



## Fine og grove horn

Nystekte horn, frister både til frokost, lunsj, middag og kvelds. Egner seg også godt for frysing. Vi foreslår at du prøver både den fine og den grove varianten

# Slik gjør du

- ① Bland mel, sukker og kardemomme
- ② Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er fingervarm. Rør ut gjæren i væsken
- ③ Hell den i melblandingen og elt deigen til den er smidig
- ④ Dryss inn mer mel til deigen er glatt og ikke kleber, og slipper bakebollen
- ⑤ La deigen heve under plast på et lunt sted ca. 30 minutter
- ⑥ Kjevle runde leiver og del hver leiv i passe store spisser, form horn og legg dem på stekebrettet
- ⑦ Etterhev under plast på et lunt sted ca. 20 minutter
- ⑧ Pensle med sammenvispet egg og dryss valmuefrø på
- ⑨ Stek hornene midt i ovnen ved 220°C i 10-15 minutter



TIPS

Bruk samme oppskrift og fremgangsmåte som til de fine hornene, men erstatt halvparten av hvetemelet med Møllerens Sammalt Hvete Finmalt eller Grovmalt, og kardemommen med salt. Bruk Sesamfrø på toppen.

\* Kilde: Brød og korn

# Ingredienser

## Deig

400 g	Møllerens Hvetemel siktet
60 g	smør
3 dl	melk
1 pk	gjær (fersk eller tørr)
1 ss	sukker
1 ts	malt kardemomme

## Pynt

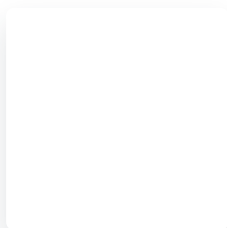
1 stk	sammenvispet egg
	Valmuefrø

Produkter du kan benytte til  
denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet

# Lignende oppskrifter



**Baguetter**

🕒 OVER 60