Halvgrove horn



Ingredienser

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

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Tilsett melken og varm opp blandingen så den blir lunken (i underkant av 37°C).

Løs opp gjæren i den avkjølte smørmelken. Tilsett sukker. Bland deretter i salt, fin, sammalt hvetemel og det hvite hvetemelet og elt deigen jevn (5-10 minutter med kjøkkenmaskin med eltekrok).

La deigen heve lunt i 1 time.

Utbaking:
Ha leiven på bakebordet (det skal ikke være nødvendig med ekstra mel ved utbakingen av denne deigen). Del deigen i to.

Kjevle ut hver del til en stor sirkel.

Skjær hver sirkel opp i 8 trekanter (bruk en kniv eller et pizzahjul til dette).

Rull hver trekant fra den bredeste enden og inn mot spissen. Bøy hornene så vidt så de får fin fasong (se tips) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Etterhev hornene i 45 minutter.

Visp sammen egget med litt melk. Pensle over hornene med eggeblandingen (se tips).

Stek hornene midt i ovnen ved 225°C i ca. 15 minutter. Hornene skal være gylne i fargen og gjennomstekte.

Tips

♥ Du bør kjevle ut deigen til en temmelig stor sirkel for å få fin fasong på hornene. Du kan eventuelt kjevle ut hver trekant litt ekstra før du starter å rulle.

♥ Husk å få skjøten til å ligge på undersiden av hornene når du legger dem på stekeplaten. Da blir fasongen finere!

♥ Hvis du vil ha eggfrie horn, kan du pensle dem med bare melk.

♥ Halvgrove horn er kjempegodt egnet til frysing. De tinte hornene kan gjerne varmes opp igjen i noen minutter i ovnen, så smaker de som nystekte igjen.

♥ Disse hornene kan gjerne fylles med f eks ost og skinke eller pizzafyll. Når det er fyll i hornene, blir de mektigere, så jeg lager da 24 stk horn av denne deigen. Se beskrivelse i oppskriften på **Grove horn med ost og skinke**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/halvgrove-horn