

# Grove horn med ost og skinke

## 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 melk  
1 pk tørrgjær  
16 skiver gulost  
8 skiver skinke  
1 egg til pensling  
Sesamfrø til pynt



## Slik gjør du:

- 1) Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er ca. 37 grader.
- 2) Bland melet, salt, sukker og tørrgjær i en stor bolle.
- 3) Hell melkeblanding i melblanding og elt deigen til den er smidig. Tilsett mer hvetemel hvis deigen er for blaut. Deigen skal slippe bakebollen.
- 4) Del deigen i to deler. Kjevl hver leiv til en flat sirkel. Del sirkelen i 8 like store deler.
- 5) Legg en skive ost og en halv skinke på hver del. Rull hver del sammen fra ytterkant og inn mot midten.
- 6) Legg dem på et stekebrett med bakepapir og dekk til hornene med et håndkle. La heve i ca. 30 minutter (eller så lang tid som du har).
- 7) Sett på stekeovnen på 220 grader, over og under-varme.
- 8) Pensle med sammenvispet egg og dryss sesamfrø over.
- 9) Stek hornene i 10-15 minutter. Avkjør på rist.