

HORN (24 stk.)

INGREDIENSER:

800 g finmalt spelt, dala landhvete eller emmer,
evt. halvparten siktet mel til finere bakst.

1 pk gjær

1 ts salt

120 g smør

1 ss honning

5 dl melk

2 egg



FRAMGANGSMÅTE:

1. Bland sammen de tørre ingrediensene. Bruker du tørrgjær har du gjæra i melet, og bruker du fersk gjær så blander du gjæra ut i den lunkne væsken.
2. Smelt smøret og ha oppi melka. Lunkes til nærmere 37 grader.
3. Rør ut honningen i den lunkne væsken og visp inn eggene til slutt.
4. Bland væsken ut i melblandingen og elt et par tre minutter.
5. La deigen heve til dobbel størrelse (regn med 1 - 1,5 timer)
6. Del deigen i 3 emner som du former til store runde boller.
7. Kjevle ut hver av bollene til en leiv på ca. 30 cm i diameter.
8. Skjær hver av leivene i 8 «pizzastykker» og rull dem opp. Begynn i den bredeste enden.
9. Formes til små horn som du setter på et stekebrett.
10. Etterhev hornene i 1-1,5 timer.
11. Pensle med et sammenvispet egg og strø gjerne noen valmuefrø på til pynt.
12. Stekes på 240 grader i 8 minutter.
13. Avkjøles på rist

TIPS! Disse hornene blir myke og veldig gode på smak, men husk at alt bakverk som har melk og fett i seg, raskere vil bli tørt ved lagring i romtemperatur. Derfor er det lurt å fryse det som ikke blir spist den dagen de blir bakt. Da kan du tine de på svak varme (150 grader) i noen minutter, og få følelsen av helt ferske horn neste gang du spiser dem også.