

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 melkeplandingen. 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.

