Grove horn med ost og skinke (8 stk)

100 g hvetemel

75 g sammalt hvete, fin

75 g sammalt hvete, grov

½ ts sukker

½ ts salt

30 g smør

1,5 dl lettmelk

½ pk gjær

8 skiver hvitost

4 skiver kokt skinke

sammenvispet egg til pensling

2 - 3 ss sesamfrø

Slik gjør du

1. Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er ca 37 °C. Rør ut gjæren i melkeblandingen.
2. Bland det tørre

La deigen heve i 20 - 30 minutter.

1. Kjevle hver deigen til en leiv, ca. 30 cm i diameter. Del leiven i 8 spisser.
2. Legg en skive ost og en halv skive skinke på hver spiss. Rull hver del sammen fra ytterkant inn mot midten.
3. Etterheve i ca. 20 minutter.
4. Pensle med sammenvispet egg, og dryss sesamfrø over.
5. Stek hornene midt i ovnen på 220 °C i ca 10 – 15 minutter. Avkjøl på rist.