## Grove horn med ost og skinke

**Ingredienser:**

[](https://www.google.no/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjihJ_lm-nOAhWB_iwKHZdPAYgQjRwIBw&url=https://coop.no/extra/mat--trender/grove-horn-med-fyll-til-etter-skoletid/&psig=AFQjCNGUYXaKa28VubUzu3-1UmvRDw2FqA&ust=1472649150297654)200 g hvetemel   
150 g sammalt hvete, fin

150 g sammalt hvete, grov

1 ts sukker

1 ts salt

60 g smør

3 dl skummet melk eller lettmelk

½ pk ferskgjær

16 skiver hvitost

8 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. Ta kjelen av varmen. Når du er helt sikker på at blandingen er lunken, rører du inn gjæren.
2. Bland mel, sukker og salt i en bolle. Hell melkeblandingen i det tørre og elt deigen til den er smidig. Dryss inn mer mel til deigen er glatt, ikke kleber og slipper kanten av bakebollen.
3. Dekk bakebollen med plast, og la deigen heve på et lunt sted i ca. 30 minutter.
4. Del deigen i to og kjevle hver del til tykke, runde leiver, ca. 30 cm i diameter. Del hver leiv i 8 spisser.
5. Legg en skive ost og en halv skive skinke på hver spiss. Rull hver del sammen fra ytterkant inn mot midten.
6. Form horn og legg dem på stekeplate med bakepapir. Dekk med plast eller et klede, og etterhev dem på et lunt sted i ca. 20 minutter. Pensle med sammenvispet egg, og dryss sesamfrø over. Stek midt i ovnen på 220 °C i  ca 10 – 15 minutter. Avkjøl på rist.