HORN

brød og rundstykker // enkel

Horn er dekorative og kan fylles med tynne skiver av ost og skinke, grønnsaker eller en skje med litt tykt pizzafyll før du ruller dem sammen. Ikke fyll hornene for fulle, det renner lett ut.

Fylte horn er god og lettvint turmat.

Ingredienser (16 store/32 små horn):

- [ ] 1 pakke gjær
- [ ] 6 dl vann/lettmelk, lunken
- [ ] 1 ts salt
- [ ] 5 ss olje
- [ ] 9 dl sammalt hvete, grov
- [ ] 6 dl hvetemel

Slik gjør du

1. Lag deigen på samme måte som grove rundstykker (punkt 1–5).
2. Elt den ferdighevede deigen litt og form den til to eller fire kuler.
3. Kjevle kulene ut til to store eller fire mindre runde leiver med diameter på ca. 40 cm eller 30 cm.
4. Del leivene i åtte like store trekanter med et bake- eller pizzahjul.
5. Snu hver trekant og børst av løst mel. Legg på eventuelt fyll før du ruller den sammen til horn.
6. Legg hornene med spissen godt under på bakepapir på en bakeplate.
7. Dekk med plast og la hornene heve til dobbel størrelse eller til et lett fingertrykk går langsomt tilbake.
8. Dusj eller pensle med vann like før du steker. Strø eventuelt over med gryn eller frø til pynt.
9. Stek hornene på 240 °C midt i ovnen i ca. 8–10 minutter til de er friske og brune.
10. Avkjøl på rist.

Allergener

Hvete/gluten, melk /laktose (ved bruk av melk) og sesamfrø