



OSTEHORN MED NORSK GULROT

6, HANØY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 12 porsjoner

DEIGEN

| | |
|--------|------------------|
| 100 g | Margarin / Smør |
| 9 dl | Hvetemel |
| 2 dl | Sammalt hvetemel |
| 2 stk | Norske gulrøtter |
| 5.5 dl | Melk |
| 25 g | Tørrgjær |
| 1 ts | Salt |
| 1 ts | Sukker |

FYLL

| | |
|--------|--|
| 300 g | Gulost |
| 1 litt | Dersom du har rester som; tacofyll, kjøttsaus, skinke |

SLIK GJØR DU:

- 1 Start med å raspe eller skjære gulrot i små biter. Smelt smør / margarin i en kjele, tilsett melk og gulrot. Varm det til fingertemperatur, ca. 37grader.
- 2 Bland sammen sukker, hvetemel, sammalt hvete, tørrgjær og salt i en bakebolle. Hell i ca. halvparten av melkeblanding og bland godt sammen. Spe med mer væske etter behov og kna sammen til en smidig deig. Kna i minst 10 minutter. Sett deigen til heving i ca. 40minutter.
- 3 Sett stekeovnen på 210grader. Legg deigen på et bord med mel. Del deigen i to og kjevle de til to sirkler, del deigen i 6 like store deler (slik som du deler en pizza).
- 4 Rasp ost og legg litt på hver av bitene og rull de sammen til små horn. Du kan gjerne legge på rester fra for eksempel taco, kjøttsaus, eller skinke som må brukes opp dersom du har noe liggende i kjøleskapet.
- 5 Pensle hornene med litt egg eller melk og sett de i stekeovnen. Stek dem i ca. 15 minutter.