

Grove horn med ost og skinke (for travle Bollefruer og andre trengende)

Disse hornene smaker godt, er lette å lage og kan legges rett fra fryseren til matboksen, også er de tint til lunsj. Jeg må innrømme at jeg stusset over gjærmengden i oppskriften. Er det en ting jeg har lært om gjær, så er det at man trenger mye mindre enn man skulle tro, spesielt hvis man har god tid. Fordelen med at det er at deigen trenger kortere hevetid og dermed kan man speede opp hele prosessen.



Grove horn (med hilsen fra Opplysningskontoret for brød og korn sine nettsider):

- 200 g hvetemel
- 150 g sammalt hvete, fin
- 150 g sammalt hvete, grov
- 1 ts sukker

- 1 ts salt
- 60 g smør
- 3 dl skummet melk eller lettmelk
- 1 pk gjær
- 16 skive hvitost
- 8 skive kokt skinke
- sammenvispet egg til pensling
- 2 – 3 ss sesamfrø

1. Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er ca 37 °C.

2. Bland smuldret gjær, sukker og salt i en bolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og tilsett melkeblandingen. Ha i mel og elt deigen til den er smidig og slipper bakebollen.

3. Dekk bakebollen med plast, og la deigen heve på et lunt sted i ca. 30 minutter.

4. Del deigen i to og kjevle hver del til tykke, runde leiver, ca 30 cm i diameter. Del hver leiv i 8 som om du skjærer opp en pizza.



5. Legg en skive ost og en halv skive skinke på hver "trekant". Rull hver del sammen fra ytterkant inn mot midten.

6. Form horn og legg dem på stekeplate med bakepapir. Dekk med plast, og etterhev dem på et lunt sted i ca 30 minutter.

7. Pensle med sammenvispet egg, og dryss sesamfrø over. Stek hornene midt i ovnen på 220 °C i ca 10 – 15 minutter. Avkjøl på rist.



