

Oppskrift

Retro-frøhorn med Vikingskinke og italiensk salat



1

Frøhorn

Rør ut gjær i vann, honning og olje i en eltemaskin. Ha i mel og salt og elt i 15 minutter. La deigen heve til dobbel størrelse.

2

Del deigen i 2 og kjevle ut til flate rundinger. Del i kryss, slik at du får 8 «kakestykker». Rull fra utsiden og inn, bøy hver rull slik at du får horn.

3

Legg på brett med bakepapir og hev i 30 minutter, til dobbel størrelse.

4

Forvarm ovn til 225 °C.

5

Pensle med egg og dryss over valmuefrø. Stek i ca. 10 minutter.

6

Avkjøl på rist.

7

Del hornene i to og smør på italiensk salat på den ene delen. Legg på salatblader og skinke. Topp med den andre halvdelen av hornet.

Produkter i denne oppskriften

Vikingskinke Krydret Skivet 500g Pk



Ingredienser

Gilde Vikingskinke	16 skiver
Crispialat	0,5 stk
Italiensk salat	200 g
Frøhorn 16 stykker	
Gjær fersk	20 g
Vann	700 g
Honning	2 ss
Olivenolje	2 ss
Mel	1 kg
Salt	1 ts

Frøhorn 16 stykker

Prior Egg til pensling

1 stk

Valmuefrø

4 ss