

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  |
| Prior Egg til pensling | 1 stk |
| Valmuefrø              | 4 ss  |