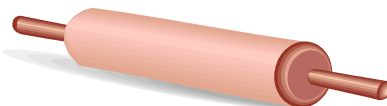
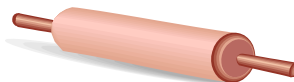


FYLTE HORN MED SKINKE OG OST (16 STK.)

1 pk gjær
2 ss smeltet smør
2 dl lunket vann
2 dl melk
 $\frac{1}{2}$ ts salt
ca 10 dl hvetemel

200 g skinke
litt purre
oregano
150 g revet ost



Slik gjør du:

1. Smelt smøret i ei gryte, og hell oppi melka.(Ikke mer enn 37 C)
2. Ta gjæra i en arbeidsbolle og rør den ut sammen med lunka vann.
3. Hell oppi blandinga av melk og smør.
4. Dryss i $\frac{1}{2}$ ts salt.
5. Ta oppi mel, litt **etter** litt og rør rundt med ei tresleiv.
6. Rør til deigen er smidig.
7. **Forhev** deigen i minst 15 min.
8. Del deigen i **to like store deler**.
9. Kjevl hver av deigene ut til en rund leiv på ca 35 cm i diameter.
10. Del leiven i åtte like store deler.
11. Ta på fyll; skinke, purre, oregano og ost.
12. Rull hornene sammen og pass på at du fester hjørne og ender godt.
13. **Etterhev** hornene i minst 20 min.
14. Pensl med egg før steking.

Stekes på 240 C i ca 15 min.

