Horn med ost og skinke



Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 100 g smør
♥ 50 g gjær
♥ 1 ts salt
♥ 1 ts sukker
♥ 14 dl hvetemel

Fyll:
♥ 200 g kokt skinke, strimlet
♥ 300 g Jarlsberg (eller annen god ost), revet

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 150 g Jarlsberg (eller annen god ost), revet

Fremgangsmåte

Varm opp melken og smøret i en kjele slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37°C).

Løs opp gjæren den avkjølte smørmelken. Tilsett salt og sukker. Bland deretter i mesteparten av melet og elt deigen jevn.

La deigen heve lunt i 1 time.

Ha leiven på bakebordet. Bruk resten av hvetemelet til utbakingen. Del deigen i to like store deler. Kjevle ut hver del til en stor sirkel. Del hver runding opp i 8 trekanter (bruk en kniv eller pizzahjul til dette).

Legg revet ost og skinkestrimler i den bredeste enden av deig-trekantene. Rull så sammen hver trekant fra den bredeste enden og inn mot spissen. Bøy hornene så vidt så de får fin fasong og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Etterhev hornene i 45 minutter.

Visp sammen egget med litt melk. Pensle over hornene med eggeblandingen og dryss over revet ost til pynt.

Stek hornene midt i ovnen ved 225°C i ca 10-12 minutter. Hornene skal være gylne i fargen og gjennomstekte.

Tips

♥ Bruk gulost med litt ekstra smak. Jeg synes godt modnet Jarlsberg er nydelig, men Sveitser og Cheddar går også veldig bra. Mange liker å bytte ut skinken med sprøstekte biter bacon, og det kan man selvsagt gjøre. Vil du på den annen side ha vegatarhorn, er det bare å sløyfe skinken og eventuelt legge inn noen strimler purreløk og/eller paprika.

♥ Horn med ost og skinke smaker aller best samme dag, men får du noe til overs, kan du putte dem i fryseren. Da er det greit å tine de frosne bollene i ovnen og eventuelt legge på litt ekstra ost for å få god osteskorpe.

♥ Foretrekker du grove horn, er det ikke noe i veien for å bytte ut en del av hvetemelet med fint eller grovt sammalt hvetemel, avhengig av hvor grove du liker dem. Du bør imidlertid ikke bytte ut mer enn 4-5 dl av melet, ellers kan hornene bli veldig tunge og kompakte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/horn-med-ost-og-skinke