Halvgrove pizzahorn



Ingredienser

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

Fyll og pynt:
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 ss smør
♥ 400 g karbonadedeig (se tips)
♥ 400 g hermetiske tomater
♥ 200 g tomatpuré
♥ 1 ss tørket oregano
♥ 400 g gulost
♥ salt og nykvernet pepper

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smelt smøret og bland det med melken. Varm opp blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37°C). Løs opp gjæren i væsken og tilsett sukkeret. Bland saltet med fint sammalt hvetemel og rør dette sammen med det våte. Tilsett deretter

hvetemelet og elt deigen god og smidig. La deigen heve i 1 time.

Pizzafyll:
Lag imens klart fyllet. Stek hakket løk og hvitløk i litt smør sammen med karbonadedeigen (eller vegetarisk alternativ). Tilsett hakkede tomater, halvparten av tomatpuréen og krydder.

La blandingen småkoke i 10 minutter, slik at mesteparten av væsken fordamper.

Forming av horn:
Ha deigen på bakebordet og del den 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).

Smør et tynt lag tomatpuré på hver trekant. Legg så en spiseskje fyll i den bredeste enden av deig-trekantene. Ha eventuelt også litt revet ost oppå kjøttfyllet.

Rull 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.

Etterheving og steking:
Etterhev hornene i 45 minutter.

Smør et tynt lag tomatpuré på toppen av hvert horn og dryss over tørket oregano. Legg en osteskive på toppen og kvern over litt salt og pepper.

Stek hornene midt i ovnen ved 225°C i ca. 10-12 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!

♥ Kjøttdeigen i fyllet kan byttes ut med skinke, pølsebiter eller annet du liker. Se også **Grove horn med ost og skinke**, som er basert på samme oppskrift.

♥ Dersom du foretrekker vegatar-variant, er det bare å bytte ut kjøttdeig med vegetarisk kjøtterstatning som det etter hvert finnes mange typer av. Det er dessuten veldig godt med brune bønner i stedet for kjøttdeig i pizzafyllet.

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

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

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