

Luftige horn med ost og grillpølse



Det er søndag. Hvilket betyr at i morgen er det mandag. Og mandag betyr MATPAKKER. Som alenemor til tre er det mye som kan være kjipt og styrete i hverdagen, men matpakker er virkelig noe av det jeg synes er mest pes. Derfor elsker jeg å komme på ting jeg kan lage på forhånd og bare putte oppi en matboks når tiden er inne. Slik ble disse hornene til. Og de er gode og lette å lage!

Du trenger:

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

8 grillpølser

8 skiver ost

Slik gjør du:

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

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

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

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.

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

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

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

Kos deg og ha en fin uke! ☐



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](#)"

Bollefruas beste festrundstykker



Denne søndagen kunne alt fort gått skikkelig galt. Vi hadde vært altfor sent oppe, minstemann er syk og ute regner det så mye at snøen på bakken ser livet sitt passere i revy. Men så ble alt bare fint. Blide barn som leker uten å krangle, mann som serverer kaffe på senga og støvsuger. Og selv? Selv har jeg levd sakte, gått tur i regnværet og samlet på lykkelige sekunder.

Vi startet dagen med disse festrundstykkene til frokost og de ER virkelig festlige. Luftige, men med samme konsistens som hveteboller. Skorpen er usedvanlig sprø og står i deilig

kontrast til den myke innsiden. Kanskje var det rundstykkene som reddet dagen? I såfall skal jeg servere de mye, mye oftere.

Festrundstykker:

(ca 30 store rundstykker)

8 dl melk

250 gram smør

3 dl vann

2 ss sukker

2 ts salt

3 egg

100 gram gjær (2 pakker)

1,6 kg siktet hvetemel

egg til pensling

valmuefrø

Kok opp vann, smør og melk og avkjøl. (Væsken skal være kroppstemperert). Ha melkeblandingen i en eltebolle og rør ut gjæren i væsken. Tilsett resten av ingrediensene og elt til deigen slipper bollen. Hvis deigen er veldig fuktig kan du tilsette 2-4 dl mer mel. Men deigen blir mindre klissete etter at den har hevet. Hev en times tid, punkter gjerne deigen (slik at den faller sammen) et par ganger underveis. Bak ut rundstykker og ha de på bakepapkledde stekebrett. Sett ovnen på 170 grader varmluft. Etterhev under plast i 30-40 minutter. Pensle med egg og strø over valmuefrø. Stek midt i ovnen i ca 15-20 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.



Oppskriften fant jeg i brødboken til Bodil Nordjore.

Ostehorn med hjemmelaget pesto (den som baker, sover ikke)

Jeg er litt på felgen for tiden. Kanskje er jeg vårslapp? Kanskje er det ukevis med Frognerfrueliv som begynner å ta på? Uansett er resultatet det samme. Jeg er trøtt og lei. Men mens andre sverger til vitaminer eller tang eller spirer, så setter jeg min lit til bakingen. Det er noe oppkvikkende og friskt over å sette en deig, og egentlig er det lite innsats som skal til for å få et bra resultat. Hvis man velger en deig som skal kjevles, får man jo både styrketrening og aerob aktivitet i tillegg.



Ostehorn – en billig workout

Ostehorn:

(12 stk)

400 g hvetemel

1 ts sukker

1 ts salt

60 g smør

3 dl skummet melk eller lettmelk

0,5 pk gjær

hvitost, pesto

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 – 60 minutter.

4. Del deigen i to og kjevle hver del til tykke, runde leiver, ca 30 cm i diameter. Smør på pesto.



5. Del hver leiv i 6 som om du skjærer opp en pizza. Legg en skive ost 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. Strø over revet ost og stek i forvarmet ovn (220 grader) i 10-15 minutter. Avkjøl på rist.



Pesto:

2 gode håndfuller basilikumblader

1 lite fedd hvitløk

2 ss pinjekjerner, lett ristet i en tørr stekepanne

2 ss revet parmesan

2 ss olivenolje

salt og pepper

Ha alle ingredienser i en foodprosessor/stavmikser og kjør så jevn som du ønsker.



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.



