

# Fine horn med valmuefrø



Vinterferien er over i Oslo for denne gang. Takk Gud. Det er ikke det at jeg ikke liker å se bilder på Facebook av vellykkede mennesker som går lange turer på ski i solskinn eller andre som slanger seg på stranden i syden. Jeg mener bare, må man smøre all lykken utover liksom? Tenk bare på meg: Har jeg lagt ut bilder av meg i joggebukse eller mine syke barn, for eksempel? Eller hvordan vi har vært buret inne, dømt til all slags slappe innendørsaktiviteter? Skryter jeg av hvor rask jeg har blitt i å hente vann til noen som er tørste eller av vår nye samlede feberrekord? Åh, nei du! Jeg vil da skåne mine medmennesker over hvor flink jeg har blitt til å IKKE være monsternamma hele dagen, kun i kortere perioder. Eller

akebilder fra den ene halvtimen gutta var ute og akte bak blokken og som, i følge legen vår, var litt for tidlig ettersom begge fikk feber etterpå? Nei, slike glansbilder får du ikke av meg! Du skal heller få en oppskrift på noen supergode horn, som ble til denne uken og som fikk meg opp av sengen hver morgen. For gjærbaksten, den får ingen ta fra meg. ☐



Men babyen min kan få en.. ;)

### **Du trenger:**

(12 stk)

*125 g smør*

*0,5 pk tørrgjær evt 25 g fersk*

*2 1/2 dl melk*

*1 ts salt*

*1 ss sukker*

*ca 7,5 dl siktet hvetemel*

*1 egg til pensling*

*valmuefrø til å strø over før steking*

Smelt smøret og ta av varmen. Hell i melken og kjenn på temperaturen til blandingen. Den skal være lunken, ikke varm. Er den for varm må du la den få kjøle seg litt ned.

Ha så gjær, sukker, salt og smør/melk i en eltebolle. Ha i melet og elt deigen i 10 minutter. Hvis deigen virker veldig klissete kan du tilsette ca 2 ss til med mel. Men vær klar over at deigen vil sette seg mer mens den hever. Dekk deigen med plast og la heve i ca 40 minutter eller til ca dobbel størrelse. Ha deigen på benken og del i to like deler. Kjevle hver del til en flat runding på ca 40 cm i diameter, og del hver runde leiv i 6 like store "pizzastykker". Rull stykkene fra langsiden inn mot spissen og bøy endene litt inn før du legger dem (med spissen ned/under hornet) på et bakepapirkledd stekebrett. Etterhev under plast i ca 30-40 minutter mens du varmer ovnen til 225 grader. Pensle ferdig hevede horn med sammenpisket egg og strø over valmuefrø. Stek midt i ovnen i 12-15 minutter. Avkjøl på rist. Kos deg.



Oppskriften fant jeg hos "[Hembakat](#)"