



Grove horn, glutenfri

Grove horn kan varieres i de uendelige, og er perfekt til nistepakke, frokost eller fredagsmiddag. Vi har laget de både med og uten fyll. En sikker favoritt!

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunkent vann og tilsett resten av ingrediensene. Elt sammen i en kjøkkenmaskin eller for hånd, ca. 5 min
- ② Kjevle deigen ut på et melstrødd bord til ca. 25 x 30 cm
- ③ Legg på eventuelt fyll (f.eks. ost og skinke)
- ④ Del deigen i 10 trekanter som rulles opp til horn
- ⑤ Legg hornene på et stekebrett med bakepapir
- ⑥ La hornene heve lunt og tildekket i 45 - 60 min eller til de har fått dobbel størrelse
- ⑦ Stek hornene midt i ovnen på 200 °C i 15 - 20 min, eller til de har gyllen farge

Ingredienser

350 g **Møllerens Grov Melblanding, glutenfri**

4 dl Vann, lunkent

25 g Fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær

2 ts Salt

2 ts Sukker eller Honning

Eventuelt fyll (f.eks. ost og skinke)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Grov
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Focaccia
med feta
og urter,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Grov
pizzabunn,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Hamburgr- og
pølsebrød,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Pizzabunn,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS