ein liten sirkel.
5. Bruk en pizzaskjærer til å dele hver leiv i 4 “trekanter”. Rull inn en pølse i hver “trekant. Pensle med et pisket egg og sør over litt sesamfrø.
6. Legg de innbakte pølsene en stekeplate med bakeark på. Stekes i cirka 12–15 minutter.

(Pappautengluten, redigert)