



## Grove ostephorn

Et godt alternativ til i matpakken er ostephorn. Denne oppskriften er av en grov variant som metter godt. Perfekt i sekken på jobb, skole eller på tur. Oppskriften gir 18 store grove ostephorn

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

# Steg for steg



1: Kjevle ut deigen i sirkel på ca. 30-35 cm. Del sirkelen inn i 8 trekanter



2: Legg på ost og skinke



3: Rull hver trekant fra ytterkanten inn mot midten og form til horn

# Slik gjør du

- ① Elt alle ingrediensene sammen til en glatt og smidig deig. La deigen heve lunt og tildekket i ca. 30 min
- ② Ha deigen på et melstrødd bord. Del i to og kjevle ut til to sirkler på ca. 30-35 cm
- ③ Del hver sirkel inn i 8 trekanter og legg på ost og skinke. Rull hver trekant fra ytterkanten inn mot midten og form til horn
- ④ Sett hornene på en stekeplate med bakepapir, pensle med vann og topp med revet ost. Dekk til og la etterheve til dobbel størrelse
- ⑤ Stek hornene midt i ovnen ved 220 °C i 20-25 min (avhengig av ovn)



Ostehornene er 50 % grove på brødskalaen



TIPS

Ostehornene er perfekt til matpakke og turmat

## Ingredienser

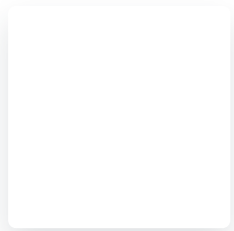
1 kg	<b>Møllerens Grovbakst</b>
7 dl	vann, lunkent
200 g	kokt skinke
100 g	revet ost
25 g	fersk gjær (eller 1 pose tørrgjær)
2 ss	olivenolje
1 ts	salt
100 g	revet ost til topping

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften

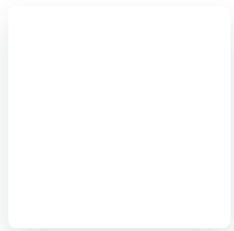


Møllerens  
Grovbakst

## Lignende oppskrifter



Fine og  
grove horn



Grove  
horn med  
spelt

🕒 OVER 60

👤 ENKEL