# Grove horn med ost og skinke




**Ingredienser**

Gjærdeig:
♥ 6 dl melk
♥ 200 g smør
♥ 50 g gjær
♥ 2 ts salt
♥ 1 ss sukker
♥ 400 g fin, sammalt hvetemel
♥ 600 g hvetemel

Fyll:
♥ 300 g kokt skinke, strimlet
♥ 400 g revet, vellagret Norvegia (eller annen god gulost, se tips)

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 200 g revet, vellagret Norvegia (eller annen god gulost, se tips)
♥ 2 ss valmuefrø

**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 i den avkjølte smørmelken. Tilsett salt og sukker. Bland deretter i fin, sammalt hvetemel og mesteparten av det hvite hvetemelet og elt deigen jevn.

La deigen heve lunt i 1 time.

Ha leiven på bakebordet. Bruk resten av hvetemelet til utbakingen. Del deigen i tre 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 eller valmuefrø til pynt.

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

**Tips**

♥ Mange typer oster egner seg som fyll i disse hornene, så bruk det du liker best. Gode oster som smelter bra er modnet Norvegia, Jarlsberg, Cheddar og Ridderost osv. Bland gjerne med revet parmesan for ekstra god smak.

♥ 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.

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

---

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