## Glutenfrie fylte horn

Matprat.no

**Ingredienser**

* 75 g smør
* 3 dl melk
* 0,5 pk tørrgjær
* 0,75 ss fiberhusk
* 125 g jyttemel
* 250 g semper mix
* 1 ts salt
* 0,5 ss sukker
* 0,5 ts bakepulver

**Fyll:**

* 0,5 pk kokt skinke
* 100 g revet ost

## SLIK GJØR DU

1. Smelt smør, ha i melk og varm blandingen opp til den er fingervarm (37 °C).
2. Ha i gjær og fiberhusk, rør blandingen sammen og la det svelle i 5-10 minutter.
3. Bland sammen mel, salt, sukker og bakepulver i en bakebolle.
4. Hell i væsken og elt deigen godt sammen. Dekk bollen med et klede og la den heve til dobbel størrelse.
5. Kjevle deigen ut til en stor sirkel. Bruk et pizzahjul eller en kniv og del opp i åtte snipper.
6. Legg på ost og skinke i ytterkant av hver snipp. Rull sammen inn mot midten slik at det formes et horn.
7. Sett hornene på et bakepapirkledd stekebrett og etterhev under klede i ca. 30 minutter.
8. Forvarm stekeovn til 225 °C. Pensle hornene med et sammenvispet egg.
9. Stek hornene i stekeovn til de har fått en fin gyllen farge og er gjennomstekt, ca. 15 minutter. Avkjøl hornene på rist.