

# Annes luftige horn

Deilige nystekte myke horn med syltetøy eller ost smaker til frokost, lunsj eller kvelds. Perfekt til julefrokosten!

Vanskelighetsgrad: Middels  
Tilberedningstid: Over 60 min  
Gir 32 horn

240 g smør eller margarin  
12 dl melk  
100 g gjær  
1,6 kg hvetemel  
8 ss sukker  
¼ ts salt

## Fremgangsmåte

*I ovn ved 240° i ca.10 - 15 minutter.*



Varm melken til den er lunken, 37 grader. Rør ut gjæren i melken, tilsett salt og sukker og elt inn melet til en blank og smidig deig. Dekk deigen til og la den heve til dobbel størrelse, 45-60 minutter. Elt deigen lett, del den i 4 jevnstore emner som kjevles til sirkler, ca. 30 cm i diameter. Del hver sirkel i 8, som rulles til horn fra den brede siden mot spissen. Krummes litt. Etterhev hornene i ca. 20 minutter, pensle dem med sammenvispet egg og dryss på valmuefrø. Stek hornene midt i ovnen.