

## Grove horn m/ost

### Ingredienser:

- 200 g hvetemel
- 150 g sammalt hvete, fin
- 150 g sammalt hvete, grov
- 1 ts sukker
- 1 ts salt
- 60 g smør
- 3 dl lettmelk
- 1 pk gjær
- 16 skiver ost
- 1 sammenvispet egg til pensling



### Slik gjør du:

1. Smelt margarin i en kjele og ha i melken.
2. Når melken er fingervarm, smuldre gjæren i melkeblandingen og rør.
3. Bland mel, sukker og salt i en bolle.
4. Hell melkeblandingen i bollen og elt deigen til den er smidig. Ha i mer mel til deigen ikke kleber og slipper kanten av bakebollen.
5. Ta deigen ut av bollen og elt den sammen igjen.
6. Del deigen i to og kjevle hver del til runde leiver (pizza) ca. 30 cm i diameter. Del hver av leievene i 8 biter (som en pizza).
7. Legg en osteskive i hver bit og rull fra ytterkant og inn mot midten.
8. La dem etterheve i ca 20 - 30 minutter.
9. Varm stekeovnen til 220 °C.
10. Pensle hornene med egg og stek midt i ovnen i 10-15 minutter.
11. Avkjøl på rist og nyt varme.