



Grove horn med ost og skinke

Grove horn fylt med ost og skinke er smakfullt og lett vint i matpakken og som turmat. Med Møllerens bakemiks for kornbrød som utgangspunkt, blir det raskt og enkelt å lage. Fyll opp fryseren, så har du alltid rask nistemat tilgjengelig

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i vesken, tilsett brødmiksen og tomatpuré og elt deigen godt til den er smidig, ca. 5 min i kjøkkenmaskin
- ② Del deigen i 4 biter som du former som runde baller
- ③ Ha sesamfrø på bordet og kjevle hvert av de 4 deigballene ut på sesamfrøene til sirkler på ca. 30 cm diameter
- ④ Del hver sirkel slik at du har 6 trekanter, og legg på 1 ost og 1 skinkebit på hver. Rull hver trekant fra ytterkanten inn mot midten og form til horn
- ⑤ Sett hornene på stekebrett med bakepapir og la de heve lunt og tildekket i ca. 60 min
- ⑥ Stek horn ved 220°C midt i ovnen i ca. 15 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

| | |
|-------|-----------------------------|
| 1 kg | Møllerenes Kornbrød |
| 4,5 d | melk, havredrikk eller vann |
| 150 g | tomatpuré |
| 1 pk | gjær |

Til fyll og dekor

| | |
|-----------|----------|
| 24 skiver | hvitost |
| 24 skiver | skinke |
| 100 g | sesamfrø |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød

Lignende oppskrifter



Müslirund
stykker



Grove
scones
med
blåbær

👤 ENKEL



Proteinrund
dstykker

👤 ENKEL



Eltefritt
langpanne
brød

👤 ENKEL