



Grove horn

Nystekte horn er både dekorativt og smaker kjempegodt både til frokost, lunsj og middag. Grove horn kan serveres til suppe og salat og påsmurte horn er spennende innhold i matboksen

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du



Oppskriften er nok til 8 stk. Lag gjerne en dobbel porsjon når du først er i gang og legg i fryseren

- ① Bland alt det tørre
- ② Tilsett tørrgjær og bland godt (ved bruk av fersk gjær røres gjæren ut i litt av væsken)
- ③ Tilsett lunken melk/vann og olje/margarin og elt deigen godt i ca. 5 min til den blir smidig og glatt.



Deigen kan forheve under plast i 30 min, men det er ikke avgjørende for et godt bakeresultat

- ④ Rull deigen til en pølse og kjevle ut til 15 - 20 cm bredde. Del i trekanter som rulles sammen mot den spisse enden. Settes på plate med bakepapir
- ⑤ Dekk hornene med plast og sett dem på et lunt og trekkfritt sted i 45 - 60 min
- ⑥ Stek hornene ved 225 °C nederst i ovnen i 15 - 20 min. Steketiden kan variere fra ovn til ovn. Avkjøl hornene på rist



Pynt gjerne med ulike typer frø

Ingredienser

230 g	Møllerens Siktet Rugmel
230 g	Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt
450 g	Møllerens Hvetemel siktet
5 dl	Melk
1 pk	Gjær
3 ss	Olje

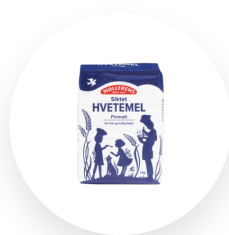
Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Siktet
Rugmel



Møllerens
Hvetemel
sammalt
grovmalt



Møllerens
Hvetemel
siktet